Built-in Oven

User & Installation manual

NV75T9979 / NV75T9879****



SAMSUNG

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 1 2020-01-17 2:44:51

Contents

Using this manual 3

The following symbols are used in this user manual 3

Safety instructions 3

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

Installation 7

What's included 7
Power connection 8
Cabinet mount 8

Before you start 11

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

Operations 16

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

Cooking Smart 32

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

Maintenance 54

Cleaning 54
Replacement 57

Troubleshooting 58

Checkpoints 58
Information codes 60

Technical specifications 61

Appendix 62

Product data sheet 62
Open Source Announcement 63

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 2 2020-01-17 2:44:51

Using this manual

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

The following symbols are used in this user manual

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

NOTE

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

Safety instructions

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

Important safety precautions

⚠ WARNING

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

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

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

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

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 3 2020-01-17 2:44:52

Safety instructions

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

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

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

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

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

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

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

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

A steam cleaner is not to be used.

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

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

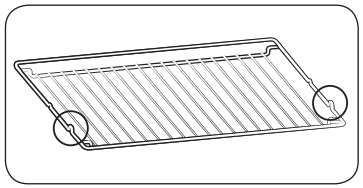
WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 4 2020-01-17 2:44:52

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

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



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

⚠ CAUTION

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Never store flammable materials in the oven.

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

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

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

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

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

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

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

The oven door must be closed during cooking.

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 5 2020-01-17 2:44:52

Safety instructions

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

When cooking very moist cakes, use the deep pan.

Do not rest bakeware on the open oven door.

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

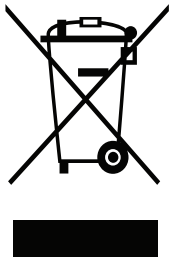
Do not step, lean, sit or place heavy items on the door.

Do not open the door with unnecessarily strong force.

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

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

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



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

For information on Samsung's environmental commitments and product-specific regulatory obligations, e.g. REACH, WEEE, Batteries, visit : samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Auto energy saving function

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 6 2020-01-17 2:44:52

Installation

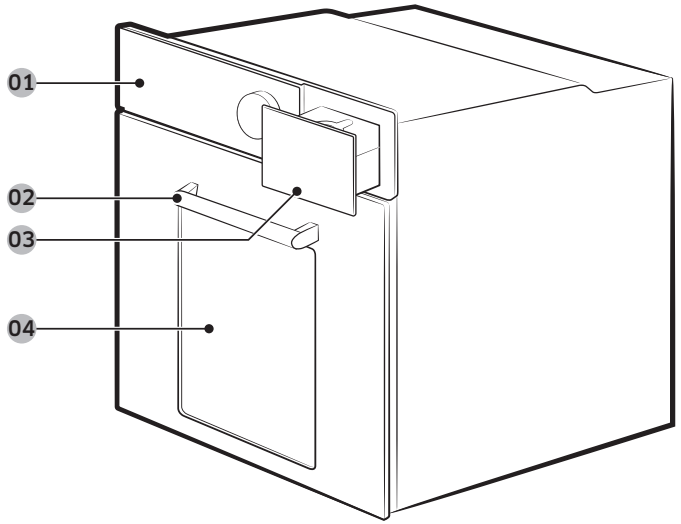
⚠ WARNING

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

What's included

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

Oven at a glance



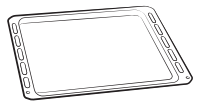
01 Control panel **02** Door handle **03** Water reservoir **04** Door

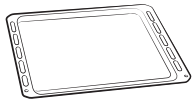
Accessories

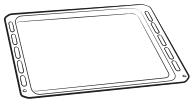
The oven comes with different accessories that help you prepare different types of food.


Wire rack

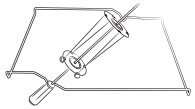

Wire rack insert *

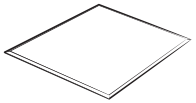

Baking tray *

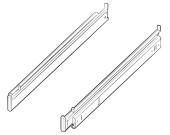

Universal tray *

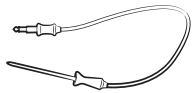

Extra-deep tray *

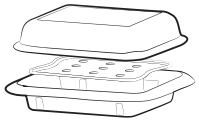

Rotisserie spit *


Rotisserie spit and Shashlik *


Divider


Telescopic rail *


Meat probe *


Steam container *

NOTE

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

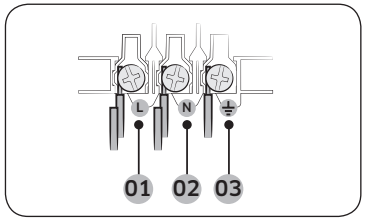
⚠ CAUTION

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 7 2020-01-17 2:44:53

Installation

Power connection



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

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

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

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

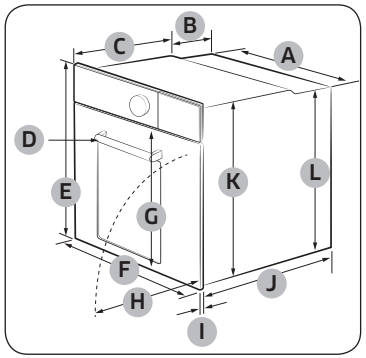
⚠ WARNING

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

Cabinet mount

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

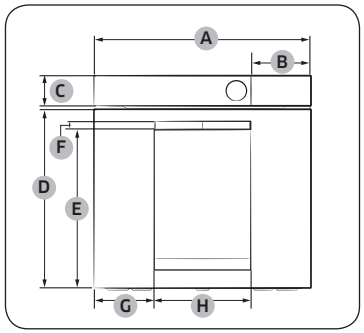
Required dimensions for installation



Oven (mm)

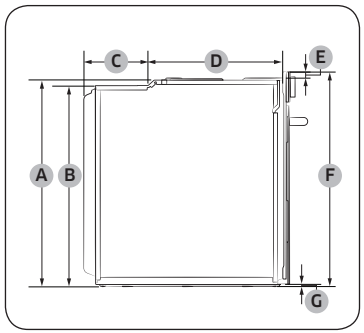
A	560	**G**	Max. 507.5
B	177	**H**	Max. 494
C	372	**I**	21
D	Max. 50	**J**	549
E	596	**K**	579
F	595	**L**	559

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 8 2020-01-17 2:44:53



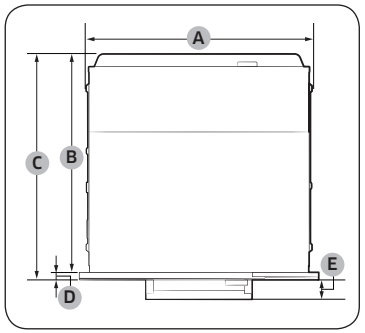
Oven (mm)

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



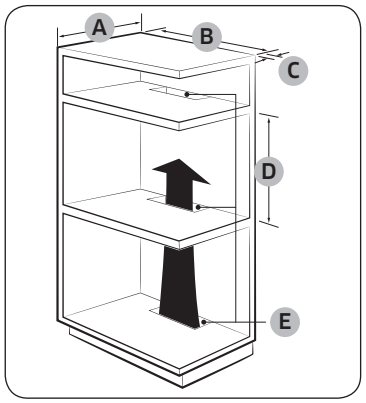
Oven (mm)

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



Oven (mm)

A	560	D	21
B	549	E	50
C	570		



Built-in cabinet (mm)

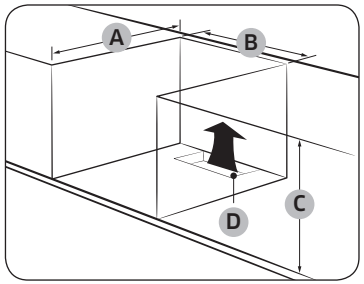
A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 - Max. 600
E	Min. 460 x Min. 50

NOTE

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 9 2020-01-17 2:44:53

Installation

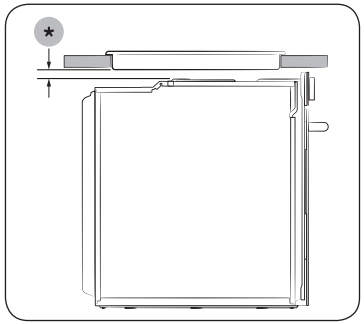


Under-sink cabinet (mm)

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

NOTE

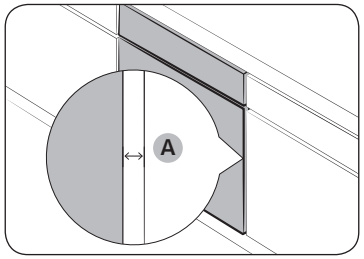
- The built-in cabinet must have vents **(D)** to ventilate heat and circulate the air.
- Minimum height requirement **(C)** is for oven installation alone.



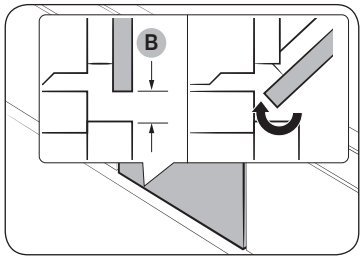
Installing with a hob

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

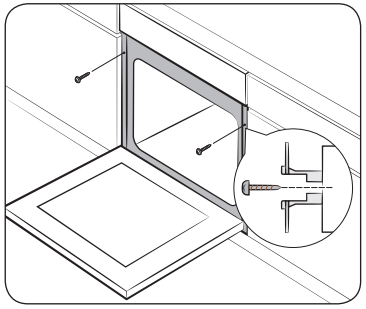
Mounting the oven



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



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



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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 10 2020-01-17 2:44:54

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

⚠ WARNING

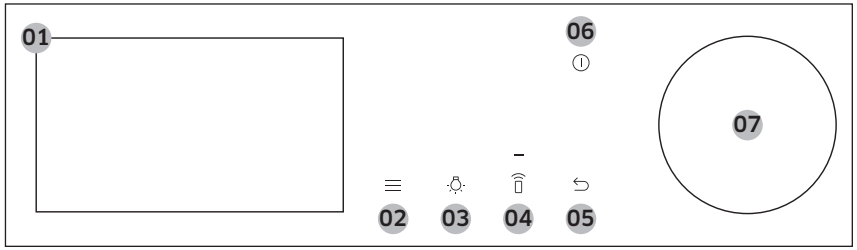
The oven requires ventilation for normal operation. Do not block the vents under any circumstance.

NOTE

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

Control panel

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



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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 11 2020-01-17 2:44:54

Before you start

NOTE

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

Initial settings

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

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

NOTE

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

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

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

NOTE

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

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

NOTE

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

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

Setting the screen to stay always on

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

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

NOTE

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 12 2020-01-17 2:44:54

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

New oven smell

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

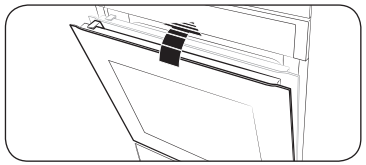
1. Remove all accessories from inside the oven.
2. Run the oven with Convection 200 °C or Conventional 200 °C for an hour. This will burn any remaining production substances in the oven.
3. When complete, turn off the oven.

Smart safety mechanism

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

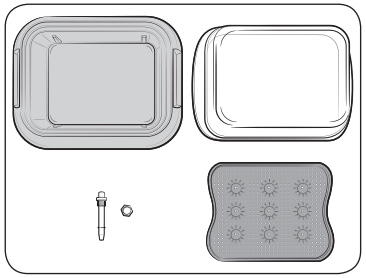
Soft closing door (gentle, safe, and silent)

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

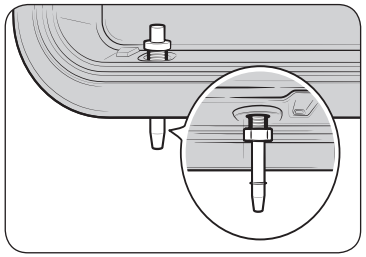


The door starts to be closed softly at about 15 degrees and completely closed within approx. 5 seconds.

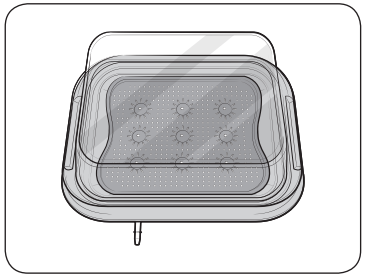
Assembling the steam container (applicable models only)



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



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



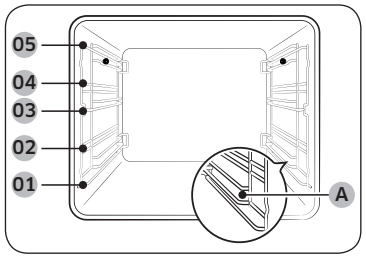
3. Put the steam tray in the metal pan, and then close the glass lid to use it in the oven.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 13 2020-01-17 2:44:55

Before you start

Accessories

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



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

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

Basic use

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

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 14 2020-01-17 2:44:55

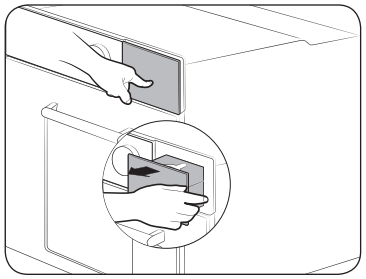
Divider	The divider is designed to separate the oven in two zones. Use the divider with Dual cook mode. Do not use the divider for any other purpose than dividing the cavity into two cooking zones. Do not use the divider as a shelf.
Telescopic rails *	Use the telescopic rail plate to insert the tray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

NOTE

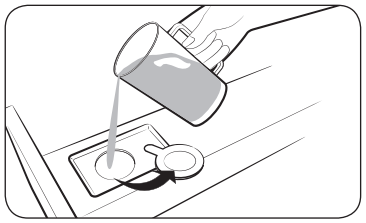
Availability of accessories with an asterisk (*) depends on the oven model.

Water reservoir

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

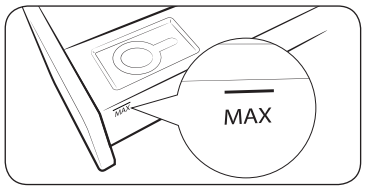


1. Locate the water reservoir in the top-right corner. Push in the reservoir to open and remove.



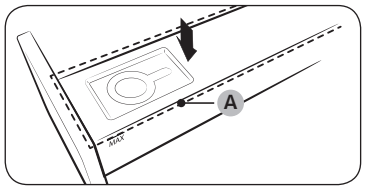
2. Open the reservoir cap, and fill the reservoir with 500 ml of drinkable water.

3. Close the cap, and reinsert the reservoir.



NOTE

Do not exceed the max line.



NOTE

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

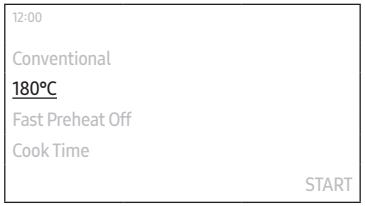
NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 15 2020-01-17 2:44:56

Operations

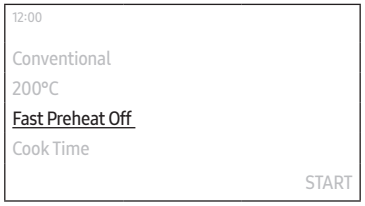
Oven modes



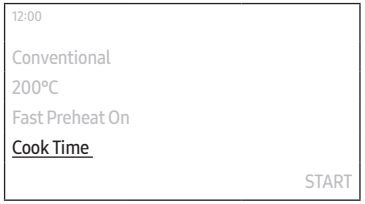
1. On the main screen, tap **Convection** to select the desired cook mode. (For detailed information of each mode, see "Oven mode descriptions".)
   - You can use the meat probe in some modes. To cook using the meat probe, see "Cooking with the meat probe (applicable models only)".



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



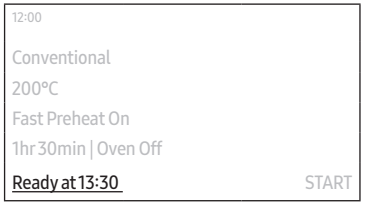
3. Set the Fast Preheat option.
   - The default setting is "Off".



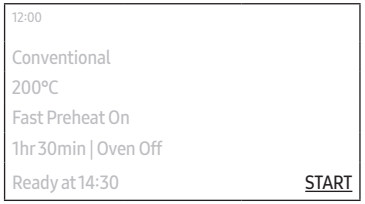
4. Tap **Cook Time** to set the desired cooking time.
   - Maximum cooking time is 23 hours and 59 minutes.
5. After setting the cooking time, select the option you want to run at the end of cooking.
   - You can select **Oven Off**, **Keep Temp.**, or **Keep Warm**.
   - The Large Grill and Eco Grill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

NOTE

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



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



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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 16 2020-01-17 2:44:56

NOTE

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

Oven mode descriptions

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 17 2020-01-17 2:44:56

Operations

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

Steam assisted modes

⚠ CAUTION

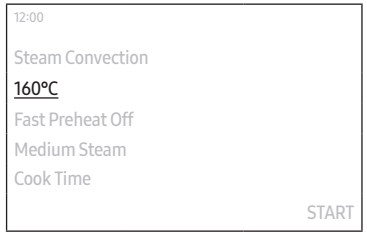
Make sure the water reservoir is filled before using the steam assisted modes.



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

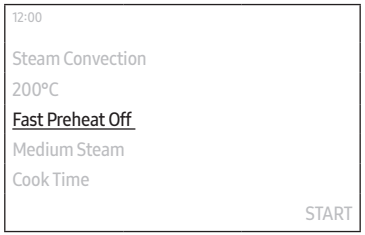
NOTE

Steam Cook is available on applicable models only.



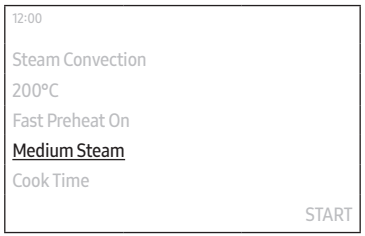
2. Set the desired temperature.
   - The default temperature and the temperature range differ depending on the cook mode.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 18 2020-01-17 2:44:56



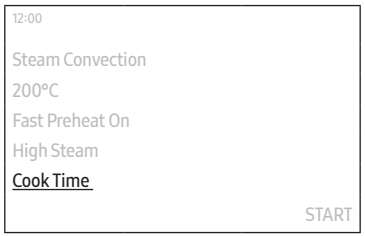
3. Set the Fast Preheat option.

- The default setting is “Off”.



4. Set the steam level.

- The default setting is “Medium”.



5. Tap **Cook Time** to set the desired cooking time.

- Maximum cooking time is 23 hours and 59 minutes.

6. After setting the cooking time, select the option you want to run at the end of cooking.

- You can select **Oven Off**, **Keep Temp.**, or **Keep Warm**.

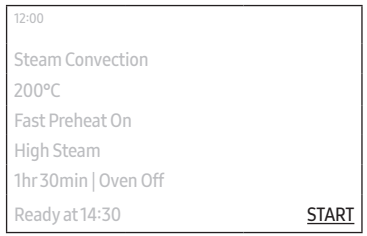
NOTE

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



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

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



8. Tap **START**.

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

NOTE

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 19 2020-01-17 2:44:56

Operations

Steam assisted mode descriptions

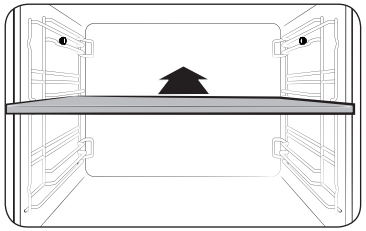
Mode		Temperature range (°C)	Default temperature (°C)	Fast Preheat	Meat probe
	Steam Cook *	-	-	X	X
		The hot steam from the steam generator is injected through the steam nozzle into the oven to cook food. This mode is suitable for cooking vegetables, fish, eggs, fruits, and rice.			
	Steam Convection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

NOTE

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

Dual cook modes

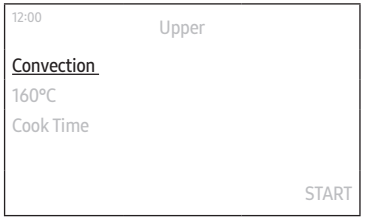
You can use the provided divider to separate the cooking chamber in the upper and lower zones. This allows users to enable two different cooking modes simultaneously, or to simply choose one zone to cook with.



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

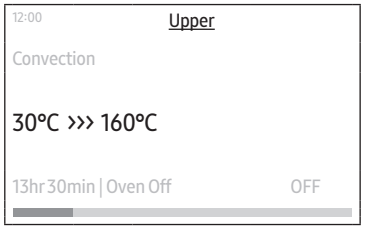


2. Select the desired cooking zone.



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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 20 2020-01-17 2:44:56



NOTE

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

Available modes in each zone

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

NOTE

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

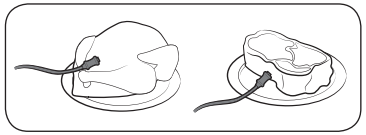
NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 21 2020-01-17 2:44:57

Operations

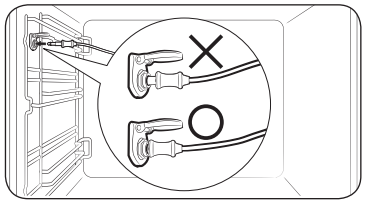
Cooking with the meat probe (applicable models only)

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

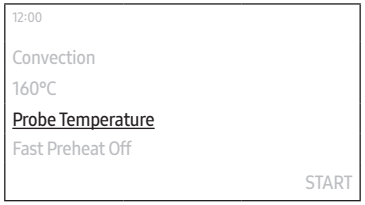
- Use only the meat probe that comes with your oven.
- You cannot set the cooking time if the meat probe is plugged in.



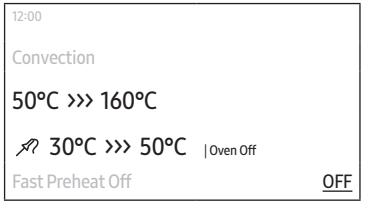
1. Insert the tip of the meat probe into the center of the meat to cook. Make sure the rubber handle is not inserted.



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



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



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

⚠ WARNING

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

NOTE

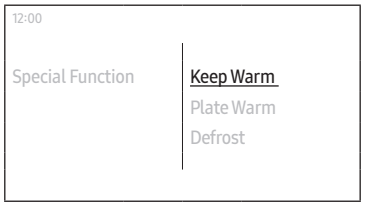
Not all modes support using the meat probe. If you use the meat probe with inapplicable modes, you will see a message of "**The selected mode does not support the use of the meat probe.**". When this happens, remove the meat probe instantly.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 22 2020-01-17 2:44:57

Special Function

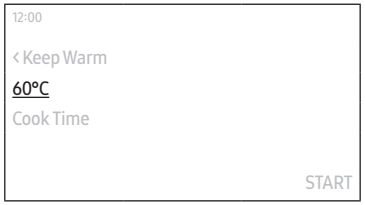


1. On the main screen, tap **Convection** and then **Special Function**.



2. Select the desired function.

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



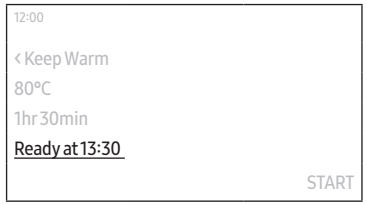
3. Set the desired temperature.

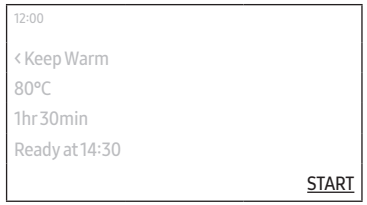
- The default temperature and the temperature differ depending on the cook mode.



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

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





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

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

6. Tap **START**.

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 23 2020-01-17 2:44:57

Operations

Special Function description

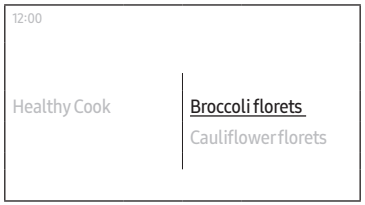
Mode	Temperature range (℃)	Default temperature (℃)	Descriptions
Keep Warm	40-100	60	Use this only for keeping foods warm that have just been cooked.
Plate Warm	30-80	50	Use this for warming dishes or ovenware.
Defrost	30-60	30	This mode uses for defrosting frozen products, baking goods, fruit, cake,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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 24 2020-01-17 2:44:57

Healthy Cook (applicable models only)

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



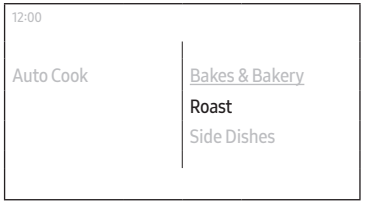


1. On the main screen, tap **Convection** and then **Healthy Cook**.
2. Select the desired programme.
   - For detailed information of each programme, see "**Healthy Cook**" in "**Cooking Smart**" section on page **47**.)
3. Read the tip, and then tap **Next**.
4. Pour the water in the water reservoir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

Auto Cook

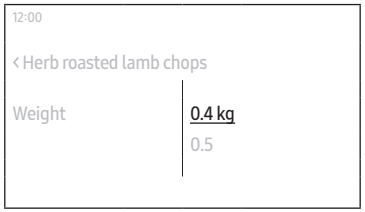
The oven offers 50 or 70 (for Steam cook model) Auto Cook programmes. Take advantage of this feature to save your time or shorten your learning curve. The cooking time, power level and temperature will be adjusted according to the selected programme.





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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 25 2020-01-17 2:44:57



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

Favourites

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

Adding the new cook settings to the Favourites

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

NOTE

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

Editing the favourite cook settings

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 26 2020-01-17 2:44:57

Renaming the favourite cook settings

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

Deleting the favourite cook settings

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

Using the favourite cook settings

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

Timer

Adding the new Timer

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

NOTE

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

3. Set the time.

Editing the existing Timer

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

Renaming the Timer

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 27 2020-01-17 2:44:57

Deleting the Timer

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

Using the Timer

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

NOTE

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

Cleaning

Pyrolytic

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

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

⚠ CAUTION

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

NOTE

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 28 2020-01-17 2:44:58

Steam Clean

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

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

⚠ WARNING

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

NOTE

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

Descale

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

NOTE

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

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

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 29 2020-01-17 2:44:58

Operations

Drain

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

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

⚠ WARNING

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

NOTE

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

Settings

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

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 30 2020-01-17 2:44:58

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

Lock

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

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 31 2020-01-17 2:44:58

Cooking Smart

Manual cooking

⚠ WARNING on acrylamide

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

⚠ CAUTION

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

NOTE

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

Accessory tips

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

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

Baking

We recommend to preheat the oven for best results.

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 32 2020-01-17 2:44:58

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

Roasting

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Meat (Beef/Pork/Lamb)					
Sirloin of beef, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		160-180	50-70
Boned loin of veal, 1.5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		160-180	90-120
Pork roast, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		200-210	50-60
Joint of pork, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		160-180	100-120
Leg of lamb on the bone, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		170-180	100-120

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Poultry (Chicken/Duck/Turkey)					
Chicken, whole, 1.2 kg *	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	3 1		200	60-80 *
Chicken pieces	Wire rack + Universal tray	3 1		200-220	25-35
Duck breast	Wire rack + Universal tray	3 1		200-210	20-30
Small turkey, whole, 5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		180-200	120-150
Vegetables					
Vegetables, 0.5 kg	Universal tray	3		220-230	15-20
Baked potato halves, 0.5 Kg	Universal tray	3		190-200	40-50
Fish					
Fish fillet, baked	Wire rack + Universal tray	3 1		200-220	20-30
Roast fish	Wire rack + Universal tray	3 1		180-200	30-40

* Turn over after ⅔ of cooking time.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 33 2020-01-17 2:44:59

Cooking Smart

Grilling

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

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

* Turnover after ⅔ of the cooking time.

Frozen ready-meal

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 34 2020-01-17 2:44:59

Steam assisted mode

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

Steam Convection

We recommend preheat the oven with steam mode for baking.

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

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

Steam Top Heat + Convection

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

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

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 35 2020-01-17 2:44:59

Cooking Smart

Steam Bottom Heat + Convection

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

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

Steam Cook (applicable models only)

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

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

NOTE

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

Pro-Roasting

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

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 36 2020-01-17 2:44:59

Dual cook

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

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

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

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 37 2020-01-17 2:45:00

Cooking Smart

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

Upper

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

* Do not preheat the oven.

Lower

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

NOTE

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 38 2020-01-17 2:45:00

Eco Convection

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

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

Meat probe

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 39 2020-01-17 2:45:00

Cooking Smart

Auto Cook programmes

⚠ CAUTION

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

Single cook

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

⚠ WARNING

Always use oven gloves while taking out food.

1. Bakes & Bakery

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

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 40 2020-01-17 2:45:00

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

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 41 2020-01-17 2:45:00

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

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

2. Roast

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

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 42 2020-01-17 2:45:00

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

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

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 43 2020-01-17 2:45:00

3. Side Dishes

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

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

4. Convenience

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

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 44 2020-01-17 2:45:00

5. Pizza & Dough

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

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

Dual cook

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

⚠ WARNING

Always use oven gloves while taking out food.

1. Upper

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 45 2020-01-17 2:45:00

Cooking Smart

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

2. Lower

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 46 2020-01-17 2:45:01

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

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

3. Twin

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

⚠ CAUTION

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

Healthy Cook (applicable models only)

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

⚠ WARNING

Always use oven gloves while taking out food.

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 47 2020-01-17 2:45:01

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

NOTE

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

Special Function

Defrost

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

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

Drying

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

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

Prove Dough

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

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 48 2020-01-17 2:45:01

Pizza Cook

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

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

Slow Cook

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

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

Test dishes

According to standard EN 60350-1.

1. Baking

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

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

* Increase the cooking time by 5 minutes if you are cooking in Conventional mode using a glass ovenware (Ø 26 cm).

** Two cakes are arranged on the grid at the back left and at the front right.

*** Two cakes are arranged in the center on top of each other.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 49 2020-01-17 2:45:01

Cooking Smart

2. Grilling

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

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

* Turn over after ⅔ of the cooking time.

3. Roasting

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

* Turn over after half of time.

4. Steam cook

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

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

NOTE

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 50 2020-01-17 2:45:01

Collection of frequent Auto Cook recipes

Potato gratin

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

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

Vegetable gratin

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

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

Lasagne

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

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 51 2020-01-17 2:45:01

Cooking Smart

Apple pie

Ingredients

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

Directions

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

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

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

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

Quiche Lorraine

Ingredients

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

Directions

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

Fruit crumbles

Ingredients

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

Directions

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 52 2020-01-17 2:45:01

Homemade pizza

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

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

Roast sirloin of beef

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

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

Herb roasted lamb chops

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

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

Rack of pork ribs

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

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 53 2020-01-17 2:45:01

Maintenance

Cleaning

⚠ WARNING

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

Oven interior

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

Oven exterior

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

Accessories

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

Catalytic enamel surface (applicable models only)

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

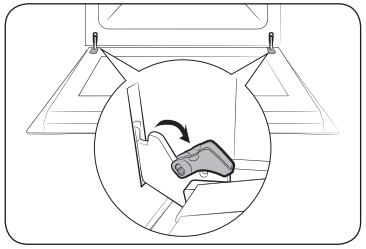
1. Remove all accessories from the oven.
2. Clean the interior of the oven.
3. Select **Convection** mode with max temperature, and run the cycle for an hour.

Door

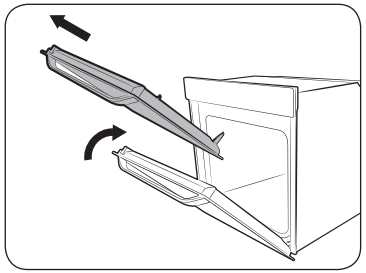
Do not remove the oven door unless for cleaning purposes. To remove the door for cleaning, follow these instructions.

⚠ WARNING

The oven door is heavy.

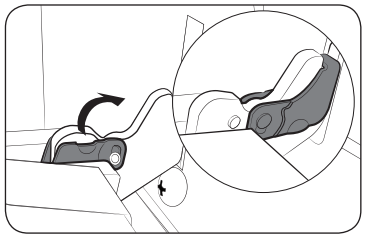


1. Open the door and flip open the clips at both hinges.



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

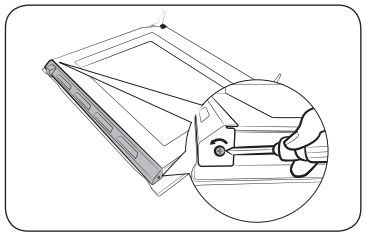
NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 54 2020-01-17 2:45:02



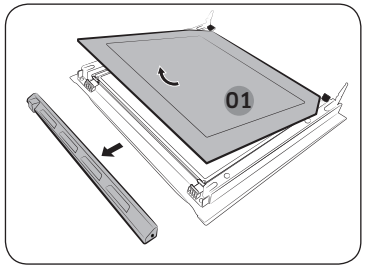
4. When done, follow steps 1 to 2 above in the reverse order to reinstall the door. Make sure the clips are hinged on both sides.

Door glass

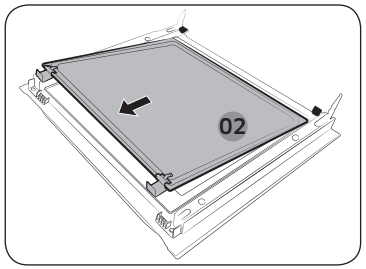
Depending on the model, the oven door is equipped with 3-4 sheets of glass placed against each other. Do not remove the door glass unless for cleaning purposes. To remove the door glass for cleaning, follow these instructions.



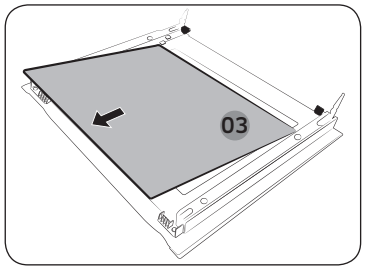
1. Use a screwdriver to remove the screws on the left and -right sides.



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



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

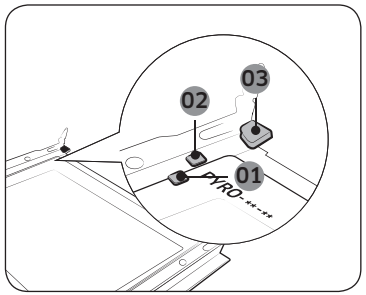


5. Remove the third sheet from the door in the arrow direction.
6. Clean the glass with soapy water and a clean cloth.

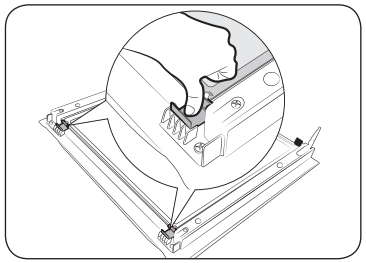
⚠ CAUTION

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 55 2020-01-17 2:45:02



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



7. When done, reinsert the sheets as follows:

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

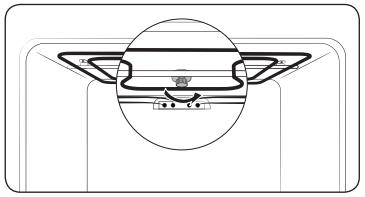
8. After insert the sheet 2, press down the glass clips and check if they secure the glass sheet properly.

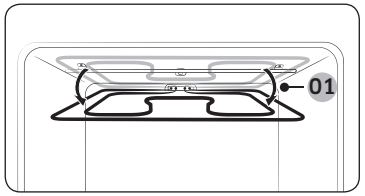
9. Follow steps 1-2 above in the reverse order to reinstall the coverings.

⚠ WARNING

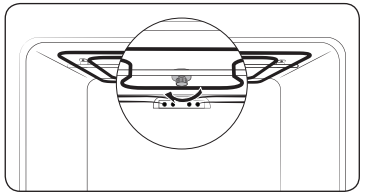
To prevent heat leaks, make sure you properly reinsert the glass sheets.

Ceiling (applicable models only)





01 Approx. 12°



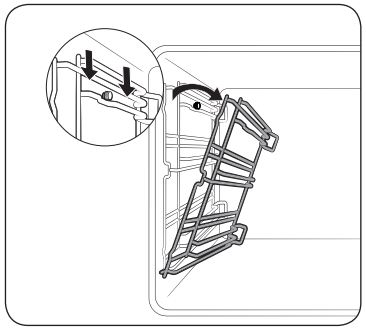
1. Put down the grill heater. For this, turn the circular nut anticlockwise while holding the grill heater. The grill heater is not a removable part. Do not force the grill heater down.

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

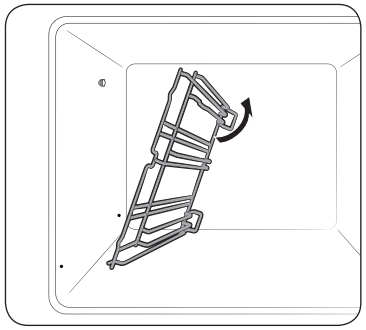
3. When done, put the grill heater back and turn the circular nut clockwise.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 56 2020-01-17 2:45:03

Side racks (applicable models only)



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



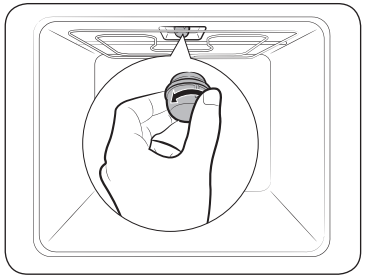
2. Pull and remove the bottom line of the left side rack.
3. Remove the right side rack in the same way.
4. Clean both side racks.
5. When done, follow steps 1 to 2 above in the reverse order to reinsert the side racks.

NOTE

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

Replacement

Bulbs

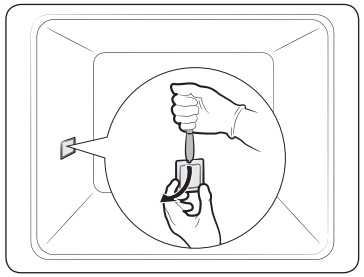


1. Remove the glass cap by turning anti-clockwise.
2. Replace the oven light.
3. Clean the glass cap.
4. When done, follow step 1 above in the reverse order to reinsert the glass cap.

WARNING

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

Side oven light



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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 57 2020-01-17 2:45:03

Troubleshooting

Checkpoints

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

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 58 2020-01-17 2:45:03

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

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 59 2020-01-17 2:45:03

Troubleshooting

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

Information codes

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

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 60 2020-01-17 2:45:03

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

Technical specifications

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

Connection voltage		230-240 V ~ 50 Hz
Maximum connected load power		3650-3950 W
Dimensions (W x H x D)	Main unit	595 x 596 x 570 mm
	Built-in	560 x 579 x 549 mm
Volume		75 liter
Weight	Net (with all accessories)	NV75T9979** : 51.2 kg NV75T9879** : 48.3 kg

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 61 2020-01-17 2:45:03

Appendix

Product data sheet

SAMSUNG		SAMSUNG
Model identification		NV75T9979** / NV75T9879**
Energy Efficiency Index per cavity (EEI $_{cavity}$)		81.6
Energy Efficiency Class per cavity		A+
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) (EC $_{electric\ cavity}$)		1.05 kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) (EC $_{electric\ cavity}$)		0.71 kWh/cycle
Number of cavities		1
Heat source per cavity (electricity or gas)		electricity
Volume per cavity (V)		75 L
Type of oven		Built-in
Mass of the appliance (M)		46.6 kg
WiFi	Standby-mode Power Consumption (W)	1.9 W
	Period of time for the power management (min)	20 min.
Off mode	Power consumption	0.5 W
	Period of time for the power management (min)	10 min.

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

Energy saving tips

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 62 2020-01-17 2:45:03

Open Source Announcement

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

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

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

Memo

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_EN.indd 63 2020-01-17 2:45:03

SAMSUNG

QUESTIONS OR COMMENTS?

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

DG68-01191G-00

Einbaubackofen

Benutzer- und Installationshandbuch

NV75T9979** / NV75T9879**



SAMSUNG

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 1 2020-01-17 2:42:57

Inhalt

Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung 3

In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet: 3

Sicherheitshinweise 3

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

Aufstellen des Geräts 7

Lieferumfang 7
Netzanschluss 8
Einbau in einen Küchenschrank 8

Vor der ersten Verwendung 11

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

Bedienung 16

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

Verwendung 32

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

Pflege 54

Reinigung 54
Ersetzen von Teilen 57

Problembehandlung 58

Problembeschreibungen 58
Informationscodes 60

Technische Daten 61

Anhang 62

Produktdatenblatt 62
Open Source-Angaben 63

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 2 2020-01-17 2:42:57

Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung

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

In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet:

⚠ WARNUNG

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

⚠ VORSICHT

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

HINWEIS

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

Sicherheitshinweise

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

Wichtige Hinweise zur Sicherheit

⚠ WARNUNG

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

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

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

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

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 3 2020-01-17 2:42:57

Sicherheitshinweise

Bei der angegebenen Befestigungsart dürfen keine Klebemittel eingesetzt werden, da sie keinen ausreichenden Halt bieten.

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen nur bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Wartung nur dann helfen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

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

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

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

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

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

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

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

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

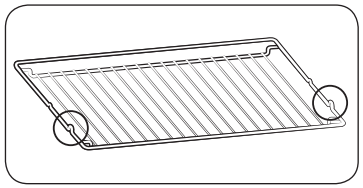
Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf die Tür des Geräts nicht mit einer Zierblende versehen werden.

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

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 4 2020-01-17 2:42:57

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



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

⚠ VORSICHT

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

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

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

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

Elektrische Leitungen und Kabel dürfen das Gerät nicht berühren.

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

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

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

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

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

Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt ausgelegt.

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

Lagern Sie kein entflammbares Material im Gerät.

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

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

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

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

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

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

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

Die Gerätetür muss während des Garvorgangs geschlossen sein.

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 5 2020-01-17 2:42:57

Sicherheitshinweise

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

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

Stellen Sie keine Backwaren auf die geöffnete Gerätetür.

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

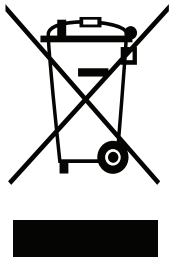
Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die Gerätetür, und lehnen Sie keine schweren Objekte dagegen.

Öffnen Sie die Gerätetür nicht mit übermäßiger Kraft.

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

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

Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)



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

Weitere Informationen zum Engagement von Samsung für die Umwelt und zu produktspezifischen Auflagen wie z. B. REACH, WEEE, Batterien finden Sie unter 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_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 6 2020-01-17 2:42:57

Aufstellen des Geräts

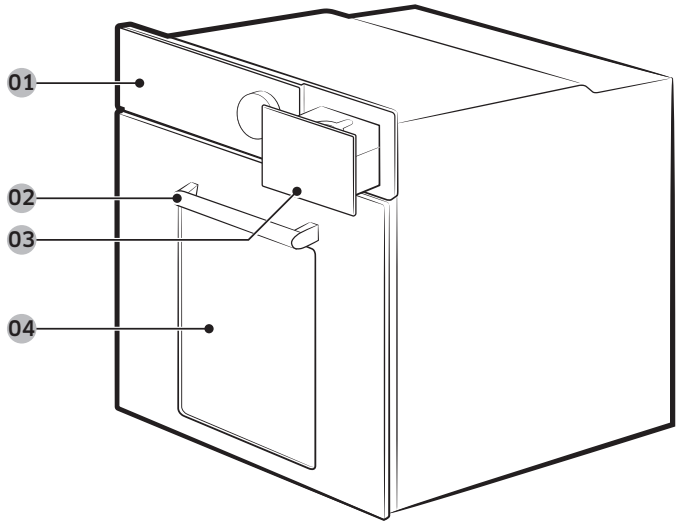
⚠ WARNUNG

- Dieses Gerät darf nur von sachkundigem Fachpersonal installiert werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die vor Ort geltenden Sicherheitsbestimmungen zu beachten.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz bis zu einer Höhe von maximal 2.000 Metern ausgelegt.

Lieferumfang

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

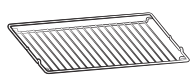
Überblick über das Gerät



01 Bedienfeld
02 Griff der Gerätetür
03 Wasserbehälter
04 Gerätetür

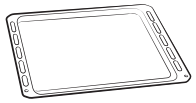
Zubehör

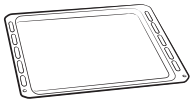
Das Gerät wird mit verschiedenen Zubehörteilen geliefert, die Ihnen beim Zubereiten von Speisen behilflich sein können.


Gitterrost

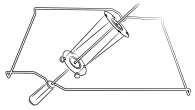

Gitterrosteinsatz *

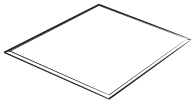

Backblech *

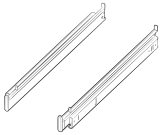

Universalblech *

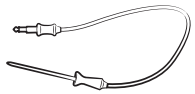

Extra tiefes Blech *

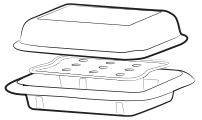

Drehspieß *


Dreh- und Schaschlikspieß *


Garraumteiler


Ausziehbare Schiene *


Bratenthermometer *


Dampfbehälter *

HINWEIS

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

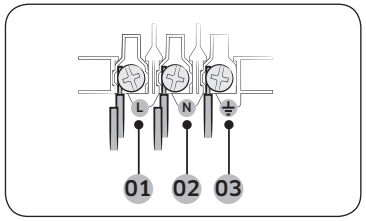
⚠ VORSICHT

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 7 2020-01-17 2:42:58

Aufstellen des Geräts

Netzanschluss



01 BRAUN oder SCHWARZ
02 BLAU oder WEIß
03 GELBGRÜN

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

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

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

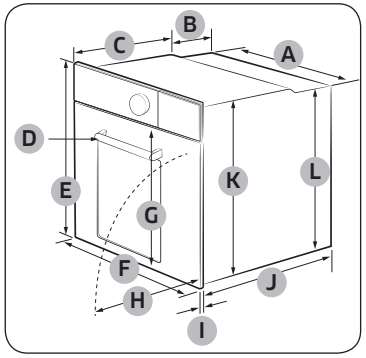
⚠ WARNUNG

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

Einbau in einen Küchenschrank

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

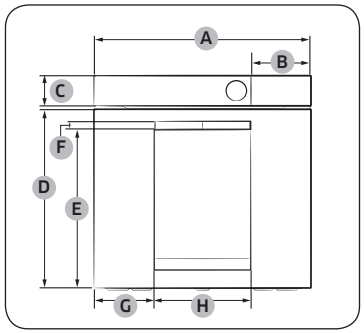
Erforderliche Abmessungen für den Einbau



Gerät (mm)

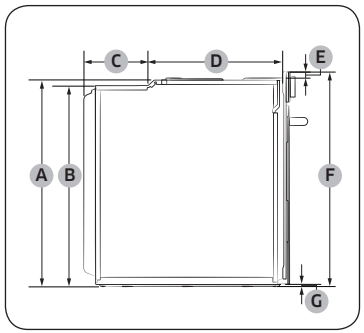
A	560	**G**	Max. 507,5
B	177	**H**	Max. 494
C	372	**I**	21
D	Max. 50	**J**	549
E	596	**K**	579
F	595	**L**	559

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 8 2020-01-17 2:42:58



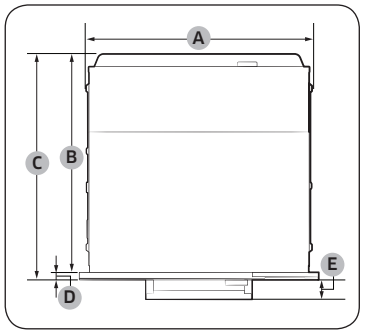
Gerät (mm)

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



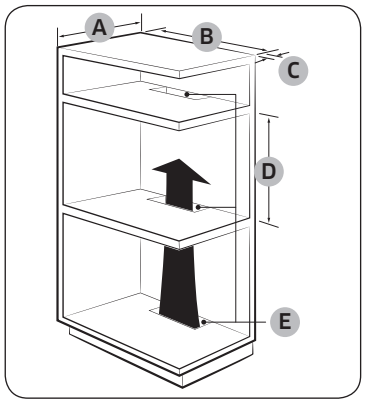
Gerät (mm)

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)

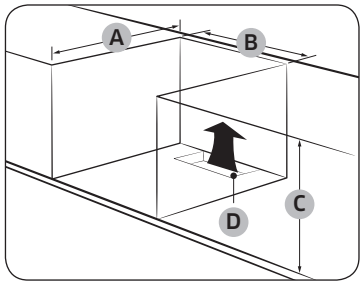
A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 - Max. 600
E	Min. 460 x Min. 50

HINWEIS

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 9 2020-01-17 2:42:59

Aufstellen des Geräts

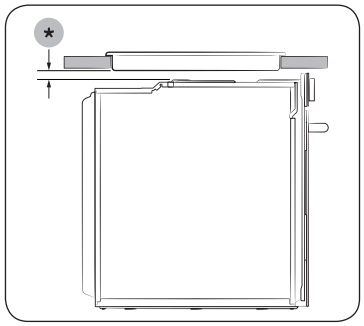


Unterbauschrank (mm)

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

HINWEIS

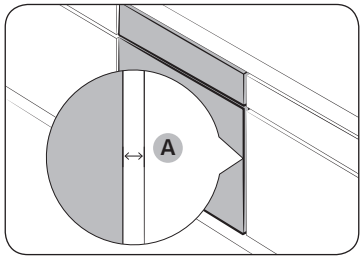
- Der Einbauschrank muss über Lüftungsöffnungen **(D)** verfügen, damit die heiße Luft zirkuliert und abgeführt werden kann.
- Die erforderliche Mindesthöhe **(C)** gilt für den Einbau nur des Ofens.



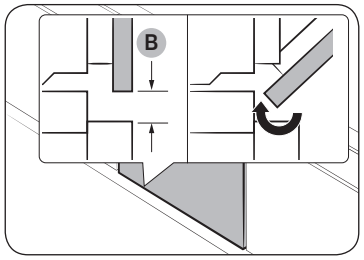
Einbau mit einem Kochfeld

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

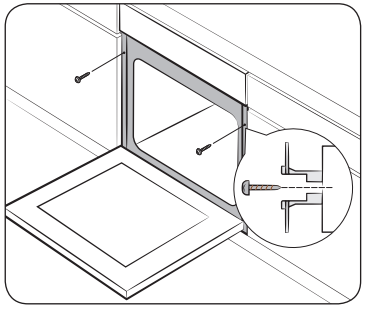
Einbauen des Geräts



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_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 10 2020-01-17 2:42:59

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

⚠ WARNUNG

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

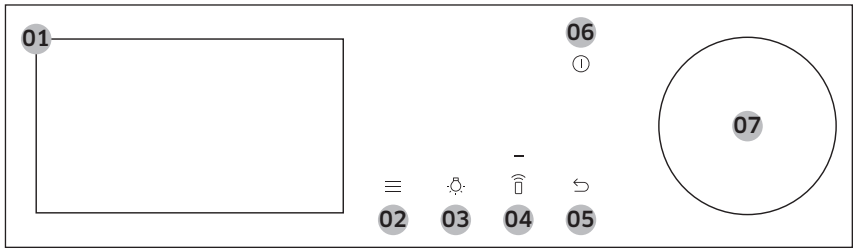
HINWEIS

Das tatsächliche Aussehen des Geräts hängt vom jeweiligen Modell ab.

Vor der ersten Verwendung

Bedienfeld

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



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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 11 2020-01-17 2:42:59

Vor der ersten Verwendung

HINWEIS

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

Anfangseinstellungen

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

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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

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

Einstellen des Bildschirms, damit er immer eingeschaltet bleibt

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

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 12 2020-01-17 2:43:00

HINWEIS

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

Gerüche in Neugeräten

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

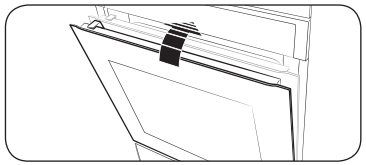
1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Garraum des Geräts.
2. Lassen Sie den Ofen eine Stunde lang bei 200 °C Heißluft oder bei 200 °C Ober-/Unterhitze laufen. Auf diese Weise werden sämtliche Produktionsrückstände im Gerät verbrannt.
3. Schalten Sie das Gerät anschließend aus.

Intelligenter Sicherheitsmechanismus

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

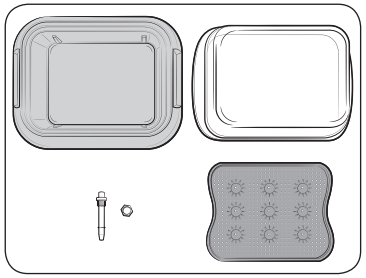
Gerätetür mit Softeinzug (sanft, sicher und leise)

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

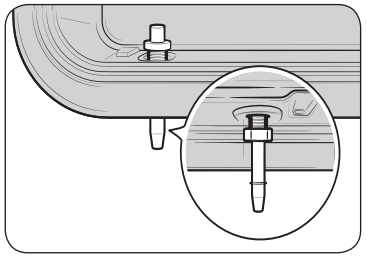


Die Tür beginnt sich ab ca. 15 Grad zu schießen und ist innerhalb von ca. 5 Sekunden ganz geschlossen.

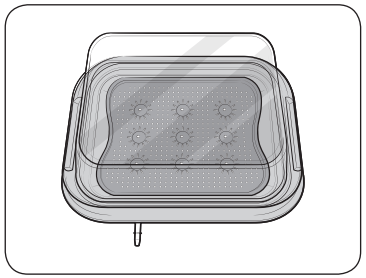
Einbau des Dampfbehälters (nur bei den entsprechenden Modellen)



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



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



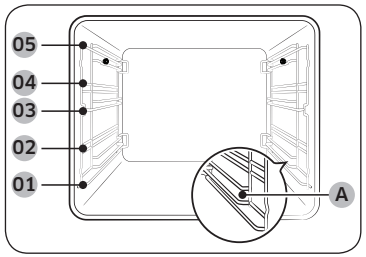
3. Legen Sie die Dampfschale in die Metallwanne und schließen Sie dann den Glasdeckel, um sie im Ofen zu verwenden.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 13 2020-01-17 2:43:00

Vor der ersten Verwendung

Zubehör

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



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

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

Grundlegende Verwendungshinweise

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

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 14 2020-01-17 2:43:00

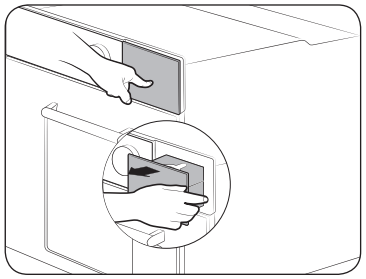
Garraumteiler	Mit Hilfe des Garraumteilers können Sie den Garraum des Geräts in zwei Zonen unterteilen. Verwenden Sie im Doppelzonenbetrieb den Garraumteiler. Verwenden Sie den Teiler allein zum Aufteilen des Garraums in zwei Kochzonen. Verwenden Sie den Garraumteiler nicht als Backblech.
Ausziehbare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

HINWEIS

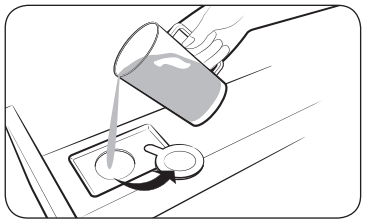
Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Zubehörteile sind nicht für alle Modelle erhältlich.

Wasserbehälter

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

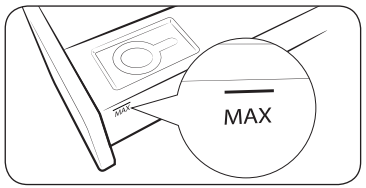


1. Der Wasserbehälter befindet sich oben rechts am Gerät. Drücken Sie gegen den Wasserbehälter, um ihn zu öffnen und zu entnehmen.



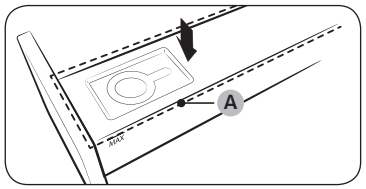
2. Öffnen Sie die Verschlusskappe, und füllen Sie 500 ml Trinkwasser in den Wasserbehälter.

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



HINWEIS

Überschreiten Sie nicht die maximale Einfüllhöhe.



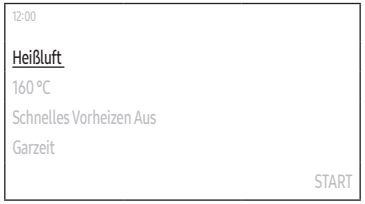
HINWEIS

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

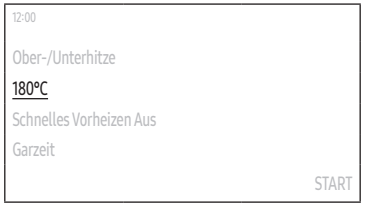
NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 15 2020-01-17 2:43:01

Bedienung

Betriebsarten



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



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



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



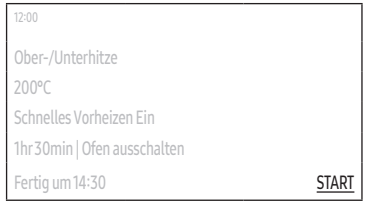
4. Tippen Sie auf **Garzeit**, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
   - Die maximale Garzeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.
5. Nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben, wählen Sie die Option, die Sie bei Abschluss des Garvorgangs ausführen möchten.
   - Sie können zwischen **Ofen ausschalten**,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

HINWEIS

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



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



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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 16 2020-01-17 2:43:01

HINWEIS

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

Beschreibungen zum Ofenmodus

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 17 2020-01-17 2:43:01

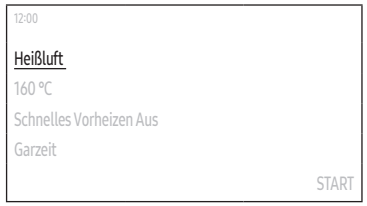
Bedienung

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

Kombibetrieb mit Dampf

⚠ VORSICHT

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



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

HINWEIS

Dampfgaren ist nur bei den entsprechenden Modellen verfügbar.



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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 18 2020-01-17 2:43:01



3. Stellen Sie die Option Schnelles Vorheizen ein.

- Die Standardeinstellung lautet „Aus“.



4. Dampfstufe einstellen

- Die Standardeinstellung lautet „Mittel“.



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

- Die maximale Garzeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.

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

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

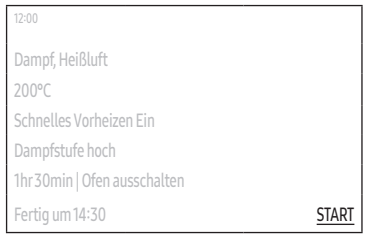
HINWEIS

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



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

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



8. Tippen Sie auf **START**.

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

HINWEIS

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 19 2020-01-17 2:43:01

Bedienung

Beschreibungen zum Kombibetrieb mit Dampf

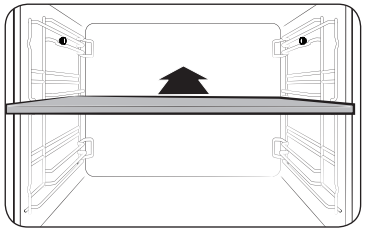
Betriebsart		Temperaturbereich (°C)	Standardtemperatur (°C)	Schnelles Vorheizen	Braten thermometer
	Dampfgaren *	-	-	X	X
		Um Lebensmittel zu kochen, wird der heiße Dampf aus dem Dampferzeuger durch die Dampfdüse in den Ofen gegeben. Diese Betriebsart ist zum Kochen von Gemüse, Fisch, Eiern, Früchten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

HINWEIS

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

Doppelzonenbetrieb

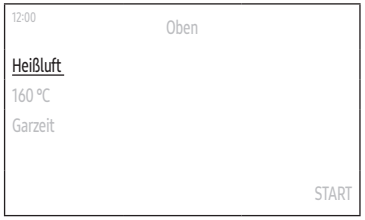
Mit Hilfe des Garraumteilers können Sie den Garraum des Geräts in eine obere und eine untere Zone unterteilen. Auf diese Weise können Sie das Gerät in zwei unterschiedlichen Betriebsarten gleichzeitig einsetzen. Alternativ können Sie auch nur eine der beiden Zonen nutzen.



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

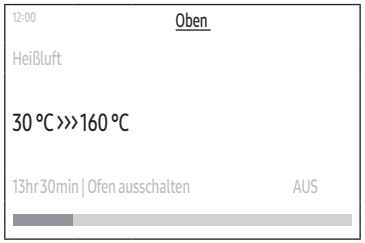


2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone aus.



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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 20 2020-01-17 2:43:02



HINWEIS

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

Verfügbare Betriebsarten in den einzelnen Zonen

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

HINWEIS

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

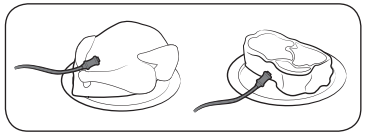
NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 21 2020-01-17 2:43:02

Bedienung

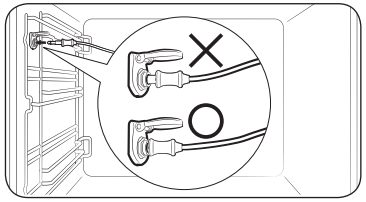
Garen mit dem Bratenthermometer (nur bestimmte Modelle)

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

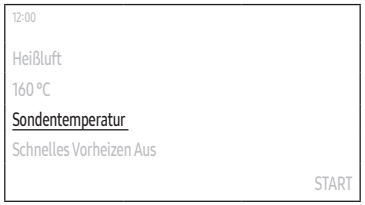
- Verwenden Sie ausschließlich das im Lieferumfang des Geräts enthaltene Bratenthermometer.
- Bei Verwendung des Bratenthermometers kann die Garzeit weder eingestellt noch geändert werden.



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



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



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



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

⚠ WARNUNG

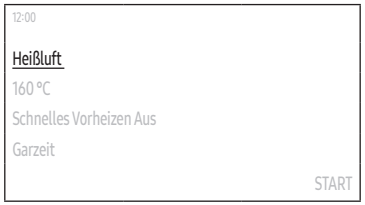
- Verwenden Sie das Bratenthermometer nicht mit einem Spieß. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden.
- Das Bratenthermometer ist nach Abschluss des Garvorgangs sehr heiß. Verwenden Sie, um Verbrennungen zu vermeiden, beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

HINWEIS

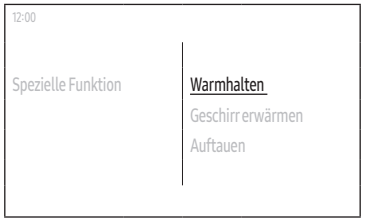
Das Bratenthermometer kann nicht in allen Betriebsarten verwendet werden. Wenn Sie versuchen, den Bratenthermometer in Kombination mit einer nicht dafür vorgesehenen Betriebsart zu verwenden, wird die Meldung „**Der ausgewählte Modus unterstützt die Verwendung der Temperatursonde nicht.**“ angezeigt.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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 22 2020-01-17 2:43:02

Spezielle Funktion



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



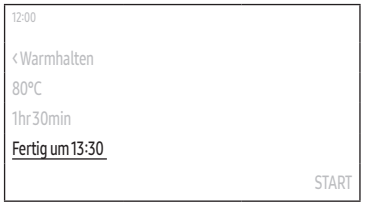
2. Wählen Sie die gewünschte Funktion aus.
   - Detaillierte Informationen zu den einzelnen Funktionen finden Sie unter „**Beschreibung der Spezielle Funktion**“.



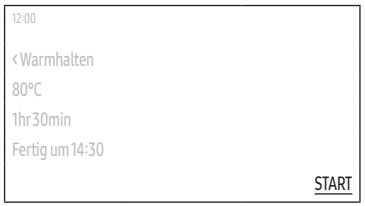
3. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
   - Die Standardtemperatur und die Temperatur unterscheiden sich je nach Kochmodus.



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



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



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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 23 2020-01-17 2:43:02

Bedienung

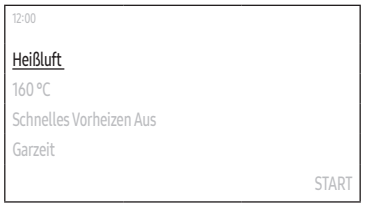
Beschreibung der Spezielle Funktion

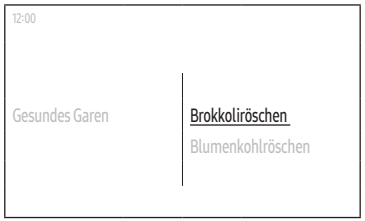
Betriebsart	Temperaturbereich (°C)	Standard temperatur (°C)	Beschreibungen
Warmhalten	40-100	60	Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.
Geschirr erwärmen	30-80	50	Verwenden Sie diese Funktion zum Erwärmen von Koch- und Anrichtegeschirr.
Auftauen	30-60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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 24 2020-01-17 2:43:02

Gesundes Garen (nur bestimmte Modelle)

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

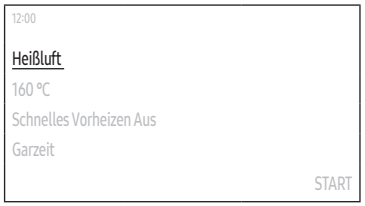


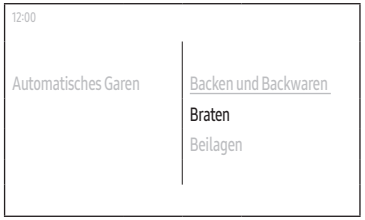


1. Tippen Sie auf dem Hauptbildschirm auf **Heißluft** und dann auf **Gesundes Garen**.
2. Wählen Sie das gewünschte Programm aus.
   - Detaillierte Informationen zu den einzelnen Programmen finden Sie unter „**Gesundes Garen**“ auf Seite **47** im Abschnitt „**Verwendung**“.)
3. Lesen Sie den Tipp,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

Automatisches Garen

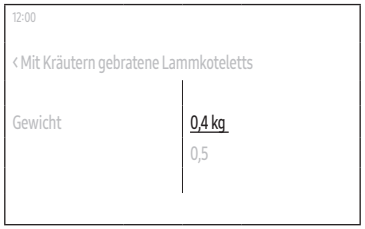
Der Ofen verfügt über 50 oder 70 (beim Dampfgarmodell) Automatisches Garen-Programme. Mit Hilfe der Programme für automatisches Garen können Sie Zeit sparen und schneller Kochen und Backen lernen. Die Einstellungen für Garzeit, Temperatur und Leistungsstufe werden entsprechend dem ausgewählten Programm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





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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 25 2020-01-17 2:43:02



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

Favoriten

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

Hinzufügen von neuen Kocheinstellungen zu den Favoriten

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

HINWEIS

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

Bearbeiten der bevorzugten Kocheinstellungen

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 26 2020-01-17 2:43:02

Umbenennen der bevorzugten Kocheinstellungen

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

Löschen von bevorzugten Kocheinstellungen

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

Verwenden von bevorzugten Kocheinstellungen

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

Timer

Hinzufügen eines neuen Timers

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

HINWEIS

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

3. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

Bearbeiten von vorhandenen Timern

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

Umbenennen von Timern

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 27 2020-01-17 2:43:02

Bedienung

Löschen von Timern

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

Verwenden von Timern

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

HINWEIS

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

Reinigung

Pyrolytische

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

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

⚠ VORSICHT

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

HINWEIS

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 28 2020-01-17 2:43:02

Dampfreinigung

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

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

⚠ WARNUNG

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

HINWEIS

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

Entkalken

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

HINWEIS

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

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

⚠ WARNUNG

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

⚠ VORSICHT

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 29 2020-01-17 2:43:03

Bedienung

Entwässerung

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

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

⚠ WARNUNG

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

HINWEIS

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

Einstellungen

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

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 30 2020-01-17 2:43:03

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 31 2020-01-17 2:43:03

Verwendung

Manuelles Garen

⚠ WARNUNG vor Acrylamid

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

⚠ VORSICHT

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

HINWEIS

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

Tipps zu den Zubehörteilen

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

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

Backen

Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, den Garraum vorzuheizen.

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 32 2020-01-17 2:43:03

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

Braten

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

Gericht	Zubehör	Einschub höhe	Betriebsart	Temperatur (°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_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 33 2020-01-17 2:43:03

Verwendung

Grillen

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

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

* Nach ⅔ der Garzeit wenden.

Tiefgefrorene Fertiggerichte

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 34 2020-01-17 2:43:04

Kombibetrieb mit Dampf

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

Dampf, Heißluft

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

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

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

Dampf, Oberhitze + Heißluft

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

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

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 35 2020-01-17 2:43:04

Verwendung

Dampf, Unterhitze + Heißluft

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

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

Dampfgaren (nur bestimmte Modelle)

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

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

HINWEIS

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

Anbraten

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

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 36 2020-01-17 2:43:04

Doppelzonenbetrieb

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

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

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

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 37 2020-01-17 2:43:04

Verwendung

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

Oben

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

* Das Gerät nicht vorheizen.

Unten

Gericht	Zubehör	Einschub höhe	Betriebsart	Dampfstufe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Holländischer Kastenkuchen	Gitterrost, Kastenform (24 cm)	1		-	170-180	50-60
Gedeckter Apfelkuchen	Gitterrost, Form (Ø 20 cm)	1		-	160-170	70-80
Hausgemachte Pizza, 1,0-1,2 kg	Universalblech	1		-	190-210	15-20
Croissants	Universalblech	1		Niedrig	180-190	15-20
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_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 38 2020-01-17 2:43:05

Öko-Heißluft

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

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

Bratenthermometer

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 39 2020-01-17 2:43:05

Verwendung

Automatisches Garen-Programme

⚠ VORSICHT

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

Garen auf einer Einschubhöhe

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

⚠ WARNUNG

Ziehen Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe an.

1. Backen und Backwaren

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

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 40 2020-01-17 2:43:05

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

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 41 2020-01-17 2:43:05

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

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

2. Braten

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

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 42 2020-01-17 2:43:05

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

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

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 43 2020-01-17 2:43:05

Verwendung

3. Beilagen

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

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

4. Fertiggerichte

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

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 44 2020-01-17 2:43:05

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_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 45 2020-01-17 2:43:05

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

2. Unten

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 46 2020-01-17 2:43:05

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

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

3. Doppelgarraumbetrieb

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

⚠ VORSICHT

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

Gesundes Garen (nur bestimmte Modelle)

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

⚠ WARNUNG

Ziehen Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe an.

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 47 2020-01-17 2:43:05

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

HINWEIS

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

Spezielle Funktion

Auftauen

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

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

Trocknet

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

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

Teig gehen lassen

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

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 48 2020-01-17 2:43:05

Pizza backen

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

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

Langsames Garen

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

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

Testgerichte

Gemäß EN 60350-1

1. Backen

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

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

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

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

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 49 2020-01-17 2:43:05

Verwendung

2. Grillen

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

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

* Nach ⅔ der Garzeit wenden.

3. Braten

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

* Nach der Hälfte der Zeit wenden.

4. Dampfgaren

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

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

HINWEIS

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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 50 2020-01-17 2:43:05

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_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 51 2020-01-17 2:43:05

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_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 52 2020-01-17 2:43:05

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_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 53 2020-01-17 2:43:05

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.

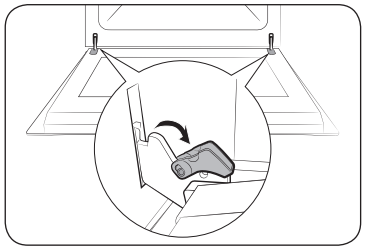
1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Gerät.
2. Reinigen Sie den Garraum.
3. Aktivieren Sie die Betriebsart **Heißluft**, stellen Sie die höchstmögliche Temperatur ein und lassen Sie das Gerät eine Stunde lang in Betrieb.

Gerätetür

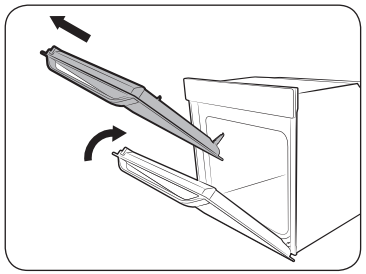
Demontieren Sie die Gerätetür nur zur Reinigungszwecken. Gehen Sie wie folgt vor, um die Gerätetür zur Reinigung zu demontieren.

⚠ WARNUNG

Die Gerätetür ist schwer.

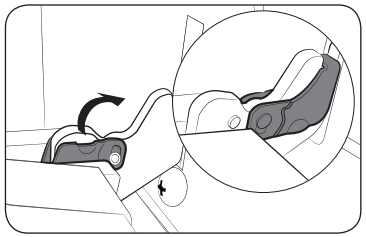


1. Öffnen Sie die Gerätetür, und klappen Sie die Clips an den beiden Scharnieren auf.



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.

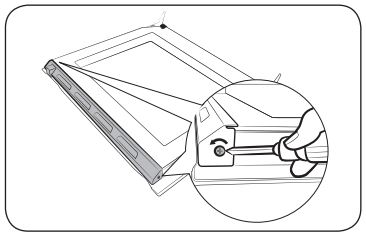
NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 54 2020-01-17 2:43:06



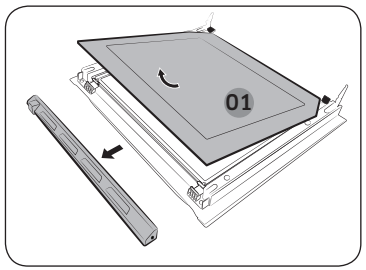
4. Bauen Sie die Gerätetür anschließend wieder ein, indem Sie die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge ausführen. Achten Sie darauf, dass die Clips an beiden Seiten eingeklappt sind.

Glaseinsatz der Gerätetür

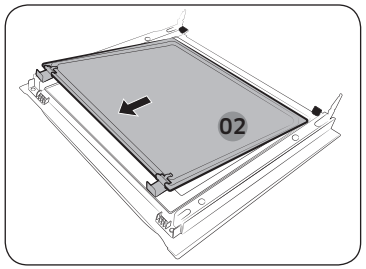
Je nach Modell verfügt die Gerätetür über 3-4 übereinander liegende Glasscheiben. Entfernen Sie den Glaseinsatz der Gerätetür nur zur Reinigungszwecken. Gehen Sie wie folgt vor, um den Glaseinsatz der Gerätetür zur Reinigung zu demontieren.



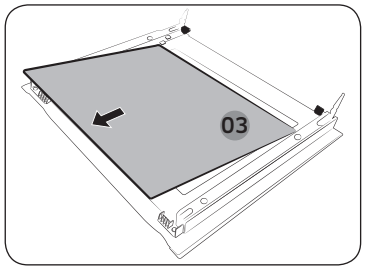
1. Entfernen Sie mit einem Schraubendreher die beiden Schrauben links und rechts an der Gerätetür.



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



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



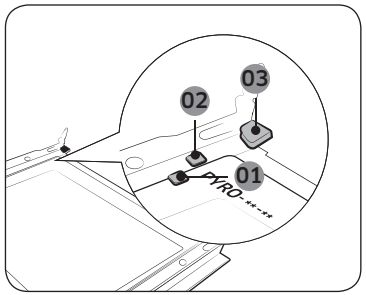
5. Entnehmen Sie die dritte Glasscheibe in der abgebildeten Pfeilrichtung aus der Gerätetür.
6. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Seifenwasser und einem sauberen Tuch.

⚠ VORSICHT

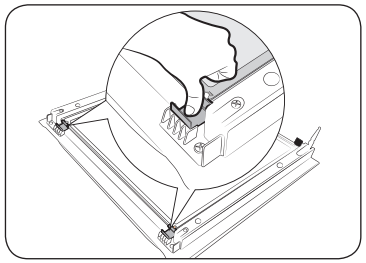
Damit Sie die Seiten der Glaseinsätze nicht verwechseln, ist die richtige Seite jeweils mit einem „PYRO“-Zeichen in der Ecke gekennzeichnet.
Richtig: PYRO-**-**
Falsch: **–**–OЯYq

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 55 2020-01-17 2:43:06

Pflege



01 Halteclip 1
02 Halteclip 2
03 Halteclip 3



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

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

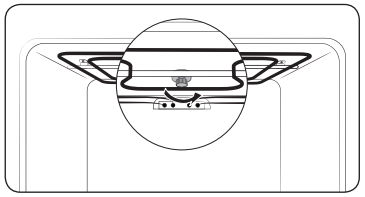
8. Drücken Sie nach dem Einsetzen von Glasscheibe 2 die Halteclips herunter, und überprüfen Sie, ob diese die Glasscheibe sicher halten.

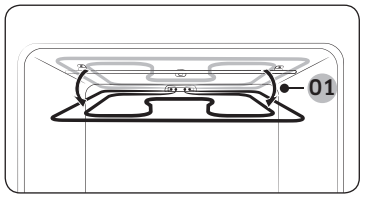
9. Setzen Sie die Abdeckungen anschließend wieder ein, indem Sie die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

⚠ WARNUNG

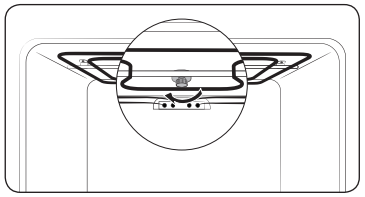
Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie die Glasscheiben wieder ordnungsgemäß einsetzen, da ansonsten heiße Luft entweichen kann.

Garraumdecke (nur bestimmte Modelle)





01 Ca. 12°



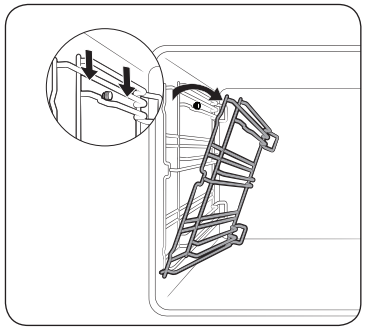
1. Klappen Sie das Heizelement für den Grill nach unten. Lösen Sie dazu die Mutter, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen. Halten Sie das Heizelement währenddessen fest. Das Heizelement kann nicht aus dem Gerät entfernt werden. Drücken Sie das Heizelement für den Grill nicht mit Gewalt nach unten.

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

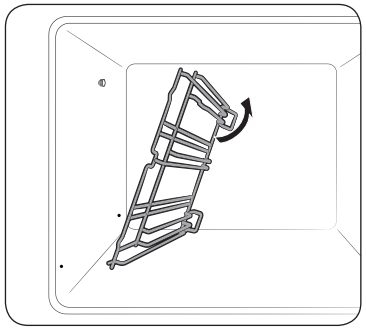
3. Klappen Sie das Heizelement anschließend wieder nach oben und schrauben Sie die Mutter im Uhrzeigersinn fest.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 56 2020-01-17 2:43:07

Seitengitter (nur bestimmte Modelle)



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



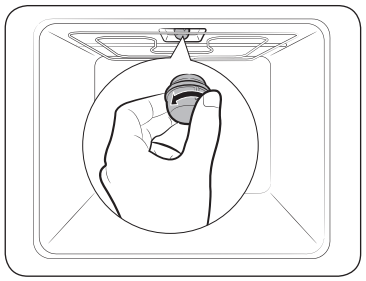
2. Ziehen Sie das linke Seitengitter unten aus den beiden Bohrungen.
3. Entfernen Sie das rechte Seitengitter auf die gleiche Weise.
4. Reinigen Sie beide Seitengitter.
5. Setzen Sie die Seitengitter anschließend wieder ein, indem Sie die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge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

HINWEIS

Das Gerät arbeitet ohne Seitengitter und Einschübe.

Ersetzen von Teilen

Glühlampe

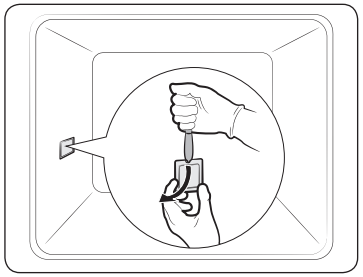


1. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ganz heraus.
2. Tauschen Sie die Glühlampe aus.
3. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
4. Drehen Sie die Glasabdeckung anschließend wieder auf die Halterung, indem Sie den obigen Schritt 1 in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

⚠ WARNUNG

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

Seitliche Garraumbeleuchtung



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

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 57 2020-01-17 2:43:07

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_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 58 2020-01-17 2:43:07

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_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 59 2020-01-17 2:43:07

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_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 60 2020-01-17 2:43:07

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)	NV75T9979** : 51,2 kg NV75T9879** : 48,3 kg

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 61 2020-01-17 2:43:07

Anhang

Produktdatenblatt

SAMSUNG		SAMSUNG
Modellkennung		NV75T9979** / NV75T9879**
Energieeffizienzindex je Garraum (EEI cavity)		81,6
Energieeffizienzklasse je Garraum		A+
Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie) (EC electric cavity)		1,05 kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie) (EC electric cavity)		0,71 kWh/Zyklus
Anzahl der Garräume		1
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)		Strom
Volumen je Garraum (V)		75 L
Art des Backofens		Eingebaut
Masse des Gerätes (M)		46,6 kg
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_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 62 2020-01-17 2:43:07

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_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_DE.indd 63 2020-01-17 2:43:07

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

DG68-01191G-00

Four encastrable

Manuel d'installation et d'utilisation

NV75T9979** / NV75T9879**



SAMSUNG

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 1 2020-01-17 2:44:24

Table des matières

Utilisation de ce manuel 3

Les symboles suivants sont utilisés dans le présent manuel d'utilisation 3

Consignes de sécurité 3

Précautions importantes relatives à la sécurité 3
Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques) 6
Fonction d'économie d'énergie automatique 6

Installation 7

Accessoires fournis 7
Branchement électrique 8
Montage dans un meuble 8

Avant de commencer 11

Tableau de commande 11
Paramétrage initial 12
Odeur du four neuf 13
Mécanisme de sécurité intelligent 13
Fermeture en douceur de la porte (lente, sécurisée et silencieuse) 13
Assemblage du récipient vapeur (modèles applicables uniquement) 13
Accessoires 14
Réservoir d'eau 15

Opérations 16

Modes du four 16
Modes de cuisson à la vapeur assistée 18
Modes double cuisson 20
Cuisson avec la sonde thermique (modèles applicables uniquement) 22
Fonction spéciale 23
Cuisson saine (modèles applicables uniquement) 25
Cuisson auto 25
Favoris 26
Minuterie 27
Nettoyage 28
Paramètres 30
Verrouiller 31

Cuisiner intelligemment 32

Cuisson manuelle 32
Programmes Cuisson auto 40
Fonction spéciale 48
Essais de plats 49
Livre de recettes Cuisson auto fréquentes 51

Entretien 54

Nettoyage 54
Remplacement 57

Dépannage 58

Points à contrôler 58
Codes d'information 60

Caractéristiques techniques 61

Annexe 62

Fiche technique de l'appareil 62
Annonce de logiciel de source libre (open source) 63

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 2 2020-01-17 2:44:24

Utilisation de ce manuel

Merci d'avoir choisi le four encastrable SAMSUNG.
Ce manuel d'utilisation contient d'importantes informations relatives à la sécurité ainsi que les instructions de fonctionnement et d'entretien de l'appareil.
Veuillez le lire très attentivement avant d'utiliser votre four et conservez-le précieusement en vue d'une consultation ultérieure.

Les symboles suivants sont utilisés dans le présent manuel d'utilisation

⚠ AVERTISSEMENT

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles et/ou des dégâts matériels**.

⚠ ATTENTION

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures et/ou des dégâts matériels**.

REMARQUE

Astuces utiles, conseils ou informations aidant les utilisateurs à manipuler l'appareil.

Consignes de sécurité

L'installation de ce four doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié. Le technicien est chargé du branchement de l'appareil sur la prise d'alimentation conformément aux conseils de sécurité en vigueur.

Précautions importantes relatives à la sécurité

⚠ AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes sur le sujet, sauf si celles-ci sont sous la surveillance de la personne responsable de leur sécurité ou si cette dernière leur a expliqué comment utiliser l'appareil.

Les enfants doivent rester sous la surveillance d'un adulte afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Le dispositif de sectionnement doit être intégré dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

Cet appareil doit pouvoir être débranché de l'alimentation après installation. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur sur le câblage fixe, conformément aux normes de câblage.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 3 2020-01-17 2:44:25

Consignes de sécurité

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

La méthode de fixation indiquée ne doit pas faire usage d'adhésifs car ces derniers ne sont pas considérés comme un moyen de fixation fiable.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance. Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

AVERTISSEMENT : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

Si le four est équipé d'une fonction de nettoyage, retirez tous les accessoires du four ainsi que les grosses projections des parois de l'appareil avant de lancer le nettoyage. La fonction de nettoyage dépend du modèle.

Si le four est équipé d'une fonction de nettoyage, tenez les enfants éloignés de l'appareil pendant l'opération afin d'éviter qu'ils ne se brûlent sur la porte. La fonction de nettoyage dépend du modèle.

Utilisez uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four. (Modèle avec sonde thermique uniquement)

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

AVERTISSEMENT : Afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 4 2020-01-17 2:44:25

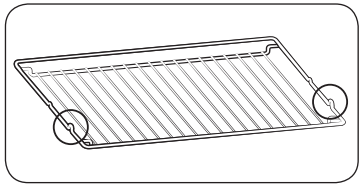
L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter tout risque de surchauffe.

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.

ATTENTION : Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson rapide doit être sous surveillance continue.

Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.

Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes. Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes pendant l'utilisation.



Insérez la grille métallique avec les pièces saillantes (freins sur les deux côtés) vers l'avant de sorte que celle-ci maintienne le support pour les charges importantes.

⚠ **ATTENTION**

Si le four a été endommagé pendant le transport, ne le branchez pas.

Ce four doit être relié à la prise d'alimentation secteur uniquement par un électricien qualifié.

En cas de défaut ou de dommage constaté sur l'appareil, ne tentez pas de le faire fonctionner.

Toute réparation doit être effectuée uniquement par un technicien qualifié. Une réparation inadéquate présente un risque réel pour vous et pour les autres. Si votre four nécessite une réparation, contactez un service après-vente SAMSUNG ou votre revendeur.

Ne laissez aucun fil ni aucun câble électrique entrer en contact avec le four.

Le four doit être relié à une prise d'alimentation secteur au moyen d'un disjoncteur ou d'un fusible homologué. N'utilisez jamais d'adaptateur multiprise ou de rallonge.

Il convient de mettre l'appareil hors tension lorsque celui-ci est en cours de réparation ou de nettoyage.

Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise située à proximité du four.

Si l'appareil est équipé d'une fonction de cuisson à la vapeur ou en vapeur combinée, ne le faites pas fonctionner si la cartouche d'alimentation en eau est endommagée. (Modèle avec fonction de nettoyage à la vapeur ou en vapeur combinée uniquement).

Si la cartouche est fissurée ou cassée, n'utilisez pas l'appareil et contactez le centre de réparation le plus proche. (Modèle avec fonction de nettoyage à la vapeur ou en vapeur combinée uniquement).

Ce four est réservé à la cuisson d'aliments dans le cadre d'un usage domestique uniquement.

Pendant le fonctionnement du four, la chaleur qui se dégage des surfaces internes peut provoquer de graves brûlures en cas de contact avec celles-ci. Ne touchez jamais les éléments chauffants ni les surfaces internes du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.

Ne rangez jamais de matériaux inflammables dans le four.

Les surfaces du four deviennent chaudes lorsque l'appareil fonctionne à une température élevée de façon prolongée.

Pendant la cuisson, soyez prudent en ouvrant la porte du four car l'air chaud et la vapeur s'en échappent rapidement.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 5 2020-01-17 2:44:25

Consignes de sécurité

Lorsque vous cuisinez des plats à base d'alcool, la température élevée peut entraîner une évaporation de ce dernier. En cas de contact avec une partie chaude du four, la vapeur risque de s'enflammer.

Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).

Lorsque vous utilisez l'appareil, veillez à ce que les enfants ne s'en approchent pas.

Pour la cuisson d'aliments surgelés (ex. : pizzas), il convient d'utiliser la grande grille. En effet, si vous utilisez la plaque à pâtisserie, les variations de température risquent de la déformer.

Ne versez pas d'eau dans le fond du four lorsque celui-ci est encore chaud. La surface émaillée risquerait d'être endommagée.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson des aliments.

Ne recouvrez pas le fond du four de papier aluminium et n'y déposez aucune plaque à pâtisserie ni aucun moule. Le papier aluminium empêche la chaleur de passer ; par conséquent, les surfaces émaillées risquent d'être endommagées et vos aliments peuvent de ne pas cuire convenablement.

Le jus des fruits peut laisser des traces permanentes sur les surfaces émaillées du four.

Pour obtenir des gâteaux très moelleux, utilisez la lèchefrite.

Ne posez pas d'ustensiles sur la porte du four lorsque celle-ci est ouverte.

Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.

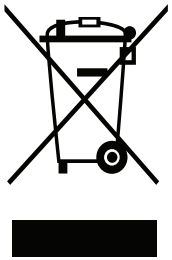
Ne marchez pas, ne vous appuyez pas, ne vous asseyez pas ou ne placez pas d'objets lourds sur la porte.

N'ouvrez pas la porte de manière trop forte.

AVERTISSEMENT : ne débranchez pas l'appareil de la prise d'alimentation secteur même une fois le processus de cuisson terminé.

AVERTISSEMENT : ne laissez pas la porte ouverte lorsque le four fonctionne.

Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)



(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)
Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.
Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.
Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

Pour obtenir des informations sur les engagements environnementaux de Samsung et sur les obligations réglementaires spécifiques à l'appareil (par ex. la réglementation REACH, la directive DEEE, les batteries, etc.), rendez-vous sur :
samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Fonction d'économie d'énergie automatique

- Si l'utilisateur n'effectue aucune saisie pendant un certain temps lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement, il cesse de fonctionner et passe en état de veille.
- Éclairage : Durant la cuisson, vous pouvez éteindre la lampe du four en appuyant sur le bouton « Éclairage du four ». Pour économiser l'énergie, l'éclairage du four s'éteint quelques minutes après le démarrage du programme de cuisson.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 6 2020-01-17 2:44:25

Installation

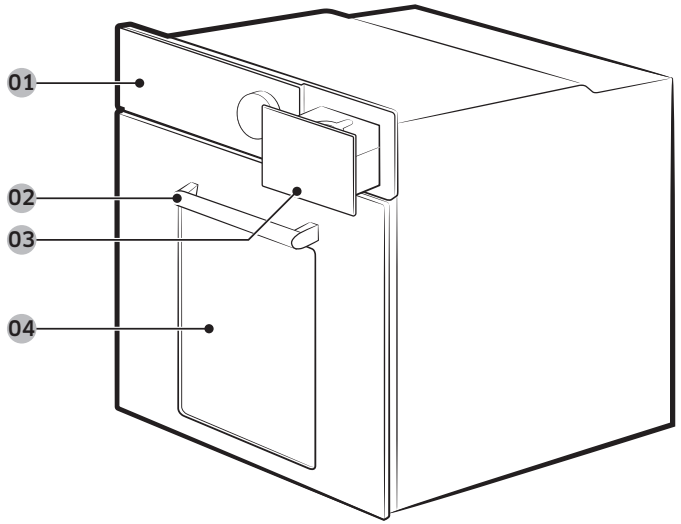
⚠ AVERTISSEMENT

- Ce four doit être installé par un technicien qualifié. Le technicien est chargé du branchement du four sur la prise d'alimentation conformément aux règles de sécurité en vigueur dans votre région.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une altitude maximale de 2 000 mètres.

Accessoires fournis

Assurez-vous que toutes les pièces et tous les accessoires sont inclus dans l'emballage de l'appareil. Si vous avez un souci avec le four ou ses accessoires, contactez un service après-vente Samsung ou le revendeur.

Coup d'œil sur le four

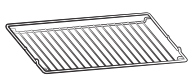


01 Tableau de commande **02** Poignée de la porte **03** Réservoir d'eau

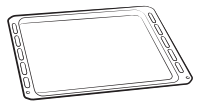
04 Porte

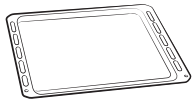
Accessoires

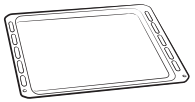
Le four est livré accompagné de plusieurs accessoires pour vous assister dans la préparation de différents types d'aliment.


Grille métallique

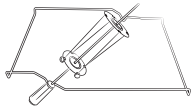

Grille métallique pour plateau *

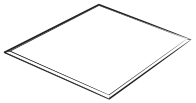

Plaque à pâtisserie *

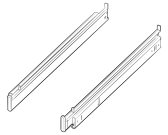

Plateau universel *

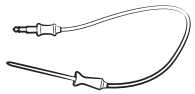

Plateau très profond *

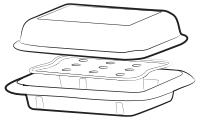

Tournebroche *


Tournebroche et brochette *


Plaque séparatrice


Rail télescopique *


Sonde thermique *


Récipient vapeur *

REMARQUE

La disponibilité des accessoires accompagnés d'un astérisque (*) dépend du modèle du four.

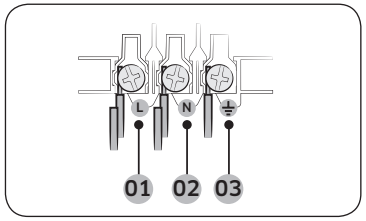
⚠ ATTENTION

Retirez la sécurité enfants avant d'utiliser le programme de nettoyage Pyrolyse afin d'éviter de bloquer les orifices de ventilation susceptibles de chauffer la porte.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 7 2020-01-17 2:44:26

Installation

Branchement électrique



01 MARRON ou NOIR
02 BLEU ou BLANC
03 JAUNE et VERT

Branchez le cordon du four dans une prise électrique. Si une prise de type à fiches n'est pas disponible en raison des limitations de courant autorisées, utilisez un interrupteur-sectionneur multipolaire (avec espace de contact d'au moins 3 mm) pour que les normes de sécurité soient respectées. Utilisez un cordon d'alimentation d'une longueur suffisante qui prend en charge la spécification H05 RR-F ou H05 VV-F, min. 1,5 à 2,5 mm².

Courant nominal (A)	Section minimale
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

Vérifiez les spécifications de puissance sur l'étiquette collée sur le four.
Ouvrez le capot arrière du four à l'aide d'un tournevis, et retirez les vis sur le bornier. Puis, connectez les fils d'alimentation sur les bornes correspondantes.
La borne (⏚) est conçue pour la mise à la terre. Branchez tout d'abord les fils jaune et vert (mise à la terre), qui doivent être plus longs que les autres. Si vous utilisez une prise de type à fiches, celle-ci doit demeurer accessible lorsque le four est installé. Samsung ne sera pas tenue responsable d'accidents provoqués par une absence de mise à la terre ou une mise à la terre défectueuse.

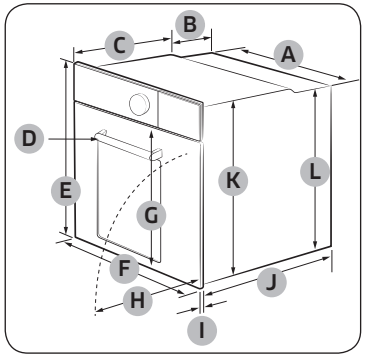
⚠ AVERTISSEMENT

Ne marchez pas ni ne vrillez pas les câbles durant l'installation, et maintenez-les éloignés des parties du four émettant de la chaleur.

Montage dans un meuble

Si vous installez le four dans un meuble encastrable, les surfaces en plastique et les parties adhésives du meuble doivent être résistantes aux températures, conformément à la norme EN 60335. Samsung ne sera pas tenue responsable des dommages subis par le meuble à cause de la chaleur émise par le four.
Le four doit être correctement ventilé. En vue de la ventilation, laissez un interstice d'environ 50 mm entre la tablette inférieure du meuble et la paroi de soutien. Si le four est installé sous une table de cuisson, respectez les instructions d'installation de cette dernière.

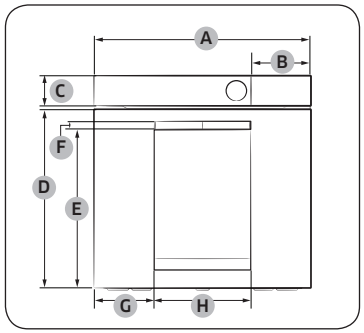
Dimensions requises pour l'installation



Four (mm)

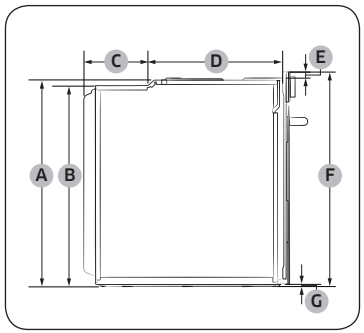
A	560	**G**	507,5 maximum
B	177	**H**	494 maximum
C	372	**I**	21
D	50 maximum	**J**	549
E	596	**K**	579
F	595	**L**	559

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 8 2020-01-17 2:44:26



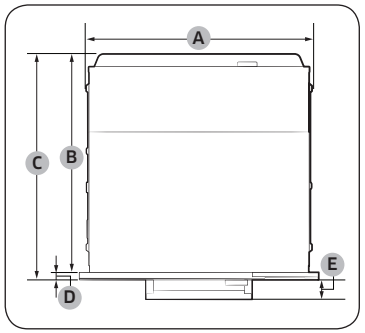
Four (mm)

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



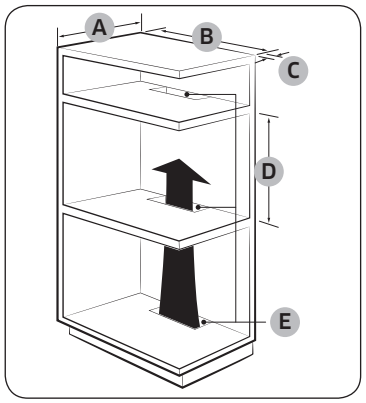
Four (mm)

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



Four (mm)

A	560	D	21
B	549	E	50
C	570		



Meuble encastré (mm)

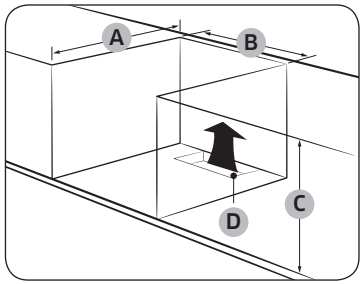
A	550 minimum
B	560 minimum
C	50 minimum
D	590 minimum - 600 maximum
E	460 minimum x 50 minimum

REMARQUE

Le meuble encastrable doit avoir des orifices d'aération **(E)** pour ventiler de la chaleur et faire circuler l'air.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 9 2020-01-17 2:44:26

Installation

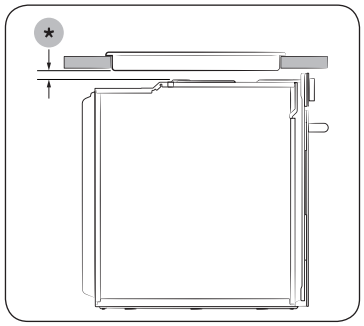


Meuble sous évier (mm)

A	550 minimum
B	560 minimum
C	600 minimum
D	460 minimum x 50 minimum

REMARQUE

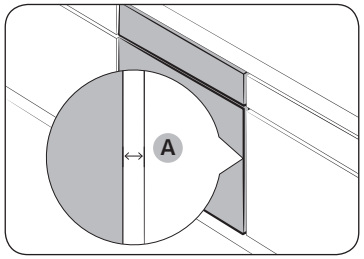
- Le meuble encastrable doit avoir des orifices d'aération **(D)** pour ventiler de la chaleur et faire circuler l'air.
- La hauteur minimum requise **(C)** est pour l'installation du four seul.



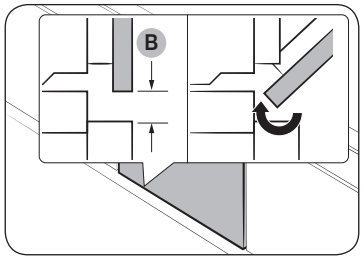
Installation avec une table de cuisson

Pour installer une table de cuisson sur le four, consultez les instructions d'installation de cette dernière pour connaître l'espace d'installation requis **(*)**.

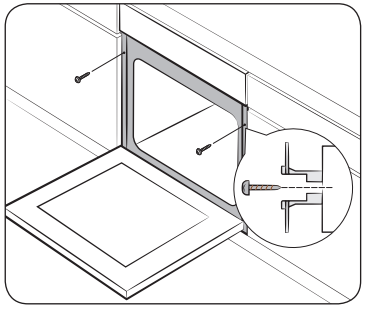
Montage du four



Assurez-vous de laisser un interstice **(A)** d'au moins 5 mm entre le four et chacun des côtés du meuble.



Ménagez un espace d'au moins 2 mm **(B)** de sorte que la porte puisse s'ouvrir et se fermer parfaitement.



Placez le four dans le meuble et fixez-le fermement des deux côtés en utilisant 2 vis.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 10 2020-01-17 2:44:27

Une fois l'installation terminée, retirez le film protecteur, les adhésifs et autre matériau d'emballage, et sortez les accessoires fournis présents à l'intérieur du four. Pour retirer le four du meuble, débranchez tout d'abord le cordon d'alimentation puis retirez les 2 vis de chaque côté du four.

⚠ AVERTISSEMENT

Le four nécessite une ventilation pour un fonctionnement normal. N'obstruez en aucun cas les orifices de ventilation.

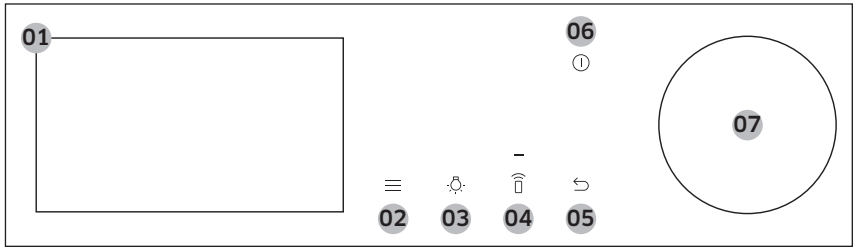
REMARQUE

L'aspect réel du four peut différer de celui du modèle.

Avant de commencer

Tableau de commande

Le tableau de commande affiche un écran entièrement tactile, un bouton de réglage et des boutons tactiles pour contrôler le four. Veuillez lire les informations suivantes pour en apprendre davantage sur le tableau de commande du four.



01 Écran tactile complet	Affiche le menu, les informations et la progression de la cuisson. Vous pouvez faire glisser pour naviguer dans les menus et listes. Appuyez sur l'élément souhaité pour le sélectionner.
02 Options	Appuyez sur ce bouton pour voir la liste Options.
03 Éclairage	Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'éclairage intérieur du four.
04 Commande intelligente	Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre la fonction Commande intelligente. **REMARQUE** Connexion facile doit être réglée avant d'utiliser cette fonction.
05 Précédent	Appuyez sur ce bouton pour passer à l'écran précédent.
06 Marche/Arrêt	Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'écran . **REMARQUE** Seul le bouton **Marche/Arrêt** peut arrêter le fonctionnement du four lorsque la porte est ouverte.
07 Bouton de réglage	Tournez le bouton à gauche et à droite pour naviguer dans les menus et listes. Un élément sera souligné pour indiquer où vous vous trouvez sur l'écran. Appuyez pour sélectionner l'élément souligné.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 11 2020-01-17 2:44:27

Avant de commencer

REMARQUE

Si vous portez des gants en plastique ou des maniques, la saisie sur l'affichage peut ne pas se faire correctement.

Paramétrage initial

Lorsque vous allumez le four pour la première fois, l'écran de bienvenue s'affiche avec le logo Samsung. Suivez les instructions affichées à l'écran pour terminer le réglage initial. Vous pouvez modifier le réglage initial ultérieurement en accédant à l'écran Paramètres.

1. Sur l'écran de bienvenue, appuyez sur **Commencer la configuration**.
2. Sélectionnez la langue.
   a. Faites glisser l'écran vers le haut et le bas, puis appuyez sur la langue.
   b. Appuyez sur **Suivant**.
3. Acceptez les « **Conditions générales** » et la « **Politique de confidentialité** ».
4. Connectez votre appareil à l'application SmartThings.
   a. Sur l'écran Expérience mobile, appuyez sur **Suivant**.
   b. À l'aide de votre smartphone, scannez le QR code sur l'écran et suivez les instructions affichées sur votre téléphone pour terminer la connexion.
      - Si vous ne souhaitez pas poursuivre cette étape, appuyez sur **Passer** et connectez-vous au Wi-Fi. (Consultez l'étape 5.)
   c. Lorsque le message indiquant que vous êtes connecté s'affiche, appuyez sur **OK** et réglez le fuseau horaire. (Consultez l'étape 6.)
5. Connectez-vous au réseau Wi-Fi.

REMARQUE

Si vous ne souhaitez pas poursuivre cette étape, appuyez sur **Passer** et réglez le fuseau horaire, la date et l'heure. (Consultez les étapes 6 à 8.)

   a. Appuyez sur votre réseau Wi-Fi dans la liste.
      - Si vous ne voyez pas la liste, appuyez sur **Rechercher**.
      - Appuyez sur **Ajouter un réseau** si vous souhaitez ajouter votre réseau Wi-Fi manuellement.
      - Si votre réseau Wi-Fi est sécurisé, saisissez le mot de passe à l'aide du clavier, puis appuyez sur **Connecter**.
   b. Une fois connecté au réseau Wi-Fi, appuyez sur **Suivant**.

6. Sélectionnez le fuseau horaire.
   a. Faites glisser l'écran vers le haut et le bas, puis appuyez sur votre fuseau horaire.
   b. Appuyez sur **Suivant**.
7. Réglez la date.
   a. Appuyez sur le jour, le mois et l'année.
   b. Appuyez sur **Suivant**.

REMARQUE

Sautez cette étape si vous avez connecté votre appareil à l'application SmartThings ou au réseau Wi-Fi.

8. Réglez l'heure.
   a. Appuyez sur les heures et les minutes.
   b. Appuyez sur **Suivant**.

REMARQUE

Sautez cette étape si vous avez connecté votre appareil à l'application SmartThings ou au réseau Wi-Fi.

9. Appuyez sur **Terminé** pour terminer le réglage.
   • Le guide de première utilisation s'affiche. Vous pouvez appuyer sur **EN SAVOIR PLUS** pour voir ce guide ou appuyer sur **PLUS TARD** pour sauter cette étape.

Réglage permettant de toujours laisser l'écran allumé

L'écran s'éteint automatiquement après un certain temps. Si vous souhaitez régler l'écran pour qu'il reste toujours allumé, suivez les instructions ci-dessous.

1. Touchez le bouton ☰ sur le tableau de commande, puis appuyez sur **Paramètres**.
2. Sur l'écran Paramètres, appuyez sur **Écran**.
3. Sur l'écran Écran, appuyez sur **Délai expiré**.
4. Glissez vers le haut pour aller en bas de la liste des options, puis appuyez sur **Permanent**.

REMARQUE

- La consommation d'énergie peut augmenter en fonction de votre réglage.
- Lorsque le réglage de la temporisation est défini sur « **Permanent** », la luminosité de l'écran LCD passe automatiquement au niveau 2 si aucune action n'est effectuée pendant 3 minutes.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 12 2020-01-17 2:44:27

- Le réglage « **Permanent** » est disponible uniquement lorsque l'économiseur d'écran est activé.

Odeur du four neuf

Avant d'utiliser le four pour la première fois, nettoyez l'intérieur du four pour retirer l'odeur du four neuf.

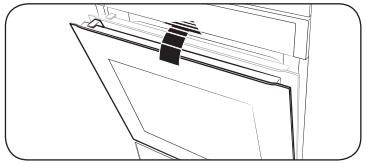
1. Retirez tous les accessoires de l'intérieur du four.
2. Faites fonctionner le four en mode Convection à 200 °C ou Classique à 200 °C durant une heure. Cela permettra de brûler toutes les substances de fabrication présentes dans le four.
3. Une fois terminé, éteignez le four.

Mécanisme de sécurité intelligent

Si vous ouvrez la porte alors que le four fonctionne, l'éclairage du four s'allume et le ventilateur ainsi que les éléments chauffants cessent de fonctionner. Cela a pour but d'éviter les blessures ainsi que les pertes d'énergie inutiles. Lorsque cela se produit, fermez simplement la porte et le four continue de fonctionner normalement car il ne s'agit pas d'une défaillance du système.

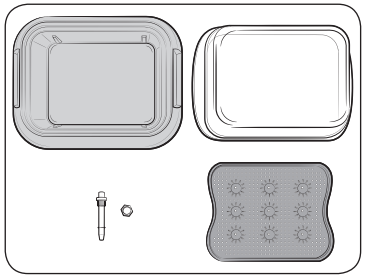
Fermeture en douceur de la porte (lente, sécurisée et silencieuse)

Le four encastrable Samsung est équipé d'une fermeture en douceur de la porte qui se ferme lentement, en toute sécurité et silencieusement.
Lors de la fermeture de la porte, les charnières spécialement conçues retiennent la porte quelques centimètres avant la position finale. Il s'agit de la touche idéale pour un confort accru, permettant à la porte de se fermer silencieusement et en douceur.
(La disponibilité de cette fonction dépend du modèle du four.)

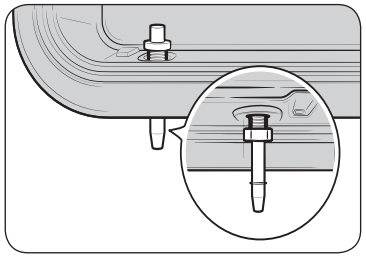


La porte commence à se fermer doucement à environ 15 degrés et se ferme complètement en environ 5 secondes.

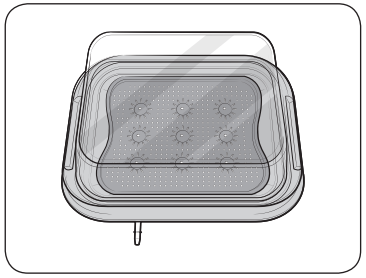
Assemblage du récipient vapeur (modèles applicables uniquement)



1. Vérifiez que vous disposez de toutes les pièces du récipient vapeur.
   - Les pièces comprennent un couvercle en verre, un contenant en métal, un plateau vapeur et une buse à vapeur.



2. Insérez la buse à vapeur dans l'orifice situé du côté arrière droit du contenant en métal et serrez l'écrou fourni.



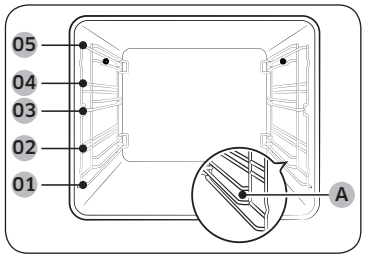
3. Placez le plateau vapeur dans le contenant en métal puis fermez avec le couvercle en verre pour l'utiliser dans le four.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 13 2020-01-17 2:44:28

Avant de commencer

Accessoires

Lors de la première utilisation, nettoyez les accessoires minutieusement avec de l'eau chaude, un produit de nettoyage et un chiffon propre et doux.



01 Niveau 1
02 Niveau 2
03 Niveau 3
04 Niveau 4
05 Niveau 5
(A) Niveau du récipient vapeur

- Insérez les accessoires dans leur position correcte à l'intérieur du four.
- Le **niveau du récipient vapeur (A)** est destiné au récipient vapeur uniquement. Ne placez pas le récipient vapeur à un autre niveau et ne placez aucun autre accessoire au **niveau du récipient vapeur (A)**.
- Laissez au moins un espace de 1 cm entre l'accessoire et le fond du four ainsi qu'entre chacun des accessoires.
- Soyez prudent lorsque vous retirez les ustensiles et/ou les accessoires chauds du four. Les plats ou les accessoires chauds peuvent provoquer des brûlures.
- Les accessoires peuvent se déformer lorsqu'ils montent en température. Une fois refroidis, ils retrouveront leur aspect d'origine et leurs performances.

Utilisation de base

Pour un meilleur résultat de cuisson, familiarisez-vous avec l'utilisation de chacun des accessoires.

Grille métallique	La grille métallique est conçue pour griller et rôtir. Insérez la grille métallique avec les pièces saillantes (freins sur les deux côtés) vers l'avant.
Grille métallique pour plateau *	Elle est utilisée avec le plateau dans le but d'éviter que les liquides ne gouttent sur le fond du four.
Plaque à pâtisserie *	La plaque à pâtisserie (profondeur : 20 mm) est utilisée pour cuire les gâteaux, les cookies et autres pâtisseries. Positionnez le côté incliné vers l'avant.
Plateau universel *	Le plateau universel (profondeur : 30 mm) est utilisé pour la cuisson et le rôtissage. Utilisez le plateau métallique dans le but d'éviter que les liquides ne gouttent sur le fond du four. Positionnez le côté incliné vers l'avant.
Plateau très profond *	Le plateau très profond (profondeur : 50 mm) est utilisé pour rôtir avec ou sans le plateau métallique. Positionnez le côté incliné vers l'avant.
Tournebroche *	Le tournebroche peut être utilisé pour faire griller des aliments (ex : poulet). Utilisez le tournebroche en mode Unique au niveau 4 où l'adaptateur est disponible. Dévissez le manche de la broche pour le retirer pendant la cuisson.
Tournebroche et brochette *	Placez le plateau à la hauteur de grille 1 pour collecter les jus de cuisson, ou sur le fond du four pour une grande portion de viande. Il est recommandé d'utiliser les accessoires de la broche pour une portion de viande inférieure à 1,5 kg. **1.** Insérez la broche dans la viande. Vissez la poignée sur l'extrémité arrondie de la broche afin de faciliter l'insertion de la broche. **2.** Placez les pommes de terre et les légumes précuits autour de la viande. **3.** Placez le support sur le niveau central et dirigez la partie en « V » vers l'avant du four. Placez la broche sur le support, extrémité pointue dirigée vers l'arrière, et poussez délicatement jusqu'à ce que la pointe de la broche pénètre dans le mécanisme de rotation situé à l'arrière du four. L'extrémité arrondie de la broche doit reposer sur la partie en « V » du support. (La broche est dotée de deux oreilles devant être situées le plus près possible de la porte afin d'éviter que la broche ne puisse avancer. Ces oreilles servent également à fixer la poignée). **4.** Dévissez la poignée avant la cuisson. **5.** Une fois la cuisson terminée, revissez la poignée afin de retirer la broche plus facilement du support.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 14 2020-01-17 2:44:28

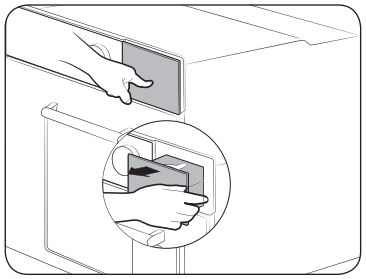
Plaque séparatrice	La plaque séparatrice est conçue pour diviser le four en deux zones. Utilisez la plaque séparatrice en mode Double cuisson. N'utilisez pas la plaque séparatrice à d'autres fins que la séparation de la cavité en deux zones de cuisson. N'utilisez pas la plaque séparatrice comme plateau.
Rails télescopiques *	Utilisez la plaque des rails télescopiques pour insérer le plateau comme suit : **1.** Étirez la plaque des rails hors du four. **2.** Placez le plateau sur la plaque des rails et glissez la plaque dans le four **3.** Fermez la porte du four.
Sonde thermique *	La sonde thermique mesure la température à l'intérieur de la viande à cuire. Utilisez uniquement la sonde thermique livrée avec le four.
Récipient vapeur *	Le récipient vapeur est destiné aux modes de cuisson à la vapeur assistée uniquement. Utilisez le récipient vapeur au niveau du récipient vapeur uniquement et veillez à placer le récipient au fond de la cavité de manière à ce qu'il touche la paroi arrière. Le récipient vapeur comporte 4 pièces distinctes : un couvercle en verre, un contenant en métal, un plateau vapeur et une buse à vapeur. Le couvercle en verre peut être utilisé comme plat à gâteau et à gratin. **⚠ AVERTISSEMENT** • Utilisez toujours des maniques lorsque vous manipulez le récipient vapeur et veillez à ne pas le faire tomber. • Un changement brutal de température est susceptible de briser ou de fissurer les parties en verre.

REMARQUE

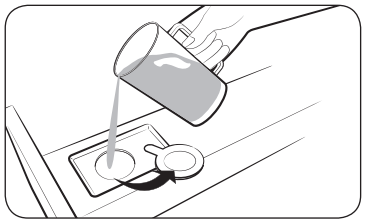
La disponibilité des accessoires accompagnés d'un astérisque (*) dépend du modèle du four.

Réservoir d'eau

Le réservoir d'eau est utilisé pour les fonctions vapeur. Remplissez-le d'eau avant de procéder à la cuisson vapeur.

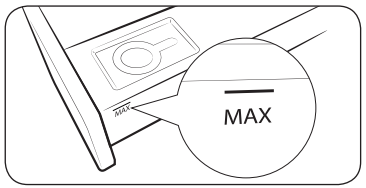


1. Localisez le réservoir d'eau dans le coin supérieur droit. Appuyez sur le réservoir pour l'ouvrir et le retirer.



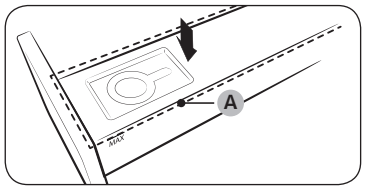
2. Ouvrez le cache du réservoir et remplissez ce dernier de 500 ml d'eau potable.

3. Fermez le cache et réinsérez le réservoir.



REMARQUE

Ne dépassez pas la ligne max.



REMARQUE

Vérifiez que le logement supérieur **(A)** du réservoir d'eau est fermé avant d'utiliser le four.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 15 2020-01-17 2:44:29

Opérations

Modes du four



1. Sur l'écran principal, appuyez sur **Convection** pour sélectionner le mode de cuisson souhaité. (Pour des informations détaillées sur chaque mode, consultez la section « Descriptions des modes du four ».)
   - Vous pouvez utiliser la sonde thermique dans certains modes. Pour la cuisson avec la sonde thermique, consultez la section « Cuisson avec la sonde thermique (modèles applicables uniquement) ».



2. Réglez la température souhaitée.
   - La température par défaut et la plage de températures varient en fonction du mode de cuisson.



3. Réglez l'option Préchauffage rapide.
   - Le réglage par défaut est « Désactivé ».



4. Appuyez sur **Temps de cuisson** pour régler le temps de cuisson souhaité.
   - Le temps de cuisson maximal est de 23 heures et 59 minutes.
5. Après le réglage du temps de cuisson, sélectionnez l'option que vous souhaitez exécuter à la fin de la cuisson.
   - Vous pouvez sélectionner **Four éteint**, **Conserver temp.** ou **Conserver au chaud**.
   - Les modes Grand gril et Gril Éco ne prennent pas en charge l'option **Conserver au chaud**.

REMARQUE

Si vous démarrez la cuisson sans régler le temps de cuisson ou réglez **Conserver temp.** pour l'option, vous devez arrêter le four manuellement.



6. Appuyez sur **Prêt à** pour régler l'heure de fin souhaitée.
   - Lorsque vous réglez le temps de cuisson, le four affiche l'heure de fin de la cuisson. (Par ex. **Prêt à 13:30**)



7. Appuyez sur **DÉMARRER**.
   - Si vous ne modifiez pas l'heure de fin, le four démarre la cuisson immédiatement.
   - Si vous modifiez l'heure de fin, le four ajuste automatiquement l'heure de début pour terminer la cuisson à l'heure réglée.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 16 2020-01-17 2:44:29

REMARQUE

- Vous pouvez modifier la température, l'option Préchauffage rapide et le temps de cuisson pendant la cuisson.
- Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur **DÉSACTIVÉ** puis sur **OK** pour annuler la cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, **+5 mins** et **Ajouter aux Favoris** s'affichent à l'écran.
  - Appuyez sur **+5 mins** pour prolonger la cuisson de 5 minutes supplémentaires.
  - Appuyez sur **Ajouter aux Favoris** pour ajouter les réglages les plus fréquemment utilisés à la liste des favoris. Vous pourrez appliquer facilement les mêmes réglages lors de la prochaine cuisson. (Consultez la section « **Favoris** » pour plus d'informations.)

Descriptions des modes du four

Mode		Plage de température (°C)	Température par défaut (°C)	Préchauffage rapide	Sonde thermique
	Convection	30 à 275	160	O	O
		L'élément chauffant postérieur génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour la cuisson et le rôtissage sur différents niveaux en même temps.			
	Classique	30 à 275	180	O	O
		La chaleur est générée au moyen des éléments chauffants supérieur et inférieur. Cette fonction est adaptée à la cuisson et au rôtissage traditionnels de la plupart des types de plats.			
	Grand gril	100 à 300	220	X	X
		Le gril à grande surface émet de la chaleur. Utilisez ce mode pour faire brunir en surface les aliments (la viande, les lasagnes ou les gratins par exemple).			

Mode		Plage de température (°C)	Température par défaut (°C)	Préchauffage rapide	Sonde thermique
	Gril Éco	100 à 300	220	X	X
		Le gril à petite surface émet de la chaleur. Utilisez ce mode pour les aliments nécessitant peu de chaleur, comme les poissons et les baguettes garnies.			
	Gril ventilation	100 à 275	180	X	X
		Les deux éléments chauffants supérieurs génèrent de la chaleur, distribuée par le ventilateur. Utilisez ce mode pour cuire au gril la viande ou le poisson.			
	Chaleur supérieure + Convection	40 à 275	180	O	O
		L'élément chauffant supérieur génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour le rôtissage nécessitant un dessus croustillant (par exemple, la viande ou les lasagnes).			
	Chaleur inférieure + Convection	40 à 275	200	O	O
		L'élément chauffant inférieur génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour les pizzas, le pain ou les gâteaux.			
	Chaleur inférieure	100 à 230	150	X	X
		L'élément chauffant inférieur génère de la chaleur. Utilisez ce mode à la fin de la cuisson traditionnelle ou de la cuisson pour faire dorer le fond d'une quiche ou d'une pizza.			

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 17 2020-01-17 2:44:29

Opérations

Mode		Plage de température (°C)	Température par défaut (°C)	Préchauffage rapide	Sonde thermique
PRO	Cuisson professionnelle	80 à 200	160	X	O
		Le Cuisson professionnelle lance un cycle de préchauffage automatique jusqu'à ce que la température du four atteigne 220 °C. L'élément chauffant supérieur et le ventilateur de convection commencent alors de fonctionner pour faire saisir les aliments comme la viande. Une fois saisie, la viande est cuite à basse température. Utilisez ce mode pour le bœuf, la volaille ou le poisson.			
ECO	Convection Éco	30 à 275	160	X	O
		Le mode Convection Éco utilise le système de chauffe optimisé, vous pouvez ainsi économiser de l'énergie durant la cuisson de vos plats. Les durées de cuisson augmentent légèrement, mais les résultats de cuisson restent les mêmes. Notez que ce mode ne nécessite pas de préchauffage. **REMARQUE** Le mode de chauffe par convection Convection Éco est utilisé pour déterminer la classe de rendement énergétique conformément à la norme EN60350-1.			

Modes de cuisson à la vapeur assistée

⚠ ATTENTION

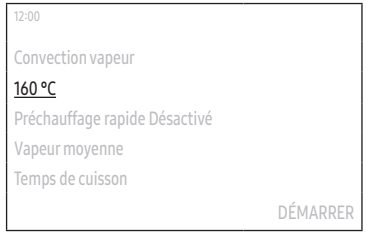
Vérifiez que le réservoir d'eau est plein avant d'utiliser les modes de cuisson à la vapeur assistée.



1. Sur l'écran principal, appuyez sur **Convection** pour sélectionner le mode de cuisson souhaité. (Pour des informations détaillées sur chaque mode, consultez la section « **Descriptions du mode de cuisson à la vapeur assistée** ».)
   - Si vous avez sélectionné **Cuisson vapeur**, allez à l'étape 5. (Les étapes 2 à 4 ne sont pas applicables pour la **Cuisson vapeur**.)
   - Vous pouvez utiliser la sonde thermique dans certains modes. Pour la cuisson avec la sonde thermique, consultez la section « **Cuisson avec la sonde thermique (modèles applicables uniquement)** ».

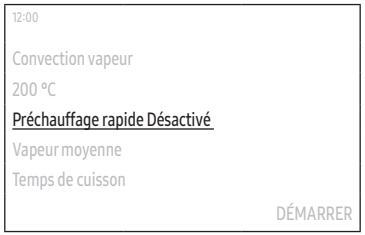
REMARQUE

La **Cuisson vapeur** est disponible sur les modèles applicables uniquement.



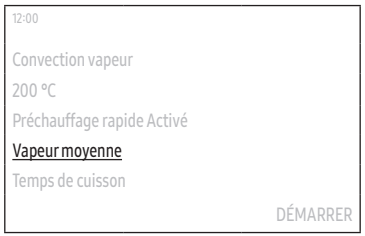
2. Réglez la température souhaitée.
   - La température par défaut et la plage de températures varient en fonction du mode de cuisson.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 18 2020-01-17 2:44:29



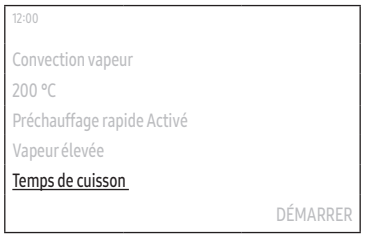
3. Réglez l'option Préchauffage rapide.

- Le réglage par défaut est « Désactivé ».



4. Réglez le niveau de vapeur.

- Le réglage par défaut est « Moyen ».



5. Appuyez sur **Temps de cuisson** pour régler le temps de cuisson souhaité.

- Le temps de cuisson maximal est de 23 heures et 59 minutes.

6. Après le réglage du temps de cuisson, sélectionnez l'option que vous souhaitez exécuter à la fin de la cuisson.

- Vous pouvez sélectionner **Four éteint**, **Conserver temp.** ou **Conserver au chaud**.

REMARQUE

Si vous démarrez la cuisson sans régler le temps de cuisson ou réglez **Conserver temp.** pour l'option, vous devez arrêter le four manuellement.



7. Appuyez sur **Prêt à** pour régler l'heure de fin souhaitée.

- Lorsque vous réglez le temps de cuisson, le four affiche l'heure de fin de la cuisson. (Par ex. **Prêt à 13:30**)



8. Appuyez sur **DÉMARRER**.

- Si vous ne modifiez pas l'heure de fin, le four démarre la cuisson immédiatement.
- Si vous modifiez l'heure de fin, le four ajuste automatiquement l'heure de début pour terminer la cuisson à l'heure réglée.

REMARQUE

- Vous pouvez modifier la température, l'option Préchauffage rapide et le temps de cuisson pendant la cuisson.
- Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur **DÉSACTIVÉ** puis sur **OK** pour annuler la cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, **+5 mins** et **Ajouter aux Favoris** s'affichent à l'écran.
  - Appuyez sur **+5 mins** pour prolonger la cuisson de 5 minutes supplémentaires.
  - Appuyez sur **Ajouter aux Favoris** pour ajouter les réglages les plus fréquemment utilisés à la liste des favoris. Vous pourrez appliquer facilement les mêmes réglages lors de la prochaine cuisson. (Consultez la section « **Favoris** » pour plus d'informations.)

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 19 2020-01-17 2:44:29

Opérations

Descriptions du mode de cuisson à la vapeur assistée

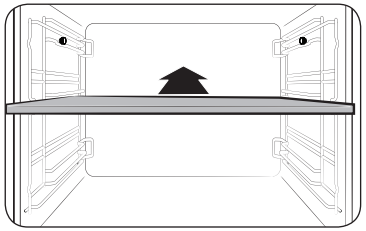
Mode		Plage de température (°C)	Température par défaut (°C)	Préchauffage rapide	Sonde thermique
	Cuisson vapeur *	-	-	X	X
		La vapeur chaude provenant du générateur de vapeur est injectée à travers la buse à vapeur dans le four pour cuire les aliments. Ce mode est adapté à la cuisson des légumes, du poisson, des œufs, des fruits et du riz.			
	Convection vapeur	120 à 275	160	O	O
		La chaleur générée par l'élément chauffant et les ventilateurs de convection est secondée en continu par la vapeur chaude. L'intensité de la vapeur peut être ajustée sur Faible, Moyen ou Élevé. Ce mode est adapté à la cuisson de pâtes feuilletées, de gâteaux à base de levure, de pain et de pizza, et pour le rôtissage de la viande et du poisson.			
	Chaleur vapeur par le haut + Convection	120 à 275	180	O	O
		La chaleur générée par l'élément chauffant supérieur et l'élément chauffant par convection est répartie de manière uniforme dans le four par le ventilateur, et la vapeur chaude seconde les éléments chauffants. Ce mode est adapté au rôtissage des aliments croustillants comme la viande, la volaille ou le poisson.			
	Chaleur vapeur par le bas + Convection	120 à 275	200	O	O
		La chaleur générée par l'élément chauffant inférieur et l'élément chauffant par convection est répartie de manière uniforme dans le four par le ventilateur, et la vapeur chaude seconde les éléments chauffants. Ce mode est adapté à la cuisson de plats croustillants comme la pizza ou la tarte aux pommes.			

REMARQUE

- La disponibilité des modes accompagnés d'un astérisque (*) dépend du modèle du four.
- Remplissez toujours le réservoir d'eau fraîche lors de la cuisson avec ces modes.

Modes double cuisson

Vous pouvez utiliser la plaque séparatrice fournie pour diviser l'enceinte de cuisson en zones supérieure et inférieure. Cela permet aux utilisateurs d'activer deux modes de cuisson différents simultanément, ou de choisir simplement l'une des zones pour la cuisson.



1. Insérez la plaque séparatrice sur le niveau 3 pour diviser l'enceinte de cuisson en deux zones.

- Lorsque la plaque séparatrice est insérée, le four la détecte et l'écran principal change automatiquement.



2. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée.



3. Définissez les réglages de cuisson souhaités et démarrez la cuisson.

- Pour les instructions, consultez la section « Modes du four » ou « Modes de cuisson à la vapeur assistée ».
- Pour les modes et options disponibles, consultez la section « Modes disponibles dans chaque zone ».

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 20 2020-01-17 2:44:29



REMARQUE

- Lorsque vous démarrez la cuisson dans l'une ou l'autre zone, vous pouvez appuyer sur l'indicateur de zone dans la partie supérieure-centrale de l'écran et répéter les étapes 2 à 3 pour la cuisson dans l'autre zone.
- Il peut y avoir des restrictions dans les modes ou plages de température que vous pouvez sélectionner lorsque vous essayez de démarrer la cuisson dans les deux zones simultanément.

Modes disponibles dans chaque zone

Zone	Mode disponible	Plage de température (°C)	Température par défaut (°C)	Préchauffage rapide	Sonde thermique
Supérieure	Convection	40 à 250	160	X	X
	Grand gril	40 à 250	220	X	X
	Chaleur supérieure + Convection	40 à 250	180	X	X
Inférieur	Convection	40 à 250	160	X	X
	Chaleur inférieure + Convection	40 à 250	200	X	X
	Chaleur inférieure	40 à 250	150	X	X
	Cuisson vapeur *	-	-	X	X
	Convection vapeur	120 à 250	160	X	X
	Chaleur vapeur par le bas + Convection	120 à 250	200	X	X

REMARQUE

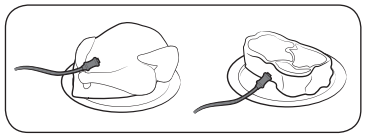
- Reportez-vous à la section « **Descriptions des modes du four** » ou « **Descriptions du mode de cuisson à la vapeur assistée** » pour une description de chaque mode.
- La disponibilité des modes accompagnés d'un astérisque (*) dépend du modèle du four.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 21 2020-01-17 2:44:30

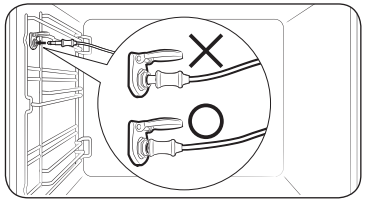
Cuisson avec la sonde thermique (modèles applicables uniquement)

La sonde thermique mesure la température à l'intérieur de la viande pendant la cuisson. Lorsque la température atteint la valeur cible, le four s'arrête et achève la cuisson.

- Utilisez uniquement la sonde thermique livrée avec le four.
- Vous ne pouvez pas régler la durée de cuisson si la sonde thermique est insérée.

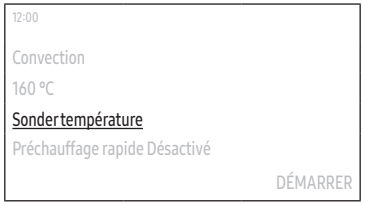


1. Insérez la pointe de la sonde thermique dans le centre de la viande à cuire. Assurez-vous que la poignée en caoutchouc n'est pas insérée.

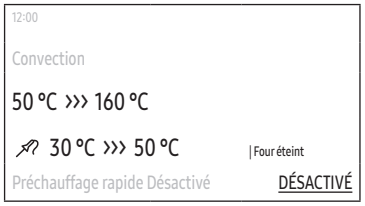


2. Branchez le connecteur de la sonde dans la prise sur la paroi du côté gauche. Si la sonde est connectée correctement, le message « **Sonde thermique insérée.** » s'affiche.

- Si la sonde thermique est insérée, **Sonder température** s'affiche au lieu de **Temps de cuisson**.



3. Appuyez sur **Sonder température** pour régler la température cible de votre viande.



4. Définissez les réglages de cuisson souhaités.

- Reportez-vous à la section « **Descriptions des modes du four** » ou « **Descriptions du mode de cuisson à la vapeur assistée** » pour connaître les modes avec lesquels vous pouvez utiliser la sonde thermique.
- Reportez-vous aux étapes 1 à 3 de la section « **Modes du four** » ou aux étapes 1 à 4 de la section « **Modes de cuisson à la vapeur assistée** ».

5. Appuyez sur **DÉMARRER**.

- Le four termine la cuisson en émettant un signal sonore lorsque la température interne de la viande atteint la température réglée.

⚠ AVERTISSEMENT

- Pour éviter de l'endommager, n'utilisez pas la sonde thermique avec un accessoire pointu.
- Lorsque la cuisson est terminée, la sonde thermique devient très chaude. Pour éviter toute brûlure, utilisez des maniques pour retirer vos plats.

REMARQUE

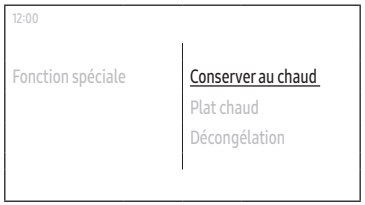
Notez que tous les modes prennent en charge la sonde thermique. Si vous utilisez la sonde thermique avec des modes non applicables, le message « **La sonde thermique ne peut être utilisée avec le mode sélectionné.** » s'affiche. Si cela se produit, retirez instantanément la sonde thermique.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 22 2020-01-17 2:44:30

Fonction spéciale



1. Sur l'écran principal, appuyez sur **Convection**, puis sur **Fonction spéciale**.



2. Sélectionnez la fonction souhaitée.
   - Pour des informations détaillées sur chaque fonction, consultez la section « Description de la Fonction spéciale ».



3. Réglez la température souhaitée.
   - La température par défaut et la température varient en fonction du mode de cuisson.



4. Appuyez sur **Temps de cuisson** pour régler le temps de cuisson souhaité ou appuyez sur **Sonder température** pour régler la température cible de votre viande.
   - **Sonder température** est applicable uniquement pour **Cuisson lente**.
   - Le temps de cuisson maximal est de 23 heures et 59 minutes.





5. Appuyez sur **Prêt à** pour régler l'heure de fin souhaitée.
   - Lorsque vous réglez le temps de cuisson, le four affiche l'heure de fin de la cuisson. (Par ex. **Prêt à 13:30**)
   - Cette étape n'est pas applicable pour **Cuisson lente**.
6. Appuyez sur **DÉMARRER**.
   - Si vous ne modifiez pas l'heure de fin, le four démarre la cuisson immédiatement.
   - Si vous modifiez l'heure de fin, le four ajuste automatiquement l'heure de début pour terminer la cuisson à l'heure réglée.
   - Si vous avez sélectionné **Cuisson lente**, le four termine la cuisson en émettant un signal sonore lorsque la température interne de la viande atteint la température réglée.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 23 2020-01-17 2:44:30

Opérations

Description de la Fonction spéciale

Mode	Plage de température (°C)	Température par défaut (°C)	Descriptions
Conserver au chaud	40 à 100	60	Utilisez cette option uniquement pour maintenir chauds des aliments qui viennent juste d'être cuits.
Plat chaud	30 à 80	50	Utilisez cette option pour garder les assiettes ou les plats au chaud
Décongélation	30 à 60	30	Ce mode est utilisé pour décongeler des produits surgelés, des aliments cuits, des fruits, du gâteau, de la crème et du chocolat. Le temps de décongélation varie selon le type, la taille et la quantité des aliments.
Levée de pâte	30 à 50	35	Ce mode est utilisé pour faire lever de la pâte et faire des yaourts maison.
Cuisson Pizza	160 à 250	200	Ce mode est adapté à la pizza. La température et le temps de cuisson varient selon la taille de la pizza et l'épaisseur de la pâte à pizza.
Cuisson lente	70 à 120	80	Ce mode utilise une température basse pour une texture tendre. Ce mode convient pour faire rôtir du bœuf, du porc, du veau ou de l'agneau lorsque vous voulez obtenir une texture tendre. Nous vous recommandons de faire saisir l'ensemble de la viande à haute température sur la table de cuisson avant de la faire rôtir.
Séchage	40 à 90	60	Ce mode est utilisé pour sécher des fruits, des légumes et des herbes. Le temps de séchage varie selon le type, l'épaisseur et la quantité des aliments.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 24 2020-01-17 2:44:30

Cuisson saine (modèles applicables uniquement)

Le four propose 20 programmes de cuisson saine. Les réglages du four seront automatiquement ajustés en fonction du programme sélectionné.



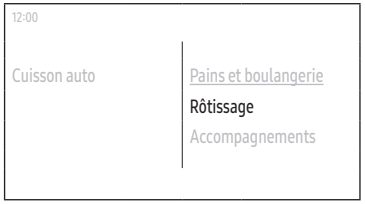


1. Sur l'écran principal, appuyez sur **Convection**, puis sur **Cuisson saine**.
2. Sélectionnez le programme souhaité.
   - Pour des informations détaillées sur chaque programme, consultez la rubrique « **Cuisson saine** » dans la section « **Cuisiner intelligemment** » à la page **47**.
3. Lisez le conseil, puis appuyez sur **Suivant**.
4. Versez l'eau dans le réservoir comme indiqué à l'écran, puis appuyez sur **Suivant**.
5. Préparez les aliments et les accessoires comme indiqué à l'écran, puis appuyez sur **Suivant**.
   - Si vous souhaitez démarrer la cuisson à une certaine heure, appuyez sur **Démarrage différé** pour régler l'heure souhaitée.
6. Appuyez sur **DÉMARRER**.

Cuisson auto

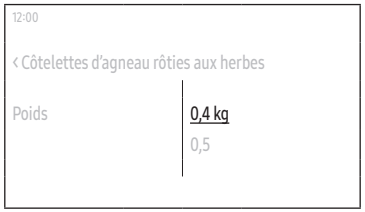
Le four propose 50 à 70 (pour le modèle de cuisson à la vapeur) programmes Cuisson auto. Bénéficiez de ces fonctions pour gagner du temps ou raccourcir votre courbe d'apprentissage. La durée de cuisson, la puissance et la température seront ajustées en fonction du programme sélectionné.





1. Sur l'écran principal, appuyez sur **Convection**, puis sur **Cuisson auto**.
2. Sélectionnez la catégorie, puis la sous-catégorie.
   - Certaines catégories peuvent ne pas avoir de sous-catégorie.
3. Sélectionnez le programme souhaité.
   - Pour des informations détaillées sur chaque programme, consultez la rubrique « **Programmes Cuisson auto** » dans la section « **Cuisiner intelligemment** » à la page **40**.
4. Lisez le conseil, puis appuyez sur **Suivant**.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 25 2020-01-17 2:44:30



5. Sélectionnez le poids.
   - Cette étape peut ne pas s'appliquer à certains programmes.
   - Le poids disponible varie en fonction du programme sélectionné.
6. Versez l'eau dans le réservoir comme indiqué à l'écran, puis appuyez sur **Suivant**.
   - Cette étape peut ne pas s'appliquer à certains programmes.
7. Préparez les aliments et les accessoires comme indiqué à l'écran, puis appuyez sur **Suivant**.
   - Si vous souhaitez démarrer la cuisson à une certaine heure, appuyez sur **Démarrage différé** pour régler l'heure souhaitée.
8. Appuyez sur **DÉMARRER**.

Favoris

Vous pouvez ajouter jusqu'à 10 réglages de cuisson fréquemment utilisés à la liste Favoris afin de les appliquer facilement à l'avenir.

Ajouter de nouveaux réglages de cuisson dans Favoris

1. Touchez le bouton ☰ sur le tableau de commande, puis appuyez sur **Favoris**.
2. Sur l'écran Favoris, appuyez sur **+**.
3. Définissez les réglages de cuisson.
   - Les éléments qui s'affichent dans la liste peuvent changer en fonction de votre sélection. (Mode de cuisson, zone de cuisson, température, Sonder température, Préchauffage rapide, Temps de cuisson, etc.)
4. Appuyez sur **Terminé**.
5. Saisissez le nom à l'aide du clavier, puis appuyez sur **OK**.

REMARQUE

Sinon, vous pouvez simplement appuyer sur **Ajouter aux Favoris** qui s'affiche lorsque le four termine la cuisson.

Modifier les réglages de cuisson favoris

1. Touchez le bouton ☰ sur le tableau de commande, puis appuyez sur **Favoris**.
2. Sur l'écran Favoris, appuyez sur le réglage de cuisson favori que vous souhaitez modifier.
3. Appuyez sur **Éditer**.
4. Modifiez les réglages de cuisson.
   - Les éléments qui s'affichent dans la liste peuvent changer en fonction de votre sélection. (Mode de cuisson, température, Temps de cuisson, etc.)
5. Appuyez sur **Terminé**.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 26 2020-01-17 2:44:30

Renommer les réglages de cuisson favoris

1. Touchez le bouton ☰ sur le tableau de commande, puis appuyez sur **Favoris**.
2. Sur l'écran Favoris, appuyez sur ✎.
3. Appuyez sur **Renommer** à droite du réglage de cuisson favori que vous souhaitez renommer.
4. Saisissez le nom à l'aide du clavier, puis appuyez sur **OK**.
5. Appuyez sur **Terminé**.

Supprimer les réglages de cuisson favoris

1. Touchez le bouton ☰ sur le tableau de commande, puis appuyez sur **Favoris**.
2. Sur l'écran Favoris, appuyez sur 🗑.
3. Appuyez sur **Supprimer** du côté droit du réglage de cuisson favori que vous souhaitez supprimer.
4. Appuyez sur **Terminé**.

Utiliser les réglages de cuisson favoris

1. Touchez le bouton ☰ sur le tableau de commande, puis appuyez sur **Favoris**.
2. Appuyez sur le réglage de cuisson favori que vous souhaitez utiliser.
3. Appuyez sur **DÉMARRER**.

Minuterie

Ajouter une nouvelle Minuterie

1. Touchez le bouton ☰ sur le tableau de commande, puis appuyez sur **Minuterie**.
2. Sur l'écran Minuterie, appuyez sur +.

REMARQUE

Si vous ajoutez une minuterie pour la première fois, ignorez cette étape.

3. Réglez l'heure.

Modifier la Minuterie existante

1. Touchez le bouton ☰ sur le tableau de commande, puis appuyez sur **Minuterie**.
2. Sur l'écran Minuterie, appuyez sur la Minuterie que vous souhaitez modifier.
3. Changez l'heure.

Renommer la Minuterie

1. Touchez le bouton ☰ sur le tableau de commande, puis appuyez sur **Minuterie**.
2. Sur l'écran Minuterie, appuyez sur ✎.
3. Appuyez sur **Renommer** à droite de la Minuterie que vous souhaitez renommer.
4. Saisissez le nom à l'aide du clavier, puis appuyez sur **OK**.
5. Appuyez sur **Terminé**.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 27 2020-01-17 2:44:30

Supprimer la Minuterie

1. Touchez le bouton ☰ sur le tableau de commande, puis appuyez sur **Minuterie**.
2. Sur l'écran Minuterie, appuyez sur 🗑.
3. Appuyez sur **Supprimer** à droite de la Minuterie que vous souhaitez supprimer.
4. Appuyez sur **Terminé**.

Utiliser la Minuterie

1. Touchez le bouton ☰ sur le tableau de commande, puis appuyez sur **Minuterie**.
2. Appuyez sur **DÉMARRER** à droite de la Minuterie que vous souhaitez utiliser.

REMARQUE

Lorsque le temps s'est écoulé jusqu'au point réglé, le message « **Temps écoulé.** » s'affiche en émettant un signal sonore. Appuyez sur **OK** pour ignorer le message.

Nettoyage

Pyrolyse

Le programme Pyrolyse offre un nettoyage thermique à haute température. Elle consiste à brûler les résidus gras pour faciliter le nettoyage manuel.

1. Touchez le bouton ☰ sur le tableau de commande, puis appuyez sur **Nettoyage**.
2. Appuyez sur **Pyrolyse**.
3. Sélectionnez le temps puis appuyez sur **Suivant**.
4. Suivez les instructions affichées à l'écran, puis appuyez sur **Suivant**.
5. Lisez le message affiché à l'écran, puis appuyez sur **DÉMARRER**.
6. Patientez jusqu'à ce que le four refroidisse, puis nettoyez le long des bords de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

⚠ ATTENTION

- Ne touchez pas le four car il devient très chaud pendant le cycle.
- Pour éviter tout accident, éloignez les enfants du four.
- Une fois que le cycle est terminé, ne mettez pas hors tension lorsque le ventilateur de refroidissement est en train de refroidir le four.

REMARQUE

- Une fois que le cycle commence, le four devient chaud à l'intérieur. Ensuite, la porte du four se verrouille pour des raisons de sécurité. Une fois que le cycle est terminé et que le four a refroidi, la porte se déverrouille.
- Assurez-vous de vider le four avant de procéder au nettoyage. Les accessoires peuvent être déformés à cause des températures élevées à l'intérieur du four.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 28 2020-01-17 2:44:31

Nettoyage vapeur

Cette fonction est utile pour le nettoyage de salissures légères à la vapeur.
Cette fonction automatique vous permet de gagner du temps en éliminant la nécessité de procéder régulièrement au nettoyage manuel.

1. Touchez le bouton ☰ sur le tableau de commande, puis appuyez sur **Nettoyage**.
2. Appuyez sur **Nettoyage vapeur**.
3. Suivez les instructions affichées à l'écran, puis appuyez sur **Suivant**.
4. Appuyez sur **DÉMARRER**.

⚠ AVERTISSEMENT

N'ouvrez pas la porte avant la fin du cycle. L'eau à l'intérieur du four est très chaude et peut causer des brûlures.

REMARQUE

- En cas de taches de graisse importantes (ex. : après avoir fait rôtir ou griller des aliments), il est recommandé d'éliminer la saleté incrustée à la main avec un agent de nettoyage avant d'activer la fonction de nettoyage à la vapeur.
- Laissez la porte du four entrouverte lorsque le cycle est terminé. Cela permet de bien laisser sécher la surface émaillée intérieure.
- Lorsque le four est chaud à l'intérieur, le nettoyage automatique n'est pas activé. Attendez que le four refroidisse, puis réessayez.
- Ne versez pas d'eau sur le dessous en forçant. Faites-le doucement. Sinon, de l'eau pourrait déborder vers l'avant.

Détartrage

Nettoyez l'intérieur du générateur de vapeur afin d'éviter d'affecter la qualité et le goût des aliments.

REMARQUE

- Le four comptabilise le temps des modes de cuisson à la vapeur assistée et vous informe d'exécuter la fonction Détartrage lorsque cela s'avère nécessaire. Vous pouvez quand même utiliser les modes de cuisson à la vapeur assistée pendant les deux heures suivantes sans exécuter la fonction Détartrage. Toutefois, vous ne pouvez pas utiliser les modes de cuisson à la vapeur assistée au-delà de deux heures, à moins que vous exécutiez et acheviez la fonction Détartrage.
- Lorsque le message de notification s'affiche, appuyez sur **Commencer maintenant** pour exécuter la fonction Détartrage ou sur **Plus tard** pour la remettre à plus tard.

1. Touchez le bouton ☰ sur le tableau de commande, puis appuyez sur **Nettoyage**.
2. Appuyez sur **Détartrage** puis sur **Suivant**.
3. Suivez les instructions affichées à l'écran, puis appuyez sur **Démarrer**.
   - Si un message de notification s'affiche indiquant que le niveau d'eau est insuffisant, ajoutez de l'eau dans le réservoir d'eau puis appuyez sur **OK**.
4. Une fois le détartrage terminé, le four vidange l'eau automatiquement.
5. Une fois la vidange terminée, videz le réservoir d'eau.
6. Remplissez le réservoir d'eau avec 500 ml d'eau potable, en suivant les instructions affichées à l'écran. Ensuite, appuyez sur **OK** pour commencer le rinçage.
7. Une fois le rinçage terminé, videz le réservoir d'eau.
   - Après avoir vidé le réservoir, nettoyez-le avant de le réinsérer dans le four.

⚠ AVERTISSEMENT

- Portez des maniques lorsque vous manipulez le réservoir d'eau.
- Utilisez uniquement des agents détartrants qui sont spécifiquement conçus pour les fours à vapeur ou les machines à café.

⚠ ATTENTION

- N'annulez pas le détartrage en cours de processus. Dans le cas contraire, vous devez redémarrer le cycle de détartrage et l'exécuter au cours des trois prochaines heures pour pouvoir utiliser les modes de cuisson à la vapeur assistée.
- Pour éviter tout accident, éloignez les enfants du four.
- Pour connaître le rapport de mélange eau/agent détartrant, suivez les instructions du fabricant de l'agent détartrant car elles prévalent sur toute autre instruction.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 29 2020-01-17 2:44:31

Opérations

Vidange

Après avoir utilisé les modes de cuisson à la vapeur assistée, vous devez vidanger le restant d'eau pour éviter d'affecter les autres modes de cuisson. De même, si vous souhaitez recommencer la vidange à des fins de nettoyage, utilisez cette fonction.

1. Touchez le bouton ☰ sur le tableau de commande, puis appuyez sur **Nettoyage**.
2. Appuyez sur **Vidange** puis sur **Démarrer**.
3. Suivez les instructions affichées à l'écran, puis appuyez sur **OK**.
   - Le four vidange l'eau du générateur de vapeur vers le réservoir d'eau.
4. Une fois la vidange terminée, videz le réservoir d'eau.
   - Après avoir vidé le réservoir, nettoyez-le avant de le réinsérer dans le four.

⚠ AVERTISSEMENT

- Portez des maniques lorsque vous manipulez le réservoir d'eau.
- Ne retirez pas le réservoir d'eau pendant la vidange.

REMARQUE

Une fois que le four commence la vidange, veuillez attendre que le cycle de vidange soit terminé.

Paramètres

Touchez le bouton ☰ sur le tableau de commande, puis appuyez sur **Paramètres** pour modifier les divers réglages de votre four. Reportez-vous au tableau ci-dessous pour obtenir des descriptions détaillées.

Menu	Sous-menu	Description
Connexions	Wi-Fi	Vous pouvez activer ou désactiver la connexion Wi-Fi et établir une connexion au réseau Wi-Fi.
	Connexion facile	Vous pouvez connecter le four au serveur SmartThings par connexion Wi-Fi. Une fois le four connecté, vous pouvez utiliser l'application SmartThings pour vérifier l'état du four et/ou le contrôler depuis un appareil mobile.
	Gestion à distance	Appuyez sur **Activer** pour autoriser le Centre d'appels à accéder à votre four à distance afin de vérifier les informations internes.
Écran	Luminosité	Vous pouvez modifier la luminosité de l'écran d'affichage.
	Économiseur d'écran	Vous pouvez activer ou désactiver l'économiseur d'écran. **REMARQUE** L'Économiseur d'écran est une fonction qui affiche la date et l'heure sur votre écran tactile si aucune saisie n'est faite pendant une certaine durée à l'état de veille.
	Thème de l'horloge	Vous pouvez sélectionner le thème de l'horloge.
	Délai expiré	Vous pouvez définir le délai d'activation de l'économiseur d'écran. **REMARQUE** • La consommation d'énergie peut augmenter en fonction de votre réglage. • Lorsque le réglage de la temporisation est défini sur « **Permanent** », la luminosité de l'écran LCD passe automatiquement au niveau 2 si aucune action n'est effectuée pendant 3 minutes.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 30 2020-01-17 2:44:31

Menu	Sous-menu	Description
Date et heure	Date et heure automatique	Vous pouvez activer ou désactiver la mise à jour de l'heure par Internet. Vous devez être connecté au réseau Wi-Fi.
	Sélectionner le fuseau horaire	Vous pouvez sélectionner le fuseau horaire. (Vous devez désactiver la fonction Date et heure automatique.)
	Date prévue	Vous pouvez régler manuellement une date. (Vous devez désactiver la fonction Date et heure automatique.)
	Heure prévue	Vous pouvez régler manuellement l'heure. (Vous devez désactiver la fonction Date et heure automatique.)
	Sélectionner le format horaire	Vous pouvez sélectionner le format de l'heure : 12 heures ou 24 heures.
Langue		Vous pouvez sélectionner une langue.
Volume		Vous pouvez ajuster le volume du four.
Dureté de l'eau		Vous pouvez ajuster la dureté de l'eau que vous utilisez pour les modes de cuisson à la vapeur assistée. • Doux : jusqu'à 120 ppm • Moyen : entre 120 et 240 ppm • Moyen-Dur : entre 240 et 350 ppm • Dur : plus de 350 ppm
Aide	Résolution des problèmes	Vous pouvez consulter les conseils de dépannage.
	Guide pour la première utilisation	Vous pouvez consulter les instructions simples sur l'utilisation de base du four.

Menu	Sous-menu	Description
À propos de l'appareil	Nom du modèle	Vous pouvez consulter le nom du modèle de votre four.
	Version du logiciel	Vous pouvez consulter la version actuelle du micrologiciel. Lorsqu'un nouveau logiciel est disponible, le bouton **Mise à jour du logiciel** apparaît sur ce menu.
	Informations légales	Vous pouvez consulter les informations juridiques.
Mode démo		Vous pouvez activer ou désactiver le Mode démo.

Verrouiller

Vous pouvez verrouiller le tableau de commande pour éviter toute utilisation indésirable.

- Pour activer la fonction Verrouiller, touchez le bouton ☰ sur le tableau de commande, puis appuyez sur **Verrouiller**.
- Pour désactiver la fonction Verrouiller, touchez le bouton ☰ et laissez votre doigt appuyé dessus jusqu'à ce que vous voyiez le message « La commande est verrouillée. ».

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 31 2020-01-17 2:44:31

Cuisiner intelligemment

Cuisson manuelle

⚠ AVERTISSEMENT concernant l'acrylamide

L'acrylamide produite lors de la cuisson d'aliments contenant des féculents tels que les chips, les frites et le pain peut générer des problèmes de santé. Il est recommandé de cuire ces aliments à basses températures et d'éviter toute surchauffe, d'éviter de rendre les aliments trop croustillants ou de les faire brûler.

⚠ ATTENTION

Les aliments qui se périment facilement (comme le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille) ne doivent pas reposer au four pendant plus d'une heure avant le démarrage de la cuisson. De plus, ils doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée. La consommation d'aliments abîmés peut entraîner des maladies liées à un empoisonnement alimentaire.

REMARQUE

- Le préchauffage est recommandé pour tous les modes de cuisson sauf indication contraire dans le guide de cuisson.
- Lors de l'utilisation du programme Gril Éco, placez les aliments au centre du plateau accessoire.

Conseils concernant les accessoires

Votre four est livré avec un nombre ou des types d'accessoires différents. Vous pouvez trouver que certains accessoires sont manquants par rapport au tableau ci-dessous. Cependant, même si vous n'êtes pas en possession des accessoires exacts spécifiés dans ce guide de cuisson, vous pouvez poursuivre en utilisant ceux que vous avez déjà et obtenir les mêmes résultats

- La plaque à pâtisserie et le plateau universel sont interchangeables.
- Lors de la cuisson d'aliments gras, il est recommandé de placer un plateau sous la grille métallique pour collecter les résidus d'huile. Si vous possédez la grille métallique pour plateau, vous pouvez l'utiliser avec le plateau.
- Si vous possédez le plateau universel ou le plateau très profond, ou les deux, il est préférable d'utiliser celui qui est le plus profond pour la cuisson d'aliments gras.

Faire cuire

Nous vous recommandons de préchauffer le four pour de meilleurs résultats.

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Biscuit de Savoie	Grille métallique, moule Ø 25 à 26 cm	2		160 à 170	35 à 40
Gâteau marbré	Grille métallique, moule à kouglof.	3		175 à 185	50 à 60
Tarte	Grille métallique, moule à tarte Ø 20 cm	3		190 à 200	50 à 60
Gâteau à base de levure avec garniture sablée aux fruits	Plateau universel	2		160 à 180	40 à 50
Crumble aux fruits	Grille métallique, plat de 22 à 24 cm allant au four	3		170 à 180	25 à 30
Scones	Plateau universel	3		180 à 190	30 à 35
Lasagnes	Grille métallique, plat de 22 à 24 cm allant au four	3		190 à 200	25 à 30
Meringues	Plateau universel	3		80 à 100	100 à 150
Soufflé	Grille métallique, coupelles à soufflé	3		170 à 180	20 à 25
Gâteau aux pommes à pâte levée	Plateau universel	3		150 à 170	60 à 70
Pizza maison, 1 à 1,2 kg	Plateau universel	2		190 à 210	10 à 15

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 32 2020-01-17 2:44:31

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Petits feuilletés surgelés, garnis	Plateau universel	2		180 à 200	20 à 25
Quiche	Grille métallique, plat de 22 à 24 cm allant au four	2		180 à 190	25 à 35
Tarte aux pommes	Grille métallique, moule Ø 20 cm	2		160 à 170	65 à 75
Pizza réfrigérée	Plateau universel	3		180 à 200	5 à 10

Rôtissage

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Viande (bœuf/porc/agneau)					
Surlonge de bœuf, 1 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1		160 à 180	50 à 70
Longe de veau désossée, 1,5 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1		160 à 180	90 à 120
Rôti de porc, 1 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1		200 à 210	50 à 60
Roulé de porc, 1 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1		160 à 180	100 à 120
Gigot d'agneau sur l'os, 1 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1		170 à 180	100 à 120
Volaille (poulet/canard/dinde)					
Poulet entier, 1,2 kg *	Grille métallique + Plateau universel (pour récupérer les égouttures)	3 1		200	60 à 80 *
Morceaux de poulet	Grille métallique + Plateau universel	3 1		200 à 220	25 à 35
Magret de canard	Grille métallique + Plateau universel	3 1		200 à 210	20 à 30
Petite dinde entière, 5 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1		180 à 200	120 à 150
Légumes					
Légumes, 0,5 kg	Plateau universel	3		220 à 230	15 à 20
Pommes de terre au four (coupées en deux), 0,5 kg	Plateau universel	3		190 à 200	40 à 50
Poisson					
Filet de poisson, cuit	Grille métallique + Plateau universel	3 1		200 à 220	20 à 30
Poisson grillé	Grille métallique + Plateau universel	3 1		180 à 200	30 à 40

* Retournez après les ⅔ du temps de cuisson.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 33 2020-01-17 2:44:32

Cuisiner intelligemment

Faire griller

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Grand gril. Retournez à mi-cuisson.

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Pain					
Toast	Grille métallique	5		270 à 300	2 à 4
Toasts au fromage	Plateau universel	4		200	4 à 8
Bœuf					
Bifteck *	Grille métallique + Plateau universel	4 1		240 à 250	15 à 20
Hamburgers *	Grille métallique + Plateau universel	4 1		250 à 270	13 à 18
Porc					
Côtelettes de porc	Grille métallique + Plateau universel	4 1		250 à 270	15 à 20
Saucisses	Grille métallique + Plateau universel	4 1		260 à 270	10 à 15
Volaille					
Poulet, escalopes	Grille métallique + Plateau universel	4 1		230 à 240	30 à 35
Poulet, pilon	Grille métallique + Plateau universel	4 1		230 à 240	25 à 30

* Retournez après les ⅔ du temps de cuisson.

Plat préparé surgelé

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Pizza surgelée, 0,4 à 0,6 kg	Grille métallique	3		200 à 220	15 à 25
Lasagnes surgelées	Grille métallique	3		180 à 200	45 à 50
Frites au four surgelées	Plateau universel	3		220 à 225	20 à 25
Croquettes surgelées	Plateau universel	3		220 à 230	25 à 30
Camembert au four surgelé	Grille métallique	3	ECO	190 à 200	10 à 15
Baguettes garnies surgelées	Grille métallique + Plateau universel	3 1	ECO	190 à 200	10 à 15
Bâtonnets de poisson surgelés	Grille métallique + Plateau universel	3 1	ECO	190 à 200	15 à 25
Sandwiches de poisson surgelés	Grille métallique	3	ECO	180 à 200	20 à 35

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 34 2020-01-17 2:44:32

Mode de cuisson à la vapeur assistée

Lorsque la cuisson à la vapeur est activée, le four génère de la vapeur et la répartit uniformément dans le compartiment de cuisson, recouvrant ainsi toute la surface de chacune des grilles et les moindres recoins. Cela facilite le brunissage des aliments, leur conférant une texture croustillante sur le dessus mais tendre et juteuse à l'intérieur.
Remplissez le réservoir avec de l'eau potable jusqu'au repère de niveau maximal, puis sélectionnez le niveau de vapeur qui convient le mieux à votre recette.

Convection vapeur

Pour une cuisson traditionnelle, nous vous recommandons de préchauffer le four avec le mode de cuisson à la vapeur.

Aliment	Accessoire	Niveau	Niveau de vapeur	Température (°C)	Temps (min)
Petits pains réfrigérés	Plateau universel	3	Faible	180 à 190	10 à 20
Croissants réfrigérés	Plateau universel	3	Faible	180 à 190	10 à 20
Pain blanc	Grille métallique, moule à cake hollandais 24 cm	2	Moyen	180 à 190	30 à 40
Pain aux céréales	Grille métallique, moule à cake hollandais 24 cm	2	Moyen	180 à 190	30 à 40
Pâte feuilletée	Plateau universel	3	Faible	180 à 190	15 à 20
Flan caramel et vanille	Grille métallique	3	Élevé	120 à 130	20 à 30
Cheesecake	Grille métallique	3	Moyen	150 à 160	55 à 65
Baguette *	Plateau universel	3	Élevé	180 à 200	25 à 35
Pizza surgelée à pâte à levure	Plateau universel	3	Moyen	190 à 210	15 à 25

* Pour faire cuire une baguette, vous n'avez besoin de vapeur qu'au début du programme de cuisson traditionnelle. Nous vous recommandons d'utiliser le mode **Convection vapeur** pendant 10 minutes, puis le mode **Convection** avec le même réglage de température pendant le temps de cuisson restant.

Chaleur vapeur par le haut + Convection

Nous vous recommandons d'ajuster le mode de cuisson à mi-cuisson, afin d'éliminer la vapeur et de garantir une texture croustillante. Nous vous recommandons d'utiliser le mode **Chaleur supérieure + Convection** ou le mode **Convection** et de garder le même réglage de température.

Aliment	Accessoire	Niveau	Niveau de vapeur	Température (°C)	Temps (min)
Rôti de porc avec couenne, 1,2 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1	Moyen	170 à 180	90 à 120
Poulet entier 1,2 kg	Grille métallique + Plateau universel	2 1	Moyen	190 à 200	55 à 65
Morceaux de poulet	Grille métallique + Plateau universel	4 1	Faible	210 à 220	25 à 35
Magret de canard	Grille métallique + Plateau universel	4 1	Faible	170 à 180	15 à 25
Canard entier, 2,5 kg	Grille métallique + Plateau universel	2 1	Moyen	170 à 180	100 à 120
Petite dinde entière, 4,0 kg	Grille métallique + Plateau universel	2 1	Moyen	180 à 200	120 à 150
Poisson entier, 0,5 kg *	Grille métallique + Plateau universel	4 1	Moyen	170 à 190	20 à 30
Filets de poisson *	Grille métallique + Plateau universel	4 1	Faible	190 à 200	15 à 25

* Nous vous recommandons d'utiliser le mode **Chaleur vapeur par le haut + Convection** pendant le temps de cuisson afin de garantir une texture moelleuse.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 35 2020-01-17 2:44:32

Cuisiner intelligemment

Chaleur vapeur par le bas + Convection

Pour une cuisson traditionnelle avec un résultat croustillant, nous vous recommandons de préchauffer le four avec le mode de cuisson à la vapeur.

Aliment	Accessoire	Niveau	Niveau de vapeur	Température (°C)	Temps (min)
Pizza maison	Plateau universel	2	Moyen	190 à 200	15 à 20
Pizza à pâte à levure	Plateau universel	2	Moyen	190 à 210	15 à 20
Quiche	Grille métallique	2	Faible	180 à 190	25 à 35
Petits pains	Plateau universel	2	Faible	180 à 190	15 à 25
Focaccia	Grille métallique	2	Faible	200 à 210	15 à 25

Cuisson vapeur (modèles applicables uniquement)

Ce mode **Cuisson vapeur** vous permet de cuisiner un large éventail de recettes.
Veillez à utiliser le récipient vapeur pour une cuisson à la vapeur et à remplir le réservoir avec de l'eau potable jusqu'au repère de niveau maximal.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temps (min)
Fleurettes de brocolis	Récipient vapeur	A	10 à 15
Légumes en rondelles (courgette, carotte, poivron)	Récipient vapeur	A	10 à 20
Asperges vertes	Récipient vapeur	A	15 à 20
Asperges blanches	Récipient vapeur	A	15 à 20
Haricots verts	Récipient vapeur	A	15 à 20
Choux de Bruxelles	Récipient vapeur	A	15 à 20
Pommes de terre épluchées (coupées en deux)	Récipient vapeur	A	25 à 35
Filet de poisson	Récipient vapeur	A	15 à 25
Moules	Récipient vapeur	A	10 à 20
Crevettes	Récipient vapeur	A	10 à 20
Escalopes de poulet	Récipient vapeur	A	20 à 30
Œufs durs	Récipient vapeur	A	13 à 18

REMARQUE

Le niveau A renvoie à une grille exclusive pour le récipient vapeur. Reportez-vous à la section **Accessoires** en page **14** pour connaître l'emplacement exact du niveau A.

Cuisson professionnelle

Ce mode inclut un cycle de montée en température automatique jusqu'à 220 °C. Le système de chauffe supérieur et le ventilateur de convection fonctionnent durant le procédé de saisie de la viande. Cette étape est suivie d'une cuisson lente des aliments à la basse température de présélection. Ce procédé se déroule avec les systèmes de chauffe supérieur et inférieur activés. Ce mode convient à la cuisson des rôtis de viande et de volaille.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (heures)
Rôti de bœuf	Grille métallique + Plateau universel	3 1	80 à 100	3 à 4
Rôti de porc	Grille métallique + Plateau universel	3 1	80 à 100	4 à 5
Rôti d'agneau	Grille métallique + Plateau universel	3 1	80 à 100	3 à 4
Magret de canard	Grille métallique + Plateau universel	3 1	80 à 100	2 à 3

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 36 2020-01-17 2:44:32

Double cuisson

Avant d'utiliser la fonction de double cuisson, insérez la plaque séparatrice dans le four. Nous vous recommandons de faire préchauffer le four pour obtenir un résultat optimal.

Le tableau ci-dessous répertorie les 5 guides de double cuisson que nous vous recommandons pour cuire traditionnellement, rôtir et confectionner des gâteaux. En utilisant la fonction de double cuisson, vous pouvez cuire plat principal et garniture ou plat principal et dessert en même temps.

- En utilisant la fonction de double cuisson, le temps de préchauffage peut être étendu.

N°	Zone	Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
1	Supérieure	Biscuit de Savoie	Grille métallique, moule Ø 25 à 26 cm	4		160 à 170	40 à 45
	Inférieur	Pizza maison, 1,0 à 1,2 kg	Plateau universel	1		190 à 210	13 à 18
2	Supérieure	Légumes grillés, 0,4 à 0,8 kg	Plateau universel	4		220 à 230	13 à 18
	Inférieur	Tarte aux pommes	Grille métallique, moule Ø 20 cm	1		165 à 175	70 à 80
3	Supérieure	Pain pita	Plateau universel	4		230 à 240	13 à 18
	Inférieur	Gratin de pommes de terre, 1,0 à 1,5 kg	Grille métallique, plat de 22 à 24 cm allant au four	1		180 à 190	45 à 50
4	Supérieure	Poulet, pilon	Grille métallique + Plateau universel	4 4		230 à 250	30 à 35
	Inférieur	Lasagnes, 1,0 à 1,5 kg	Grille métallique, plat de 22 à 24 cm allant au four	1		190 à 200	30 à 35
5	Supérieure	Filet de poisson, cuit	Grille métallique + Plateau universel	4 4		210 à 230	15 à 20
	Inférieur	Pâte feuilletée aux pommes	Plateau universel	1		170 à 180	25 à 30

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 37 2020-01-17 2:44:33

Cuisiner intelligemment

Vous pouvez également utiliser la zone supérieure ou inférieure seule pour économiser de l'énergie. Le temps de cuisson peut être allongé lorsque vous utilisez une zone séparée. Nous vous recommandons de faire préchauffer le four pour obtenir un résultat optimal.

Supérieure

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Gratin de pommes de terre	Grille métallique, plat de 22 à 24 cm allant au four	4		160 à 170	40 à 50
Scones	Plateau universel	4		180 à 190	30 à 35
Lasagnes	Grille métallique, plat de 22 à 24 cm allant au four	4		180 à 190	25 à 35
Poulet, pilon *	Grille métallique + Plateau universel	4 4		230 à 250	30 à 35

* Ne faites pas préchauffer le four.

Inférieur

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Niveau de vapeur	Température (°C)	Temps (min)
Cake hollandais	Grille métallique, moule à cake hollandais 24 cm	1		-	170 à 180	50 à 60
Tarte aux pommes	Grille métallique, moule Ø 20 cm	1		-	160 à 170	70 à 80
Pizza maison, 1,0 à 1,2 kg	Plateau universel	1		-	190 à 210	15 à 20

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Niveau de vapeur	Température (°C)	Temps (min)
Croissants	Plateau universel	1		Faible	180 à 190	15 à 20
Cheesecake	Grille métallique	1		Moyen	150 à 160	60 à 70
Petits pains	Plateau universel	1		Faible	180 à 190	15 à 25
Fleurettes de brocolis *	Récipient vapeur	A		-	-	10 à 15
Pommes de terre épluchées (coupées en deux) *	Récipient vapeur	A		-	-	25 à 35
Filet de poisson *	Récipient vapeur	A		-	-	15 à 25
Œufs durs *	Récipient vapeur	A		-	-	13 à 18

REMARQUE

- Le niveau A renvoie à une grille exclusive pour le récipient vapeur. Reportez-vous à la section **Accessoires** en page **14** pour connaître l'emplacement exact du niveau A.
- La disponibilité des modes de cuisson dépend du modèle du four.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 38 2020-01-17 2:44:33

Convection Éco

Ce mode utilise le système de chauffe optimisé, vous pouvez ainsi économiser de l'énergie durant la cuisson de vos plats. Les temps de cette catégorie sont suggérés sans préchauffage avant cuisson afin d'accroître l'économie d'énergie.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (min)
Crumble aux fruits, 0,8 à 1,2 kg	Grille métallique, plat de 24 cm allant au four	2	160 à 180	60 à 80
Pommes de terre en robe des champs, 0,4 à 0,8 kg	Plateau universel	2	190 à 200	70 à 80
Saucisses, 0,3 à 0,5 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1	160 à 180	20 à 30
Frites surgelées au four, 0,3 à 0,5 kg	Plateau universel	3	180 à 200	25 à 35
Pommes de terre en morceaux surgelées, 0,3 à 0,5 kg	Plateau universel	3	190 à 210	25 à 35
Filets de poisson, cuits, 0,4 à 0,8 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1	200 à 220	30 à 40
Filets de poisson panés, panés, 0,4 à 0,8 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1	200 à 220	30 à 45
Rôti de surlonge de bœuf, 0,8 à 1,2 kg	Grille métallique + Plateau universel	2 1	180 à 200	65 à 75
Légumes grillés, 0,4 à 0,6 kg	Plateau universel	3	200 à 220	25 à 35

Sonde thermique

Type d'aliment		Température à cœur (°C)
Bœuf/Agneau	Saignant	45 à 50
	À point	55 à 60
	Bien cuit	65 à 70
Porc		80 à 85
Volaille		85 à 90

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 39 2020-01-17 2:44:33

Cuisiner intelligemment

Programmes Cuisson auto

⚠ ATTENTION

Les aliments qui se périment facilement (comme le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille) ne doivent pas reposer au four pendant plus d'une heure avant le démarrage de la cuisson. De plus, ils doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée. La consommation d'aliments gâtés peut entraîner des maladies liées à un empoisonnement alimentaire.

Cuisson unique

Le tableau ci-dessous répertorie les 50 programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux.
Veillez à respecter les quantités, les poids et les consignes associés à chaque mode de cuisson. Les modes et les durées de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité. Vous trouverez certaines recettes pour les programmes automatiques dans votre manuel d'instruction.

⚠ AVERTISSEMENT

Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

1. Pains et boulangerie

Les programmes Cuisson auto incluent le préchauffage pendant la cuisson et affichent la progression du préchauffage. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, insérez vos aliments. Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.
Nous vous recommandons d'utiliser un plat de 22 à 24 cm allant au four, résistant à la chaleur (jusqu'à 300 °C) et fait en verre ou en vitrocéramique.

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Gratins			
Gratin de pommes de terre	1,0 à 1,5	Grille métallique	3
	Préparez le gratin de pommes de terre frais en utilisant un plat de 22 à 24 cm allant au four. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		
Gratin de légumes	0,8 à 1,2	Grille métallique	3
	Préparez le gratin de légumes frais en utilisant un plat de 22 à 24 cm allant au four. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		
Pâtes	1,2 à 1,5	Grille métallique	3
	Préparez le gratin de pâtes en utilisant un plat de 22 à 24 cm allant au four. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		
Lasagne	1,0 à 1,5	Grille métallique	3
	Préparez les lasagnes maison en utilisant un plat de 22 à 24 cm allant au four. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		
Ratatouille	1,2 à 1,5	Grille métallique	3
	Placez les ingrédients pour la ratatouille dans une casserole munie d'un couvercle Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille. Faites cuire couvert. Remuez avant de servir.		
Tartes et pâtisseries			
Tarte aux pommes	1,2 à 1,4	Grille métallique	2
	Préparez une tarte aux pommes dans un moule à pâtisserie rond en métal de 20 à 24 cm. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
Croissants *	0,3 à 0,4	Plateau universel	3
	Préparez les croissants (pâte réfrigérée prête à enfourner). Placez-les sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 40 2020-01-17 2:44:33

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Feuilleté aux pommes *	0,3 à 0,4	Plateau universel	3
	Placez les pâtes feuilletées aux pommes sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		
Base de flan aux fruits	0,4 à 0,5	Grille métallique	3
	Versez la pâte dans un moule à gâteau en métal à revêtement noir préalablement beurré pour le fond du gâteau. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
Quiche Lorraine	1,2 à 1,5	Grille métallique	2
	Préparez la pâte à quiche, placez-la dans un plat à quiche rond de 22 à 24 cm de diamètre. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, ajoutez la garniture et placez le plat au centre de la grille.		
Madeleines	0,2 à 0,4	Grille métallique	3
	Versez la pâte dans des moules à madeleines en métal noir. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, ajoutez la garniture et placez le plat au centre de la grille.		
Pain			
Pain blanc *	0,6 à 0,7	Grille métallique	2
	Préparez la pâte et versez-la dans un plat à gâteau métallique rectangulaire à revêtement noir (25 à 30 cm de long). Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		
Pain multicéréales *	0,8 à 0,9	Grille métallique	2
	Préparez la pâte et versez-la dans un plat à gâteau métallique rectangulaire à revêtement noir (25 à 30 cm de long). Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		
Baguettes *	0,6 à 0,7	Plateau universel	3
	Préparez la pâte en la partageant en 2 et placez-la sur le plateau universel.		
Pain aux noix *	1,0 à 1,1	Plateau universel	3
	Préparez la pâte en la partageant en 4 et répartissez-la sur le plateau universel.		
Petit pain *	0,3 à 0,5	Plateau universel	3
	Préparez les petits pains (pâte réfrigérée prête à enfourner). Placez-les sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		
Gâteaux et desserts			
Crumbles aux fruits	0,8 à 1,2	Grille métallique	3
	Placez les fruits frais (framboises, mûres, pommes ou poires coupées en lamelles) dans un plat de 22 à 24 cm allant au four. Parsemez le dessus avec des miettes. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		
Scones	0,5 à 0,6	Plateau universel	3
	Placez les scones (5 à 6 cm de diamètre) sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 41 2020-01-17 2:44:33

Cuisiner intelligemment

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Sponge cake	0,5 à 0,6	Grille métallique	3
	Préparez la pâte à gâteau hollandais et versez-la dans un moule à gâteau métallique rond à revêtement noir de 25 à 26 cm de diamètre. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
Cake marbré	0,7 à 0,8	Grille métallique	2
	Préparez la pâte à gâteau hollandais et placez-la dans un moule à kouglof ou un moule Bundt rond en métal. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
Quatre-quarts	0,7 à 0,8	Grille métallique	2
	Préparez la pâte à gâteau hollandais et versez-la dans un plat à gâteau métallique rectangulaire à revêtement noir (25 à 26 cm de long). Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
Cheesecake *	0,8 à 0,9	Grille métallique	2
	Préparez la pâte et versez-la dans un moule à gâteau métallique rond à revêtement noir (de 20 à 24 cm). Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
Brownies	0,7 à 0,8	Grille métallique	3
	Préparez la pâte à gâteau hollandais en utilisant un plat de 22 à 24 cm allant au four. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		

* Remplissez le réservoir avec de l'eau potable jusqu'au repère de niveau maximal pour la cuisson à la vapeur assistée.

2. Rôtissage

Nous vous recommandons ce programme pour rehausser le goût de vos produits frais réfrigérés (viande, volaille et poisson). Nous vous conseillons de bien faire décongeler les ingrédients surgelés si vous les utilisez. Les programmes automatiques n'incluent pas de préchauffage et d'étape de retournement des aliments. Mais vous pouvez quand même retourner vos aliments à mi-cuisson si vous le souhaitez, pour obtenir de meilleurs résultats.

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Viande			
Filet de bœuf rôti **	0,8 à 2,0	Grille métallique	2
		Plateau universel	1
	Assaisonnez le bœuf et laissez-le 1 heure au réfrigérateur. Placez-le sur la grille métallique, côté gras vers le haut.		
Rôti de bœuf basse température **	0,8 à 2,0	Grille métallique	2
		Plateau universel	1
	Assaisonnez le bœuf et laissez-le 1 heure au réfrigérateur. Placez-le sur la grille métallique, côté gras vers le haut.		
Côtelettes d'agneau rôties aux herbes	0,4 à 0,8	Grille métallique	4
		Plateau universel	1
	Faites mariner les côtelettes d'agneau avec des herbes et des épices et placez-les sur la grille métallique.		
Gigot d'agneau sur l'os **	0,8 à 2,0	Grille métallique	3
		Plateau universel	1
	Faites mariner l'agneau et placez-le sur la grille métallique.		
Rôti de porc **	0,8 à 2,0	Grille métallique	3
		Plateau universel	1
	Placez le rôti de porc avec le côté graisse vers le haut sur la grille métallique.		
Côtes de porc	0,8 à 1,2	Grille métallique	3
		Plateau universel	1
	Placez le travers de porc sur la grille.		

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 42 2020-01-17 2:44:33

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Volaille			
Poulet, entier */**	0,8 à 1,5	Grille métallique	2
		Plateau universel	1
	Rincez et nettoyez le poulet. Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez-le sur la grille, poitrine vers le bas. Insérez une sonde thermique dans la partie la plus épaisse de la poitrine.		
Poulet, blancs	0,5 à 0,9	Grille métallique	4
		Plateau universel	1
	Faites mariner les escalopes et placez-les sur la grille.		
Pilons de poulet	0,5 à 0,9	Grille métallique	4
		Plateau universel	1
	Badigeonnez-les d'un mélange d'huile et d'épices, et placez-les sur la grille.		
Poulet à l'américaine *	1,0 à 1,3	Grille métallique	3
		Plateau universel	1
	Rincez et nettoyez le poulet. Coupez le dos du poulet, puis badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez-le sur la grille métallique et le plateau universel, puis faites cuire.		
Canard, entier */**	1,5 à 2,7	Grille métallique	2
		Plateau universel	1
	Rincez et nettoyez le canard. Saupoudrez le canard d'épices. Placez-le sur la grille métallique et le plateau universel, poitrine vers le haut. Insérez une sonde thermique dans la partie la plus épaisse de la poitrine.		
Canard, magret	0,3 à 0,7	Grille métallique	4
		Plateau universel	1
	Placez les magrets de canard sur la grille, côté graisse vers le haut.		

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Poisson			
Filet de truite au four	0,3 à 0,7	Plateau universel	4
	Placez les filets de truite avec le côté peau vers le haut sur le plateau universel.		
Truite	0,3 à 0,7	Grille métallique	4
		Plateau universel	1
	Rincez et nettoyez les poissons et placez-les tête-bêche sur la grille métallique. Ajoutez du jus de citron, du sel et des herbes à l'intérieur du poisson. Coupez la surface de la peau à l'aide d'un couteau. Badigeonnez d'huile et de sel.		
Sole	0,3 à 0,7	Plateau universel	3
	Placez la sole sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Coupez la surface à l'aide d'un couteau.		
Steak/filet de saumon	0,3 à 0,7	Grille métallique	4
		Plateau universel	1
	Rincez et nettoyez les filets ou les steaks. Placez les filets sur la grille, côté peau vers le bas.		

* Remplissez le réservoir avec de l'eau potable jusqu'au repère de niveau maximal pour la cuisson à la vapeur assistée.

** Insérez la sonde thermique dans la partie la plus épaisse de la viande.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 43 2020-01-17 2:44:33

Cuisiner intelligemment

3. Accompagnements

Les programmes automatiques n'incluent pas de préchauffage. Utilisez ce programme avec des légumes frais.

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Légumes rôtis	0,3 à 0,7	Plateau universel	4
	Rincez et préparez des rondelles de courgette, l'aubergine, le poivron, l'oignon et les tomates cerise. Badigeonnez-les d'huile d'olive, de fines herbes et d'épices. Répartissez le tout uniformément sur le plateau.		
Tomates farcies	0,3 à 0,7	Plateau universel	3
	Rincez et coupez les tomates en deux, puis videz-les. Farcissez-les avec la préparation (par ex. riz, bœuf haché) et placez-les sur le plateau.		
Quartiers de pommes de terre	0,3 à 0,7	Plateau universel	3
	Rincez et coupez les pommes de terre en morceaux. Badigeonnez-les d'huile d'olive, de fines herbes et d'épices. Répartissez le tout uniformément sur le plateau et faites cuire.		
Pommes de terre coupées en deux	0,5 à 0,9	Plateau universel	3
	Coupez de grosses pommes de terre (200 g chacune) en deux dans le sens de la longueur. Placez-les sur le plateau universel, côté coupé vers le haut, puis badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive, d'herbes et d'épices.		

4. Commodité

Les programmes automatiques n'incluent pas de préchauffage. Pour plus de facilité, utilisez des aliments précuits surgelés.

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Frites surgelées	0,3 à 0,7	Plateau universel	3
	Répartissez uniformément les frites au four surgelées sur le plateau.		
Quartiers de pommes de terre surgelés	0,3 à 0,7	Plateau universel	3
	Répartissez uniformément les pommes de terre en morceaux surgelées sur le plateau.		
Lasagnes surgelées	0,3 à 0,7	Grille métallique	3
	Placez les lasagnes surgelées dans un plat allant au four, puis déposez ce dernier sur la grille métallique.		

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 44 2020-01-17 2:44:33

5. Pizza et pâte

Les programmes Cuisson auto incluent le préchauffage pendant la cuisson et affichent la progression du préchauffage. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, insérez vos aliments. Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Pizza surgelée	0,3 à 0,7	Grille métallique	3
	Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez la pizza surgelée au centre de la grille métallique.		
Pizza maison	0,8 à 1,2	Plateau universel	2
	Préparez une pizza maison avec la pâte levée et placez-la sur le plateau universel. Le poids inclut la pâte et la garniture (ex. : sauce, légumes, jambon et fromage). Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		
Calzone	0,8 à 1,2	Plateau universel	3
	Préparez 4 morceaux de calzone fraîche et placez-les sur le plateau.		
Fermentation de la pâte	0,3 à 0,7	Grille métallique	2
	Préparez la pâte dans un bol, recouvrez d'un film étirable. Placez au centre de la grille.		

Double cuisson

Le tableau ci-dessous répertorie les 20 programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux. Vous pouvez utiliser uniquement la cavité supérieure ou la cavité inférieure, ou encore les deux parties intérieures supérieure et inférieure simultanément.
Le programme indique les quantités, les poids ainsi que les recommandations associées. Les modes et les durées de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité. Vous trouverez certaines recettes pour les programmes automatiques dans votre manuel d'instruction.
Les programmes de double Cuisson auto intègrent le préchauffage et affichent la progression du préchauffage.
Placez les aliments dans le four lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit.

⚠ AVERTISSEMENT

Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

1. Supérieure

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Gratin de pommes de terre	1,0 à 1,5	Grille métallique	4
	Préparez le gratin de pommes de terre frais en utilisant un plat de 22 à 24 cm allant au four. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		
Pâtes	1,2 à 1,5	Grille métallique	4
	Préparez le gratin de pâtes en utilisant un plat de 22 à 24 cm allant au four. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		
Lasagne	1,0 à 1,5	Grille métallique	4
	Préparez les lasagnes maison en utilisant un plat de 22 à 24 cm allant au four. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 45 2020-01-17 2:44:33

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Scones	0,5 à 0,6	Plateau universel	4
	Placez les scones (5 à 6 cm de diamètre) sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		
Pilons de poulet	0,5 à 0,9	Grille métallique	4
		Plateau universel	4
	Badigeonnez-les d'un mélange d'huile et d'épices, et placez-les sur la grille.		
Steak/filet de saumon	0,3 à 0,7	Grille métallique	4
		Plateau universel	4
	Rincez et nettoyez les filets ou les steaks. Placez les filets sur la grille, côté peau vers le bas.		
Légumes rôtis	0,3 à 0,7	Plateau universel	4
	Rincez et préparez des rondelles de courgette, l'aubergine, le poivron, l'oignon et les tomates cerise. Badigeonnez-les d'huile d'olive, de fines herbes et d'épices. Répartissez le tout uniformément sur le plateau.		
Pommes de terre coupées en deux	0,5 à 0,9	Plateau universel	4
	Coupez de grosses pommes de terre (200 g chacune) en deux dans le sens de la longueur. Placez-les sur le plateau universel, côté coupé vers le haut, puis badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive, d'herbes et d'épices.		
Quartiers de pommes de terre surgelés	0,3 à 0,7	Plateau universel	4
	Répartissez uniformément les pommes de terre en morceaux surgelées sur le plateau.		
Frites surgelées	0,3 à 0,7	Plateau universel	4
	Répartissez uniformément les frites au four surgelées sur le plateau.		

2. Inférieur

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Tarte aux pommes	1,2 à 1,4	Grille métallique	1
	Préparez une tarte aux pommes dans un moule à pâtisserie rond en métal de 20 à 24 cm. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
Feuilleté aux pommes *	0,3 à 0,4	Plateau universel	1
	Placez les pâtes feuilletées aux pommes sur le plateau recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		
Croissants *	0,3 à 0,4	Plateau universel	1
	Préparez les croissants (pâte réfrigérée prête à enfourner). Placez-les sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		
Quiche Lorraine	1,2 à 1,5	Grille métallique	1
	Préparez la pâte à quiche, placez-la dans un plat à quiche rond de 22 à 24 cm de diamètre. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, ajoutez la garniture et placez le plat au centre de la grille.		
Petit pain *	0,3 à 0,5	Plateau universel	1
	Préparez les petits pains (pâte réfrigérée prête à enfourner). Placez-les sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 46 2020-01-17 2:44:34

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Crumbles aux fruits	0,8 à 1,2	Grille métallique	1
	Placez les fruits frais (framboises, mûres, pommes ou poires coupées en lamelles) dans un plat de 22 à 24 cm allant au four. Parsemez le dessus avec des miettes. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		
Cheesecake *	0,8 à 0,9	Grille métallique	1
	Préparez la pâte et versez-la dans un moule à gâteau métallique rond à revêtement noir (de 20 à 24 cm). Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
Tomates farcies	0,3 à 0,7	Plateau universel	1
	Rincez et coupez les tomates en deux, puis videz-les. Farcissez-les avec la préparation (par ex. riz, bœuf haché) et placez-les sur le plateau.		
Pizza surgelée	0,3 à 0,7	Grille métallique	1
	Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez la pizza surgelée au centre de la grille métallique.		
Pizza maison	0,8 à 1,2	Plateau universel	1
	Préparez une pizza maison avec la pâte levée et placez-la sur le plateau universel. Le poids inclut la pâte et la garniture (ex. : sauce, légumes, jambon et fromage). Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		

* Remplissez le réservoir avec de l'eau potable jusqu'au repère de niveau maximal pour la cuisson à la vapeur assistée.

3. Double

Vous pouvez sélectionner un programme automatique pour la partie inférieure et supérieure du four et cuisiner simultanément.

⚠ ATTENTION

Lorsque vous utilisez la partie intérieure supérieure ou inférieure, le ventilateur et l'élément chauffant de l'autre partie intérieure peuvent fonctionner pour des performances optimales. La partie intérieure non utilisée ne doit pas être utilisée à toute fin non prévue.

Cuisson saine (modèles applicables uniquement)

Le four propose 20 programmes Cuisson saine. Les réglages du four seront automatiquement ajustés en fonction du programme sélectionné. Vous pouvez utiliser la partie intérieure unique ou la partie intérieure inférieure.
Veillez à utiliser le récipient vapeur pour une cuisson à la vapeur et à remplir le réservoir avec de l'eau potable jusqu'au repère de niveau maximal.

⚠ AVERTISSEMENT

Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Fleurettes de brocolis	0,4 à 0,6	Récipients vapeur	A
Fleurettes de choux-fleurs	0,4 à 0,6	Récipients vapeur	A
Carottes en rondelles	0,4 à 0,6	Récipients vapeur	A
Courgettes en rondelles	0,4 à 0,6	Récipients vapeur	A
Cubes de potiron	0,4 à 0,6	Récipients vapeur	A
Asperges vertes	0,4 à 0,6	Récipients vapeur	A
Asperges blanches	0,4 à 0,6	Récipients vapeur	A
Haricots verts	0,4 à 0,6	Récipients vapeur	A
Choux de Bruxelles	0,4 à 0,6	Récipients vapeur	A
Pommes de terre coupées en deux et pelées	0,6 à 0,8	Récipients vapeur	A
Pommes en tranches	0,4 à 0,6	Récipients vapeur	A

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 47 2020-01-17 2:44:34

Cuisiner intelligemment

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Crevettes	0,6 à 0,8	Récipients vapeur	A
Moules	0,8 à 1,0	Récipients vapeur	A
Filet de poisson	0,6 à 0,8	Récipients vapeur	A
Blancs de poulet	0,8 à 1,0	Récipients vapeur	A
Crème au caramel	0,3 à 0,4	Récipients vapeur	A
Raviolis surgelés	0,4 à 0,6	Récipients vapeur	A
Œufs durs	0,5 à 0,7	Récipients vapeur	A
Œufs mollets	0,5 à 0,7	Récipients vapeur	A
Œufs à la coque	0,5 à 0,7	Récipients vapeur	A

REMARQUE

Le niveau A renvoie à une grille exclusive pour le récipient vapeur. Reportez-vous à la section Accessoires en page **14** pour connaître l'emplacement exact du niveau A.

Fonction spéciale

Décongélation

Ce mode est utilisé pour décongeler des produits surgelés, des aliments cuits, des fruits, du gâteau, de la crème et du chocolat. Le temps de décongélation varie selon le type, la taille et la quantité des aliments.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (min)
Produits surgelés Beignets de poulet, saucisses, pommes de terre	Grille métallique + Plateau universel	3 1	50	-
Aliments cuits Pain et petits pains	Grille métallique + Plateau universel	3 1	50	-
Fruits	Grille métallique, plat allant au four	3	30	-
Gâteau, crème, chocolat	Grille métallique, plat allant au four	3	30	-

Séchage

Ce mode est utilisé pour sécher des fruits, légumes et des herbes. Le temps de séchage varie selon le type, l'épaisseur et la quantité des aliments.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (min)
Fruits	Grille métallique	3	70 à 80	300 à 420
Légumes	Grille métallique	3	70 à 80	200 à 500
Herbes	Grille métallique	3	70 à 80	60 à 90

Levée de pâte

Ce mode est utilisé pour faire lever de la pâte et faire des yaourts maison.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (min)
Pâte à pizza	Grille métallique	2	30 à 40	30 à 40

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 48 2020-01-17 2:44:34

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (min)
Gâteau/Pâte à pain	Grille métallique, plat allant au four	2	30 à 40	40 à 50
Yaourts maison	Grille métallique, plat allant au four	2	40 à 50	6 à 7 (heures)

Cuisson Pizza

Ce mode est adapté aux pizzas. La température et le temps de cuisson varient selon la taille de la pizza et l'épaisseur de la pâte à pizza.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (min)
Pizza maison	Plateau universel	2	190 à 210	15 à 25
Pizza fine maison	Plateau universel	2	210 à 230	10 à 15

Cuisson lente

Ce mode utilise une température basse pour une texture tendre. Ce mode convient pour faire rôtir du bœuf, du porc, du veau ou de l'agneau lorsque vous voulez obtenir une texture tendre. Nous vous recommandons de faire saisir l'ensemble de la viande à haute température sur la table de cuisson avant de la faire rôtir.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (heures)
Rôti de bœuf	Grille métallique + Plateau universel	3 1	80 à 100	3 à 4
Surlonge, 5 à 6 cm d'épaisseur	Grille métallique + Plateau universel	3 1	70 à 80	4 à 5
Rôti de porc	Grille métallique + Plateau universel	3 1	80 à 100	4 à 5
Rôti d'agneau	Grille métallique + Plateau universel	3 1	80 à 100	3 à 4
Magret de canard	Grille métallique + Plateau universel	3 1	70 à 90	2 à 3

Essais de plats

Conformément à la norme EN 60350-1.

1. Faire cuire

Les types de cuisson recommandés sont valables pour un four préchauffé. N'utilisez pas la fonction Préchauffage rapide. Positionnez toujours le côté incliné des plateaux vers l'avant.

Type d'aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Gâteaux de petite taille	Plateau universel	3		165	23 à 28
		3		165	25 à 30
		1+3		155	33 à 38
Sablés	Plateau universel	1+3		140	28 à 33
Génoise	Grille métallique + moule à fond amovible (à revêtement noir, Ø 26 cm)	2		165	30 à 35 *
		2		160	30 à 35
		1+4		155	35 à 40
Tarte aux pommes	Grille métallique + 2 moules à gâteau à fond amovible ** (à revêtement noir, Ø 20 cm)	2, placés en diagonale		160	70 à 80
	Plateau universel + grille métallique + 2 moules à gâteau à fond amovible *** (à revêtement noir, Ø 20 cm)	1+3		160	80 à 90

* Augmentez le temps de cuisson de 5 minutes si vous cuisinez en mode Classique avec un récipient en verre (Ø 26 cm).

** Pour faire cuire deux gâteaux, disposez-les sur la grille de la façon suivante : un moule dans le fond à gauche et un moule à l'avant à droite.

*** Pour faire cuire deux gâteaux, disposez-les de la façon suivante : au centre, l'un au-dessus de l'autre.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 49 2020-01-17 2:44:34

Cuisiner intelligemment

2. Faire griller

Préchauffez le four vide pendant 5 minutes en utilisant la fonction Grand gril.

Type d'aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Toasts de pain blanc	Grille métallique	5		300 (maxi)	1 à 2
Hamburgers * (x 12)	Grille métallique + Plateau universel (pour récupérer les égouttures)	4 1		300 (maxi)	1er 15 à 18 2ème 5 à 8

* Retournez après les ⅔ du temps de cuisson.

3. Rôtissage

Type d'aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Poulet entier * 1,3 à 1,5 kg	Grille métallique + Plateau universel (pour récupérer les égouttures)	3 1		200	60 à 75
Poulet entier * 1,5 à 1,7 kg	Grille métallique + Plateau universel (pour récupérer les égouttures)	3 1		200	70 à 85

* Retournez à mi-cuisson.

4. Cuisson à la vapeur

Remplissez le réservoir avec de l'eau potable jusqu'au repère de niveau maximal pour la cuisson à la vapeur.

Type d'aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temps (min)
Fleurettes de brocolis 0,5 kg	Récipient vapeur	A		12 à 15
Œufs à la vapeur 10 œufs	Récipient vapeur	A		15 à 18
Pommes de terre épluchées 0,5 kg	Récipient vapeur	A		18 à 23
Saumon surgelé	Récipient vapeur	A		18 à 23

REMARQUE

Le niveau A renvoie à une grille exclusive pour le récipient vapeur. Reportez-vous à la section **Accessoires** en page **14** pour connaître l'emplacement exact du niveau A.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 50 2020-01-17 2:44:34

Livre de recettes Cuisson auto fréquentes

Gratin de pommes de terre

Ingrédients 800 g de pommes de terre, 100 ml de lait, 100 ml de crème, 50 g de jaunes d'œuf battus, 1 cuillère à soupe de sel, de poivre puis de muscade, 150 g de fromage râpé, beurre, thym.

Instructions Épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles de 3 mm d'épaisseur. Beurrez toute la surface d'un plat à gratin (22 à 24 cm). Répartissez les rondelles sur un torchon propre et couvrez-les pendant que vous préparez le reste des ingrédients.
Placez le reste des ingrédients, sauf le fromage râpé, dans un grand saladier et mélangez bien. Disposer les rondelles de pommes de terre en plusieurs couches dans le plat, en les faisant se chevaucher légèrement ; puis versez la préparation sur les pommes de terre. Étalez le fromage râpé sur le dessus et faites cuire le tout. Après la cuisson, servez-le tout décoré avec quelques feuilles de thym frais.

Gratin de légumes

Ingrédients 800 g de légumes (courgette, tomate, oignon, carotte, poivron, pommes de terre précuites), 150 ml de crème, 50 g de jaunes d'œuf battus, 1 cuillère à soupe de sel puis d'herbes (poivre, persil ou romarin), 150 g de fromage râpé, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, quelques feuilles de thym.

Instructions Lavez les légumes et coupez-les en rondelles de 3 à 5 mm d'épaisseur. Étalez les rondelles sur un plat à gratin (22 à 24 cm) puis versez l'huile sur les légumes. Mélangez le reste des ingrédients, sauf le fromage râpé et versez sur les légumes. Étalez le fromage râpé sur le dessus et faites cuire le tout. Puis servez-le tout décoré avec quelques feuilles de thym frais.

Lasagne

Ingrédients 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 500 g de bœuf haché, 500 ml de sauce tomate, 100 ml de bouillon de bœuf, 150 g de pâtes à lasagnes, 1 oignon (émincé), 200 g de fromage râpé, 1 cuillère à soupe de feuilles de persil séché, d'origan puis de basilic.

Instructions Préparez la sauce de viande à la tomate. Faites chauffer l'huile dans une poêle, puis faites cuire le bœuf haché et l'oignon émincé pendant 10 minutes environ jusqu'à ce que le tout soit doré. Versez la sauce à la tomate et le bouillon de bœuf, puis ajoutez les herbes séchées. Portez à ébullition, puis faites mijoter pendant 30 minutes.
Faites cuire les pâtes à lasagnes selon les instructions sur l'emballage. Disposez les pâtes à lasagnes, la sauce de viande et le fromage en plusieurs couches. Ensuite, saupoudrez uniformément avec le fromage restant sur le dessus des pâtes à lasagnes, puis faites cuire.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 51 2020-01-17 2:44:34

Cuisiner intelligemment

Tarte aux pommes

Ingrédients
- **Pâtisseries** : 275 g de farine, 1/2 cuillère à soupe de sel, 125 g de sucre semoule blanc, 8 g de sucre vanillé, 175 g de beurre froid, 1 œuf (battu).
- **Garniture** : 750 g de pommes entières fermes, 1 cuillère à soupe de jus de citron, 40 g de sucre, 1/2 cuillère à soupe de cannelle, 50 g de raisins sans pépins, 2 cuillères à soupe de miettes de pain.

Instructions

Tamisez la farine avec le sel au-dessus d'un grand saladier. Tamisez le sucre semoule et le sucre vanillé avec. Coupez avec 2 couteaux le beurre en petits cubes dans la farine. Ajoutez les ¾ de l'œuf battu. Malaxez tous les ingrédients dans le mixeur jusqu'à obtenir une masse friable. Formez une boule avec la pâte. Enveloppez-la de film plastique et laissez-la reposer pendant environ 30 minutes.

Beurrez le moule (24 à 26 cm de diamètre) et saupoudrez la surface avec de la farine. Roulez les ¾ de la pâte jusqu'à ce qu'elle ait une épaisseur de 5 mm. Placez-la dans le moule (fond et côtés).

Épluchez et videz les pommes. Coupez-les en cubes d'environ ¾ x ¾ cm. Arrosez les pommes de jus de citron et mélangez bien. Lavez et séchez les groseilles et les raisins. Ajoutez le sucre, la cannelle, les raisins et les groseilles. Mélangez bien et saupoudrez le bas de la pâte avec des miettes de pain. Appuyez légèrement.

Roulez le reste de la pâte. Coupez la pâte en petites lamelles et posez-les en travers sur la garniture. Badigeonnez la tarte uniformément avec le reste de l'œuf battu.

Quiche Lorraine

Ingrédients
- **Pâtisseries** : 200 g de farine, 80 g de beurre, 1 œuf.
- **Garniture** : 75 g de bacon en cubes sans matières grasses, 125 ml de crème, 125 g de crème fraîche, 2 œufs battus, 100 g de fromage suisse râpé, sel et poivre.

Instructions

Pour faire la pâte, mettez la farine, le beurre et les œufs dans un saladier et mélangez le tout pour obtenir une pâte souple, puis laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes. Roulez la pâte et placez-la dans un plat à quiche en céramique beurré (25 cm de diamètre). Piquez le fond avec une fourchette. Mélangez l'œuf, la crème fraîche, le fromage, le sel et le poivre. Versez le mélange sur la pâte juste avant la cuisson.

Crumbles aux fruits

Ingrédients
- **Garniture** : 200 g de farine, 100 g de beurre, 100 g de sucre, 2 g de sel, 2 g de cannelle en poudre.
- **Fruits** : 600 g de fruits mixés.

Instructions

Mixez tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient émiettés pour faire la garniture. Répartissez les fruits mixés dans un plat et parsemez le crumble.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 52 2020-01-17 2:44:34

Pizza maison

Ingrédients
- **Pâte à pizza** : 300 g de farine, 7 g de levure en poudre, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 200 ml d'eau tiède, 1 cuillère à soupe de sucre et de sel.
- **Garniture** : 400 g de légumes coupés en rondelles (aubergine, courgette, oignon, tomate), 100 g de jambon ou de bacon (haché), 100 g de fromage râpé.

Instructions Mettez la farine, la levure, l'huile, le sel, le sucre et l'eau chaude dans un saladier et mélangez le tout pour obtenir une pâte un peu humide. Malaxez-la dans un mixeur ou à la main pendant environ 5 à 10 minutes. Recouvrez avec un couvercle et placez-la dans le four pendant 30 minutes à 35 °C pour la faire lever. Roulez la pâte sur une surface farinée en forme de rectangle, et posez-la sur le plateau ou une plaque à pizza. Répartissez la purée de tomates sur la pâte et agrémentez de jambon, champignons, olives et tomates. Étalez uniformément le fromage sur le dessus et faites cuire le tout.

Filet de bœuf rôti

Ingrédients 1 kg de surlonge de rôti de bœuf, 5 g de sel, 1 g de poivre, 3 g de romarin puis de thym.

Instructions Assaisonnez le bœuf avec le sel, le poivre et le romarin, puis laissez-le au réfrigérateur pendant 1 heure. Posez-le sur la grille métallique. Enfournez-le dans le four et faites-le cuire.

Côtelettes d'agneau rôties aux herbes

Ingrédients 1 kg de côtelettes d'agneau (6 morceaux), 4 grandes gousses d'ail (pressées), 1 cuillère à soupe de thym frais (écrasé), 1 cuillère à soupe de romarin frais (écrasé), 2 cuillères à soupe de sel et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Instructions Mélangez le sel, l'ail, les herbes et l'huile, puis ajoutez l'agneau. Retournez-le pour l'enrober de préparation et laissez à température ambiante au moins 30 minutes à 1 heure.

Côtes de porc

Ingrédients 2 côtelettes de travers de porc, 1 cuillère à soupe de grains de poivre noir, 3 feuilles de laurier, 1 oignon (émincé), 3 gousses d'ail (émincées), 85 g de sucre brun, 3 cuillères à soupe de sauce Worcester, 2 cuillères à soupe de purée de tomates et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Instructions Élaborez une sauce barbecue. Faites chauffer de l'huile dans une poêle et ajoutez l'oignon. Faites le revenir pour le ramollir et ajoutez les autres ingrédients. Faites griller, baissez le feu, puis faites mijoter pendant 30 minutes jusqu'à ce que le tout s'épaississe. Faites mariner le travers avec la sauce barbecue pendant au moins 30 minutes à 1 heure.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 53 2020-01-17 2:44:34

Entretien

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que le four et les accessoires ont suffisamment refroidis avant de les nettoyer.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de brosses dures, d'éponges ou de tampons à récurer, de laine de verre, de couteaux ou d'autres instruments abrasifs.

Intérieur du four

- Pour le nettoyage des parois intérieures du four, utilisez un chiffon et un nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Ne nettoyez jamais manuellement le joint d'étanchéité de la porte.
- Afin de ne pas endommager les surfaces émaillées, utilisez uniquement un nettoyant spécial four traditionnel.
- Pour ôter la saleté incrustée, utilisez un nettoyant spécial four.

Parois externes du four

S'il y a des empreintes de doigt, de la graisse ou des tâches sur la surface extérieure (par exemple sur la porte, la poignée ou l'écran), nettoyez-les avec un chiffon doux et du produit à vitres ou du produit nettoyant neutre. Ensuite, essuyez à l'aide d'un chiffon propre, sec et doux. De la graisse et de la saleté peuvent subsister, en particulier autour de la poignée en raison de l'air chaud provenant de l'intérieur. Il est conseillé de nettoyer la poignée après chaque utilisation.

Accessoires

Nettoyez les accessoires après chaque nouvelle utilisation et essuyez-les à l'aide d'un torchon. Pour ôter les impuretés incrustées, faites tremper les accessoires utilisés dans de l'eau savonneuse pendant environ 30 minutes avant de le laver.

Surface émaillée catalytique (modèles applicables uniquement)

Les pièces amovibles sont munies d'une surface émaillée catalytique gris foncé. Elles peuvent être salies par de l'huile et de la graisse éclaboussées par l'air circulant durant le chauffage par convection. Toutefois, ces impuretés brûlent lorsque la température du four atteint ou dépasse 200 °C.

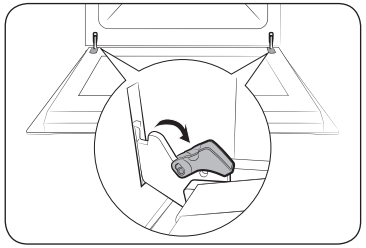
1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Nettoyez l'intérieur du four.
3. Sélectionnez le mode **Convection** avec le réglage de température maximal et exécutez le cycle pendant une heure.

Porte

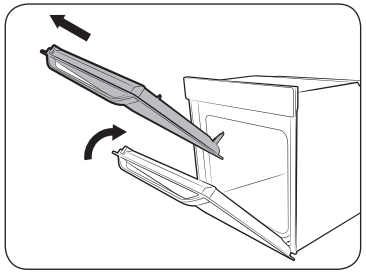
Ne retirez pas la porte du four, sauf à des fins de nettoyage. Pour retirer la porte à des fins de nettoyage, suivez les instructions ci-après.

⚠ AVERTISSEMENT

La porte du four est lourde.

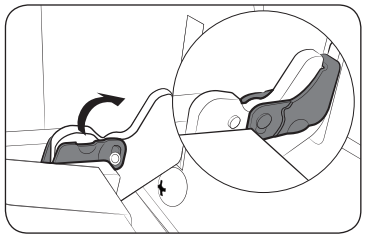


1. Ouvrez la porte et faites basculer les fixations des deux charnières vers l'extérieur.



2. Faites remonter la porte d'environ 70°. Tenez la porte du four par les côtés à l'aide de vos deux mains, puis soulevez et tirez vers le haut jusqu'à ce que les charnières soient retirées.
3. Nettoyez la porte avec de l'eau savonneuse et un chiffon propre.

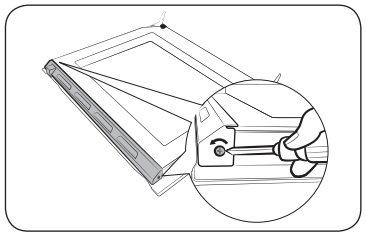
NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 54 2020-01-17 2:44:35



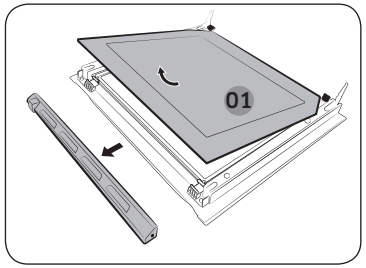
4. Une fois que vous avez terminé, suivez les étapes 1 et 2 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinstaller la porte. Assurez-vous que les fixations sont en place sur les deux côtés.

Vitre de la porte

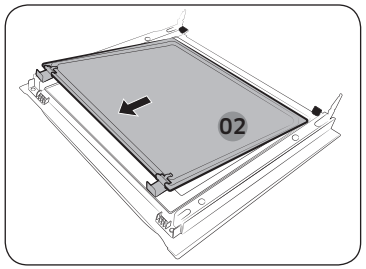
Selon le modèle, la porte du four est équipée de 3 à 4 couches de verre placées les unes contre les autres. Ne retirez pas la vitre de la porte, sauf à des fins de nettoyage. Pour retirer la vitre de la porte à des fins de nettoyage, suivez les instructions ci-après.



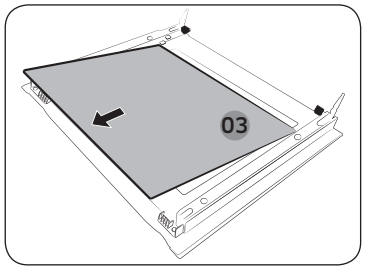
1. Utilisez un tournevis pour retirer les vis sur les côtés gauche et droit.



2. Détachez les caches dans le sens des flèches.
3. Retirez la première couche de la porte.



4. Retirez la deuxième couche de la porte, en procédant dans le sens de la flèche.



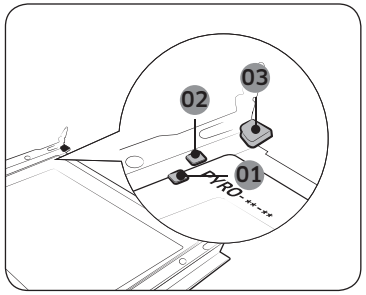
5. Retirez la troisième couche de la porte, en procédant dans le sens de la flèche.
6. Nettoyez la vitre avec de l'eau savonneuse et un chiffon propre.

⚠ ATTENTION

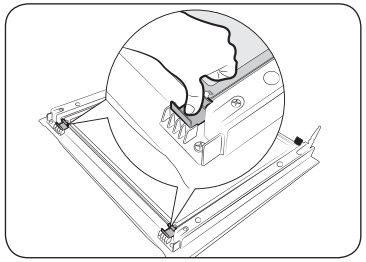
Pour identifier le bon côté de la couche, trouvez la marque « PYRO » dans le coin de chaque couche.
Sens correct : PYRO-**-**
Sens incorrect : **–**–OЯYq

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 55 2020-01-17 2:44:35

Entretien



01 Clip de fixation 1
02 Clip de fixation 2
03 Clip de fixation 3



7. Une fois que vous avez terminé, réinsérez les couches comme suit :

- Reportez-vous à l'illustration et repérez les charnières. Insérez la couche 3 sous le clip de fixation 1, la couche 2 entre les clips de fixation 1 et 2, et la couche 1 dans le clip de fixation 3, en respectant bien cet ordre. Assurez-vous que le côté imprimé des couches est inséré vers l'intérieur.

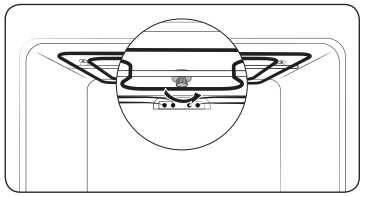
8. Après l'insertion de la couche 2, pressez les clips de la vitre et vérifiez qu'ils maintiennent correctement la couche vitrée en place.

9. Suivez les étapes 1 et 2 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinstaller les caches.

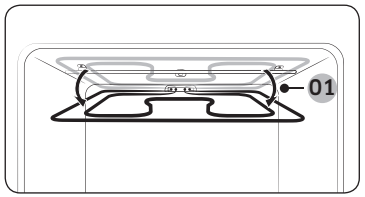
⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter des fuites de chaleur, assurez-vous de réinsérer correctement les couches vitrées.

Paroi supérieure (modèles applicables uniquement)

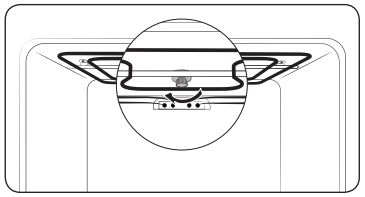


1. Déposez l'élément chauffant du gril. Pour ce faire, tournez l'écrou circulaire dans le sens anti-horaire tout en tenant l'élément chauffant du gril en place. L'élément chauffant du gril n'est pas une pièce amovible. Ne tirez pas sur l'élément chauffant du gril pour le retirer.



2. Nettoyez la paroi supérieure du four avec de l'eau savonneuse et un chiffon propre.

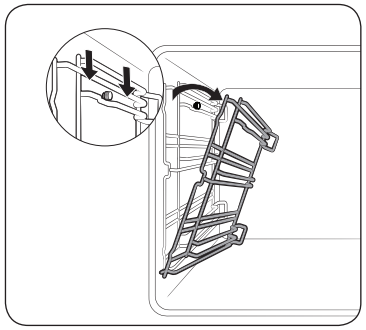
01 Environ 12°



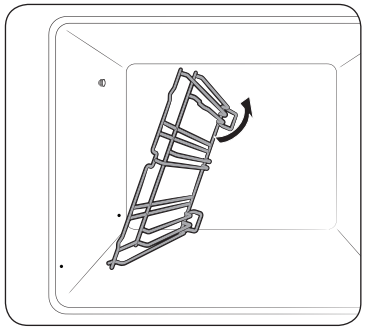
3. Une fois cela fait, réinstallez l'élément chauffant du gril et tournez l'écrou circulaire dans le sens horaire.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 56 2020-01-17 2:44:36

Grilles latérales (modèles applicables uniquement)



1. Appuyez sur la ligne supérieure de la grille latérale de gauche puis abaissez d'environ 45°.



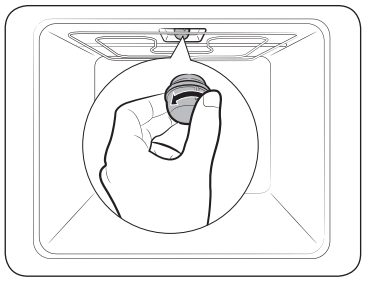
2. Tirez et retirez la ligne inférieure de la grille latérale de gauche.
3. Retirez la grille latérale de droite de la même façon.
4. Nettoyez les deux grilles latérales.
5. Une fois terminé, suivez les étapes 1 à 2 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinstaller les grilles latérales.

REMARQUE

Le four fonctionne sans que les grilles latérales et les grilles ne soient installées.

Remplacement

Ampoules

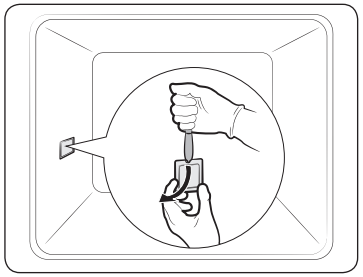


1. Retirez le cache en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Remplacez l'ampoule.
3. Nettoyez le cache en verre.
4. Une fois terminé, suivez l'étape 1 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinsérer le cache en verre.

AVERTISSEMENT

- Avant de remplacer une ampoule, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation.
- Utilisez uniquement des ampoules de 25-40 W / 220-240 V, résistant à une chaleur de 300 °C. Vous pouvez acheter des ampoules approuvées dans votre centre de dépannage Samsung le plus proche.
- Utilisez toujours un chiffon sec lorsque vous manipulez une ampoule halogène. Cela permet d'éviter que l'ampoule ne soit pas abîmée par des empreintes de doigts ou de la transpiration, ce qui réduirait sa durée de vie.

Éclairage latéral du four



1. Maintenez l'extrémité inférieure de la protection de l'éclairage latéral du four d'une main, et utilisez un outil fin et plat tel qu'un couteau de table pour retirer la protection comme indiqué.
2. Remplacez l'éclairage latéral du four.
3. Réinsérez la protection de l'ampoule.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 57 2020-01-17 2:44:36

Dépannage

Points à contrôler

Si vous rencontrez un problème avec votre four, consultez tout d'abord le tableau ci-dessous et essayez les suggestions. Si le problème persiste, contactez un centre de service Samsung local.

Problème	Cause	Action
Les boutons ne peuvent pas être réinitialisés correctement.	• S'il y a des corps étrangers entre les boutons • Modèle tactile : s'il y a de l'humidité sur l'extérieur • Si la fonction Verrouiller est activée	• Retirez les corps étrangers et réessayez. • Retirez l'humidité et réessayez. • Vérifiez si la fonction Verrouiller est activée.
L'heure n'est pas affichée.	• En cas de coupure de courant	• Vérifiez s'il est sous tension.
Le four ne fonctionne pas.	• En cas de coupure de courant	• Vérifiez s'il est sous tension. • Vérifiez si le Mode démo est activé.
Le four s'arrête en cours de fonctionnement.	• S'il est débranché de la prise d'alimentation	• Remettez-le sous tension.
L'appareil s'éteint lors du fonctionnement.	• Si la cuisson continue dure longtemps • Si le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas • Si le four est installé à un endroit qui n'est pas bien ventilé • Lors de l'utilisation de plusieurs fiches d'alimentation dans la même prise	• Après une longue cuisson, laissez le four refroidir. • Écoutez le bruit émis par le ventilateur de refroidissement. • Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit. • Utilisez une seule fiche.
Le four n'est pas sous tension.	• En cas de coupure de courant	• Vérifiez s'il est sous tension.
L'extérieur du four est trop chaud lors du fonctionnement.	• Si le four est installé à un endroit qui n'est pas bien ventilé	• Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
La porte ne peut pas être ouverte correctement.	• S'il y a des résidus d'aliments entre la porte et l'intérieur de l'appareil	• Nettoyez le four correctement puis ouvrez à nouveau la porte.
L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas.	• Si l'ampoule s'allume puis s'éteint • Si l'ampoule est recouverte de corps étrangers lors de la cuisson	• L'ampoule s'éteint automatiquement après un certain laps de temps pour économiser de l'énergie. Vous pouvez la rallumer en appuyant sur le bouton **Éclairage du four**. • Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 58 2020-01-17 2:44:36

Problème	Cause	Action
Il y a de l'électricité provenant de l'appareil.	• Si la source d'alimentation n'est pas correctement mise à la terre • Si vous utilisez une fiche sans mise à la terre	• Vérifiez si l'alimentation n'est pas correctement mise à la terre.
De l'eau goutte. Il y a de la vapeur à travers une fissure dans la porte. Il reste de l'eau dans votre four.	• Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil.	• Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
La luminosité à l'intérieur du four varie.	• La luminosité varie en fonction des changements de la puissance d'alimentation.	• Les changements de puissance d'alimentation durant la cuisson ne sont pas des dysfonctionnements, il ne tient pas lieu de s'inquiéter.
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	• Le ventilateur fonctionne automatiquement pendant un certain laps de temps pour ventiler l'intérieur du four.	• Ceci n'est pas un dysfonctionnement de l'appareil, il n'y a pas lieu de s'inquiéter.

Problème	Cause	Action
Le four ne chauffe pas.	• Si la porte est ouverte • Si les commandes du four n'ont pas été correctement configurées • Si le fusible de votre habitation a sauté ou si le disjoncteur s'est actionné	• Fermez la porte et redémarrez. • Reportez-vous au chapitre sur le fonctionnement du four et réinitialisez le four. • Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. Si ce problème se reproduit fréquemment, contactez un électricien. • Vérifiez si le Mode démo est activé.
De la fumée s'échappe lors du fonctionnement.	• Lors de la première utilisation • S'il y a des aliments sur le système de chauffe	• De la fumée peut s'échapper du système de chauffe lorsque vous utilisez le four pour la première fois. Ceci n'est pas un dysfonctionnement, et si vous lancez le four 2 ou 3 fois, cela ne devrait plus arriver. • Laissez le four refroidir suffisamment et retirez les aliments du système de chauffe.
Il y a une odeur de brûlé ou de plastique lorsque vous utilisez le four.	• En cas d'utilisation de récipients en plastique ou autres ne résistant pas à la chaleur	• Utilisez des récipients en verre adaptés à de hautes températures.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 59 2020-01-17 2:44:36

Dépannage

Problème	Cause	Action
Le four ne cuit pas correctement.	• Si la porte est souvent ouverte durant la cuisson	• N'ouvrez pas fréquemment la porte sauf si vous cuisez des aliments qui doivent être retournés. Si la porte est fréquemment ouverte, la température intérieure sera inférieure et cela affectera les résultats de votre cuisson.
Je peux entendre de l'eau bouillir lors de la cuisson à la vapeur.	• Ceci est dû au fait que l'eau est chauffée à l'aide du système de chauffe à vapeur	• Ceci n'est pas un dysfonctionnement de l'appareil, il ne tient pas lieu de s'inquiéter.
La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas.	• S'il n'y a pas d'eau dans le réservoir	• Ajoutez de l'eau dans le réservoir puis réessayez.
Lors du nettoyage par pyrolyse, l'appareil est chaud	• Ceci est dû au fait que le nettoyage par pyrolyse utilise de hautes températures	• Ceci n'est pas un dysfonctionnement de l'appareil, il ne tient pas lieu de s'inquiéter.
Il y a une odeur de brûlé lors du nettoyage par pyrolyse.	• Le nettoyage par pyrolyse utilise de hautes températures, donc vous pouvez sentir une odeur de brûlé due aux résidus d'aliments.	• Ceci n'est pas un dysfonctionnement de l'appareil, il ne tient pas lieu de s'inquiéter.
Le nettoyage à la vapeur ne fonctionne pas.	• Ceci est dû à une température trop élevée	• Laissez le four refroidir puis utilisez-le.

Codes d'information

Si le four ne fonctionne pas correctement, un code d'information apparaîtra à l'écran. Vérifiez le tableau ci-dessous et essayez les suggestions proposées.

Code	Signification	Action
C-d1	Dysfonctionnements du verrouillage de la porte	Éteignez le four et redémarrez-le. Si le problème persiste, coupez toute l'alimentation électrique pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez un centre de dépannage.
C-20	Dysfonctionnements du capteur	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Se produit uniquement lors de la lecture/ l'écriture de la mémoire EEPROM	
C-70	Problèmes liés à la vapeur	
C-72		
C-F0	S'il n'y a pas de communication entre la carte de circuit imprimé principale et la carte de circuit imprimé secondaire	
C-F2	Se produit lorsqu'un problème de communication est maintenu entre IC tactile <-> Micom principal ou secondaire	
C-d0	Problème du bouton Se produit lorsqu'un bouton est actionné puis maintenu enfoncé pendant un certain laps de temps.	Nettoyez les boutons et assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau autour d'eux. Éteignez le four et réessayez. Si le problème persiste, contactez un centre de service Samsung local.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 60 2020-01-17 2:44:36

Code	Signification	Action
-dC-	Si la plaque séparatrice est retirée durant la cuisson en mode Double cuisson. Si la plaque séparatrice est insérée durant la cuisson en mode Unique	La plaque séparatrice ne doit pas être retirée durant la cuisson en mode Double cuisson. Éteignez le four et redémarrez-le. Si le problème continue, débranchez le four pendant environ 30 secondes puis rebranchez-le. Si le problème n'est pas résolu, contactez un centre de dépannage.
S-01	Dispositif d'arrêt de sécurité Le four a continué de fonctionner à la température définie pendant une période prolongée. • En-dessous de 105 °C - 16 heures • De 105 °C à 240 °C - 8 heures • De 245 °C à la température maximale - 4 heures	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du système. Éteignez le four et retirez les aliments. Ensuite, réessayez normalement.

Caractéristiques techniques

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de cet appareil peuvent être modifiés sans préavis.

Tension électrique		230 à 240 V ~ 50 Hz
Puissance connectée maximale		3650 à 3950 W
Dimensions (l x H x P)	Unité principale	595 x 596 x 570 mm
	Encastrable	560 x 579 x 549 mm
Capacité		75 litres
Poids	Net (avec tous les accessoires)	NV75T9979** : 51,2 kg NV75T9879** : 48,3 kg

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 61 2020-01-17 2:44:36

Annexe

Fiche technique de l'appareil

SAMSUNG		SAMSUNG
Identification du modèle		NV75T9979** / NV75T9879**
Indice d'efficacité énergétique par cavité (EEI cavité)		81,6
Classe d'efficacité énergétique par cavité		A+
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale) (EC cavité électrique)		1,05 kWh/cycle
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale) (EC cavité électrique)		0,71 kWh/cycle
Nombre de cavités		1
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)		électricité
Volume par cavité (V)		75 L
Type de four		Encastrable
Masse de l'appareil (M)		46,6 kg
Wi-Fi	Consommation d'énergie en mode veille (W)	1,9 W
	Durée pour la gestion de la puissance (minutes)	20 minutes
Mode hors tension	Consommation d'énergie	0,5 W
	Durée pour la gestion de la puissance (minutes)	10 minutes

Données déterminées conformément aux normes EN 60350-1 et EN 50564 et aux Règlements de la Commission Européenne (UE) N°65/2014 et (UE) N°66/2014 et au Règlement (CE) N°1275-2008.

Conseils pour économiser de l'énergie

- Au cours de la cuisson, la porte du four doit être fermée sauf lorsque vous retournez les aliments. Veuillez ne pas ouvrir trop souvent la porte au cours de la cuisson afin de maintenir la température du four et d'économiser de l'énergie.
- Planifiez vos utilisations du four pour éviter de l'éteindre entre la cuisson d'un aliment et la cuisson d'un autre afin d'économiser de l'énergie et afin de réduire la durée de réchauffage du four.
- Si le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, vous pouvez éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson pour économiser de l'énergie. La chaleur résiduelle terminera le processus de cuisson.
- Lorsque c'est possible, faites cuire plusieurs aliments à la fois.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 62 2020-01-17 2:44:36

Annonce de logiciel de source libre (open source)

Cet appareil contient un logiciel de source libre (open source). Vous pouvez obtenir l'intégralité du code source correspondant durant une période de trois ans après la dernière livraison de cet appareil en envoyant un e-mail à l'adresse suivante : mailto:oss.request@samsung.com.

Il est également possible d'obtenir l'intégralité du code source correspondant sur un support physique tel qu'un CD-ROM. Des frais minimum vous seront facturés.

L'URL suivante http://opensource.samsung.com/opensource/OVEN_R18_TZ4/seq/0 vous redirige vers la page de téléchargement du code source mis à votre disposition et des informations de la licence de logiciel de source libre (open source) relatives à cet appareil. Cette offre s'applique à toute personne ayant reçu ces informations.

Notes

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_FR.indd 63 2020-01-17 2:44:36

SAMSUNG

UNE QUESTION ? DES COMMENTAIRES ?

PAYS	APPELEZ LE	OU CONTACTEZ-NOUS EN LIGNE SUR
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

DG68-01191G-00

Forno da incasso

Manuale dell'utente e di installazione

NV75T9979 / NV75T9879****



Sommario

Uso di questo manuale 3

In questo Manuale dell'utente sono utilizzati i seguenti simboli: 3

Istruzioni di sicurezza 3

Importanti precauzioni di sicurezza 3
Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici) 6
Funzione automatica di risparmio energetico 6

Installazione 7

Contenuto dell'imballaggio 7
Collegamento alimentazione 8
Montaggio ad incasso 8

Prima di iniziare 11

Pannello di controllo 11
Impostazioni iniziali 12
Il forno odora 'di nuovo'. 13
Meccanismo intelligente di sicurezza 13
Chiusura delicata dello sportello (gentile, sicura e silenziosa) 13
Assemblaggio del serbatoio del vapore (solo modelli che ne sono dotati) 13
Accessori 14
Serbatoio dell'acqua 15

Funzionamento 16

Modalità del forno 16
Modalità assistite da vapore 18
Modalità Doppia cottura 20
Cottura con sonda per carne (solo modelli che ne sono dotati) 22
Funzione speciale 23
Cucina sana (solo modelli che ne sono dotati) 25
Cottura automatica 25
Preferiti 26
Timer 27
Pulizia 28
Impostazioni 30
Blocco 31

Cucinare facile 32

Cottura manuale 32
Programmi Cottura automatica 40
Funzione speciale 48
Piatti di prova 49
Raccolta di ricette Cottura automatica di uso frequente 51

Manutenzione 54

Pulizia 54
Sostituzione 57

Risoluzione dei problemi 58

Checkpoint 58
Codici informativi 60

Specifiche tecniche 61

Appendice 62

Scheda tecnica del prodotto 62
Dichiarazione Open Source 63

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 2 2020-01-17 2:43:28

Uso di questo manuale

Grazie per aver acquistato un Forno da incasso SAMSUNG.
Questo manuale contiene informazioni importanti per la vostra sicurezza e istruzioni per un uso e una manutenzione corretti del vostro prodotto.
Si prega di leggere completamente questo Manuale dell'utente prima di utilizzare il prodotto e di conservare questa documentazione per future esigenze.

In questo Manuale dell'utente sono utilizzati i seguenti simboli:

⚠ AVVERTENZA

Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali gravi e/o danni materiali**.

⚠ ATTENZIONE

Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali e/o danni materiali**.

NOTA

Consigli, raccomandazioni e informazioni utili per un uso corretto del prodotto.

Istruzioni di sicurezza

L'installazione del forno deve essere effettuata esclusivamente da un elettricista qualificato. L'installatore è responsabile del collegamento elettrico dell'apparecchio in base alle normative relative alla sicurezza.

Importanti precauzioni di sicurezza

⚠ AVVERTENZA

L'apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, inesperte o prive di una adeguata conoscenza, a meno che una persona responsabile per la loro sicurezza fornisca loro una corretta supervisione e istruzione all'uso.

Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.

Il sistema di sconnessione deve essere incorporato nel cablaggio secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Questo apparecchio deve poter essere scollegato dall'alimentazione una volta installato. La disconnessione è ottenibile permettendo il libero accesso alla spina del cavo di alimentazione o incorporando un interruttore nel cablaggio seguendo le specifiche di cablaggio.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, a un tecnico dell'assistenza o un tecnico specializzato al fine di evitare potenziali pericoli

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 3 2020-01-17 2:43:28

Istruzioni di sicurezza

Tra i metodi di fissaggio non è previsto l'uso di adesivi in quanto non sono considerati un metodo di fissaggio affidabile.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza del prodotto solo sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui abbiano ricevuto informazioni specifiche sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i rischi ad esso associati. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini senza la supervisione di un adulto. Tenere il prodotto e il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.

Durante l'uso questo prodotto diventa bollente. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

AVVERTENZA: Le parti accessibili diventano bollenti durante l'uso. Tenere i bambini lontani dal prodotto.

Per pulire lo sportello del forno non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo; potrebbero graffiare la superficie e ciò potrebbe mandare in frantumi il vetro.

Se il dispositivo è dotato di una funzione di pulizia automatica, l'eventuale condensa deve essere rimossa prima di procedere con la pulizia e tutti gli strumenti devono essere estratti dal forno durante la fase di emissione del vapore o di pulizia automatica. La funzione di pulizia dipende dal modello.

Se questo apparecchio è dotato di una funzione di pulizia automatica, durante lo svolgimento di tale funzione le superfici potrebbero diventare molto più calde del normale e pertanto si consiglia di tenere i bambini lontani dall'apparecchio. La funzione di pulizia dipende dal modello.

Utilizzare solo il termometro da forno (sonda) raccomandato per questo apparecchio. (Solo modello con sonda per carne).

Non usare un pulitore a vapore.

AVVERTENZA: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina in modo da evitare possibili scariche elettriche.

L'apparecchio non deve essere installato dietro uno sportello decorativo ad evitare il suo surriscaldamento.

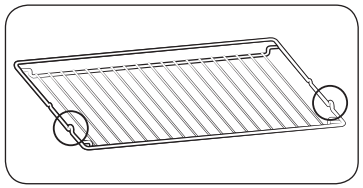
NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 4 2020-01-17 2:43:28

AVVERTENZA: Il prodotto e le sue parti accessibili possono diventare bollenti durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno. Tenere i bambini con età inferiore ad 8 anni lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.

ATTENZIONE: Il programma di cottura deve essere monitorato. Un programma di cottura breve deve essere costantemente monitorato.

Lo sportello e la superficie esterna possono diventare bollenti durante l'uso del prodotto.

La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere molto elevata mentre l'apparecchio è in funzione. Le superfici possono diventare bollenti durante l'uso.



Inserire la griglia in posizione con le parti sporgenti (fermi su entrambi i lati) rivolti verso avanti in modo che la griglia sia in grado di sostenere carichi pesanti.

⚠ ATTENZIONE

Se il forno risulta danneggiato durante il trasporto, non collegarlo alla corrente elettrica.

Questo prodotto deve essere collegato alla corrente elettrica solo da un tecnico qualificato.

In caso di guasto o danni al prodotto, non tentare di utilizzarlo.

Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici qualificati. Riparazioni improprie possono comportare gravi lesioni personali. Se il prodotto necessita di riparazione, contattare il Centro di assistenza SAMSUNG o il rivenditore.

Non lasciare che la spina o il cavo di alimentazione tocchino il forno.

Il forno deve essere collegato all'alimentazione elettrica mediante salvavita o fusibile approvato per l'uso. Non utilizzare prese multiple o prolunghe.

Durante una riparazione o la pulizia scollegare il prodotto dalla corrente elettrica.

Prestare attenzione nel collegare dispositivi elettrici alle prese vicino al forno.

Se questo prodotto è dotato di funzione vapore o cottura a vapore, non utilizzarlo se la cartuccia di alimentazione dell'acqua è danneggiata. (Solo per modelli dotati di funzione vapore).

Se la cartuccia è danneggiata o rotta, non utilizzare il prodotto e contattare il più vicino Centro di assistenza autorizzato (Solo per modelli dotati di funzione vapore).

Questo forno è stato progettato solo per la cottura domestica di alimenti.

Durante l'uso le superfici interne diventano bollenti e possono causare ustioni. Non toccare gli elementi riscaldanti o le superfici interne del forno fino a quando non si siano raffreddate.

Non conservare all'interno del forno sostanze infiammabili.

Le superfici del forno diventano bollenti quando il prodotto viene utilizzato ad alta temperatura per un lungo periodo di tempo.

Prestare attenzione quando si apre lo sportello del forno durante la cottura poiché possono fuoriuscire aria calda e vapore.

Durante la cottura di pietanze con ingredienti a base alcolica, a causa delle alte temperature l'alcool può trasformarsi in vapore e incendiarsi se viene a contatto con una parte rovente del forno.

Per la sicurezza dell'utente si sconsiglia l'uso di sistemi di pulizia ad acqua ad alta pressione o a getto di vapore.

Durante l'uso del forno, tenere i bambini a distanza di sicurezza.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 5 2020-01-17 2:43:28

Istruzioni di sicurezza

I cibi surgelati, per esempio le pizze, devono essere cotti sulla griglia più grande. Se si usa la teglia di cottura, potrebbe deformarsi a causa della notevole variazione di temperatura.

Non versare acqua sul fondo del forno quando è caldo. La superficie smaltata potrebbe danneggiarsi.

Durante la cottura, lo sportello del forno deve rimanere chiuso.

Non coprire il fondo del forno con un foglio di alluminio e non appoggiarvi teglie o recipienti. Il foglio di alluminio blocca il calore, e ciò potrebbe danneggiare la superficie smaltata del forno e causare una cottura non ottimale dei cibi.

Sulla superficie smaltata del forno, i succhi di frutta lasciano macchie che potrebbero risultare indelebili.

Per cuocere torte molto umide, utilizzare la teglia profonda.

Non appoggiare recipienti sullo sportello aperto del forno.

Tenere i bambini lontano dallo sportello durante l'apertura o la chiusura del forno per evitare che possano subire urti o che le dita possano rimanervi intrappolate.

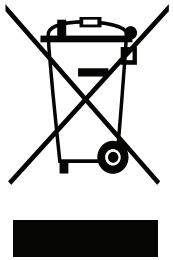
Non salire, sdraiarsi, sedersi o appoggiare oggetti pesanti sullo sportello aperto del forno.

Non aprire lo sportello con forza eccessiva.

AVVERTENZA: Non scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica anche al termine della cottura.

AVVERTENZA: Non lasciare aperto lo sportello quando il forno è in funzione.

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)



(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)
Il simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti con altri rifiuti al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dallo smaltimento dei rifiuti non corretto, si invita l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti, conferendoli ai soggetti autorizzati secondo le normative locali.
Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'autorità competente per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata di questo tipo di materiali.
Gli utenti professionali sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

Per maggiori informazioni sull'impegno ecologico di Samsung e gli obblighi normativi specifici del prodotto es. REACH, WEEE, Batterie visitare la pagina:
samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Funzione automatica di risparmio energetico

- Se non viene impostato alcun programma di cottura per un periodo prolungato di tempo durante il funzionamento, il prodotto interrompe il suo funzionamento ed entra in stato di Standby.
- Luce: Durante la cottura è possibile spegnere la luce premendo il tasto 'Luce forno'. Ai fini di un risparmio energetico, la luce del forno si spegne dopo pochi minuti dall'inizio del processo di cottura.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 6 2020-01-17 2:43:28

Installazione

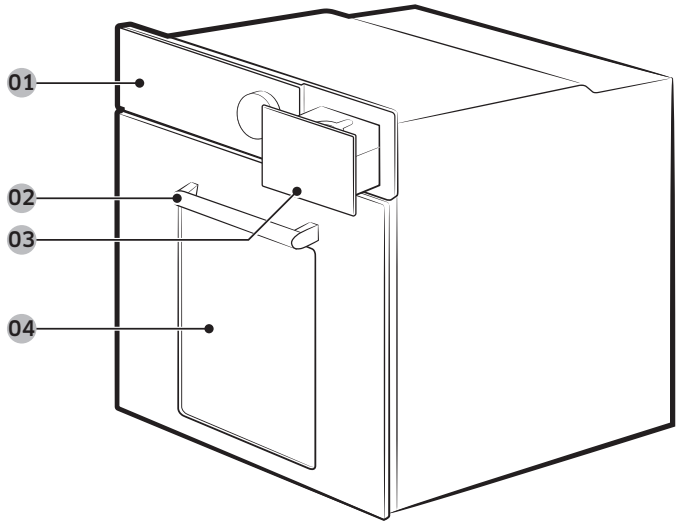
⚠ AVVERTENZA

- Questo forno deve essere installato da un tecnico qualificato. L'installatore è responsabile del collegamento elettrico del forno in base alle normative relative alla sicurezza.
- Questo apparecchio è stato progettato per essere utilizzato fino ad una altitudine massima di 2000 metri.

Contenuto dell'imballaggio

Verificare che tutte le parti e gli accessori siano contenuti nell'imballaggio del prodotto. In caso di problemi con il forno o con gli accessori, contattare un Centro di assistenza autorizzato o un rivenditore Samsung.

Il forno in breve



01 Pannello di controllo **02** Maniglia dello sportello **03** Serbatoio dell'acqua

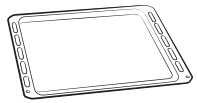
04 Sportello

Accessori

Il forno è dotato di diversi accessori utili per la preparazione di diversi alimenti.


Griglia

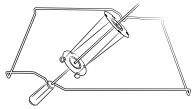

Inserto griglia *

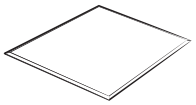

Teglia da forno *

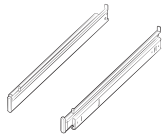

Teglia multiuso *

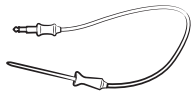

Teglia profonda *

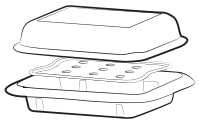

Spiedo *


Spiedo per arrostire e Shashlik *


Divisorio


Guida telescopica *


Sonda per carne *


Serbatoio del vapore *

NOTA

La disponibilità degli accessori contrassegnati da un asterisco (*) dipende dal modello del forno.

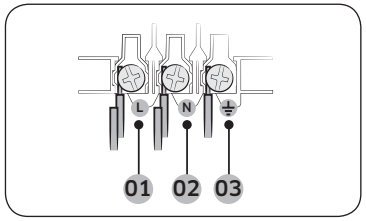
⚠ ATTENZIONE

Rimuovere la Sicurezza bambini prima di usare il programma di pulizia Pirolitica per evitare il blocco delle ventole che potrebbe provocare il surriscaldamento dello sportello.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 7 2020-01-17 2:43:29

Installazione

Collegamento alimentazione



01 MARRONE o NERO
02 BLU o BIANCO
03 GIALLO e VERDE

Inserire la spina del forno in una presa elettrica. Se una presa a spina non è disponibile a causa di limitazioni nella corrente erogata, usare un interruttore-sezionatore multipolare (con almeno 3 mm di spazio tra i poli) al fine di soddisfare i requisiti di sicurezza. Usare un cavo di alimentazione di lunghezza sufficiente per soddisfare le specifiche H05 RR-F o H05 VV-F, con una sezione minima di 1,5-2,5 mm².

Corrente nominale (A)	Area sezione trasversale min.
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

Per le specifiche elettriche, consultare l'etichetta apposta sul prodotto.
Aprire il retro del forno con un cacciavite e rimuovere le viti fissate sul gancio del cavo. Quindi collegare i fili elettrici ai terminali relativi. Il terminale (⏚) è progettato per una corretta messa a terra. Collegare per primo il cavo giallo-verde (messa a terra) che deve essere di lunghezza maggiore rispetto agli altri. Se si utilizza una presa a spina, la spina deve essere sempre accessibile anche dopo l'installazione del forno. Samsung non è responsabile per eventuali incidenti causati da una impropria o mancante messa a terra.

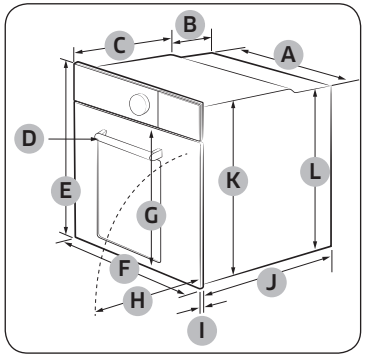
⚠ AVVERTENZA

Non schiacciare o torcere i cavi durante l'installazione e tenerli lontani dalle parti del forno che emettono calore.

Montaggio ad incasso

In caso di installazione del forno ad incasso, l'alloggiamento deve prevedere che le superfici in plastica in esso contenute siano resistenti alle temperature previste dalla normativa EN 60335. Samsung non potrà essere ritenuta responsabile per eventuali danni ai mobili provocati dal calore emesso dal forno.
Il forno deve essere adeguatamente ventilato. Per consentire la ventilazione, lasciare uno spazio di circa 50 mm tra il ripiano inferiore del mobile e la parete. Se si installa il forno al di sotto di un piano cottura, seguire le istruzioni fornite dal produttore del piano cottura.

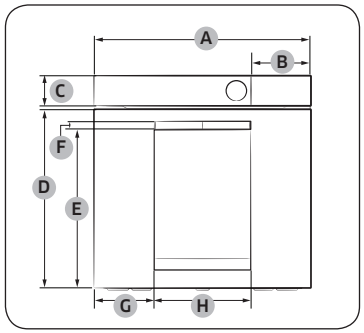
Dimensioni necessarie per l'installazione



Forno (mm)

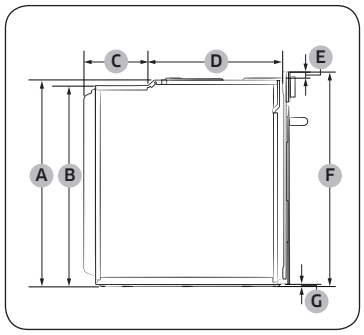
A	560	**G**	Max. 507,5
B	177	**H**	Max. 494
C	372	**I**	21
D	Max. 50	**J**	549
E	596	**K**	579
F	595	**L**	559

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 8 2020-01-17 2:43:29



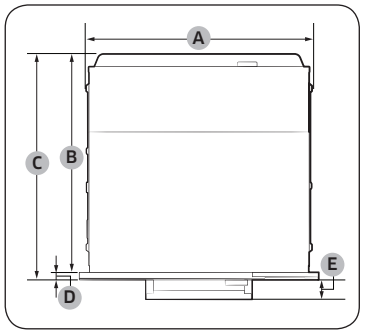
Forno (mm)

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



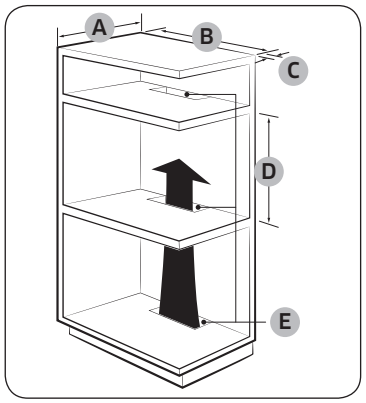
Forno (mm)

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



Forno (mm)

A	560	D	21
B	549	E	50
C	570		



Struttura a incasso (mm)

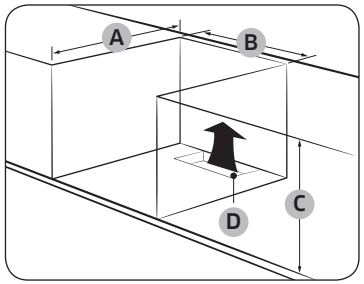
A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 - Max. 600
E	Min 460 x Min. 50

NOTA

Il telaio integrato deve disporre di aperture di ventilazione **(E)** per ventilare il forno e favorire la circolazione dell'aria.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 9 2020-01-17 2:43:29

Installazione

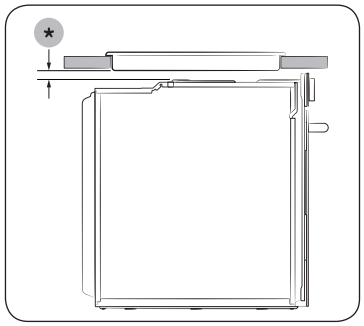


Struttura a incasso sotto lavello (mm)

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

NOTA

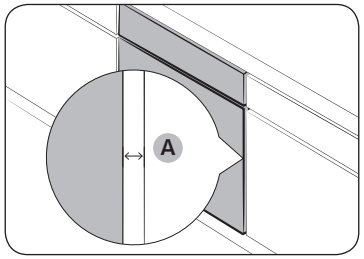
- Il telaio integrato deve disporre di aperture di ventilazione **(D)** per ventilare il forno e favorire la circolazione dell'aria.
- L'altezza minima richiesta **(C)** si riferisce ad una installazione del forno libera.



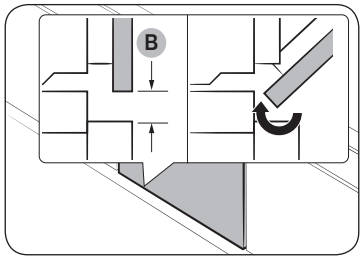
Installazione con un piano cottura

Per installare un piano cottura sopra al forno, verificare i requisiti di spazio di installazione nella guida all'installazione **(*)**.

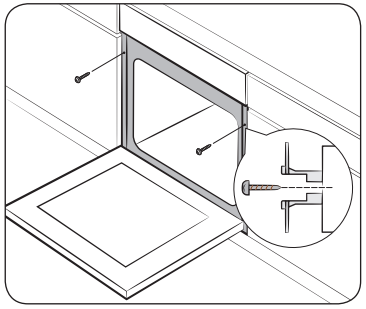
Montaggio del forno



Lasciare uno spazio **(A)** di almeno 5 mm tra il forno e ogni lato dell'incasso.



Lasciare almeno 2 mm di spazio **(B)** in modo che lo sportello sia apra e si chiuda liberamente.



Inserire il forno nella struttura a incasso e fissarlo saldamente su entrambi i lati con 2 viti.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 10 2020-01-17 2:43:30

Al termine dell'installazione, rimuovere la pellicola protettiva, il nastro e tutti gli altri materiali da imballaggio ed estrarre gli accessori in dotazione dall'interno del forno. Per estrarre il forno dalla struttura, prima togliere corrente al forno, quindi rimuovere le due viti su ambo i lati del forno.

⚠ AVVERTENZA

Il forno richiede una adeguata ventilazione per un funzionamento normale. Non ostruire per alcun motivo le aperture di ventilazione.

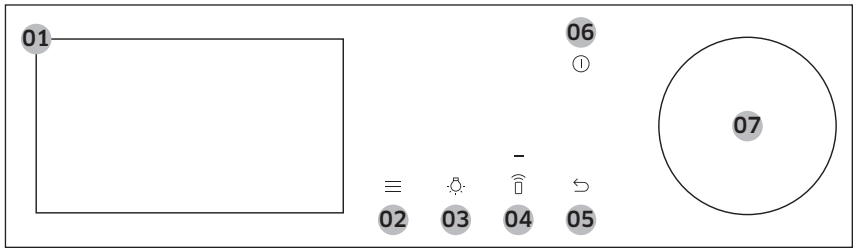
NOTA

L'aspetto effettivo del forno dipende dal modello scelto.

Prima di iniziare

Pannello di controllo

Il pannello di controllo del forno è composto da un display full touch, una manopola ed alcuni tasti touch atti al controllo del forno. Leggere le informazioni che seguono per conoscere le funzioni del pannello di controllo del forno.



01 Schermo Full Touch	Visualizza il menu, le informazioni e lo stato di cottura. È possibile scorrere per navigare attraverso i menu e gli elenchi. Premere per selezionare l'elemento desiderato.
02 Opzioni	Premere per visualizzare l'elenco Opzioni.
03 Luce	Premere per accendere e spegnere la luce interna del forno.
04 Smart Control	Premere per attivare o disattivare la funzione Smart Control. **NOTA** Connessione rapida deve essere impostata prima di poter essere utilizzata.
05 Indietro	Premere per passare alla schermata precedente.
06 Accensione	Premere per attivare o disattivare lo schermo. **NOTA** Solo il tasto **Accensione** è in grado di interrompere il funzionamento del forno quando lo sportello è aperto.
07 Selettore	Ruotare a sinistra o destra per navigare attraverso i menu e gli elenchi. Nello schermo verrà evidenziato un elemento ad indicare la posizione attuale. Premere per selezionare l'elemento sottolineato.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 11 2020-01-17 2:43:30

Prima di iniziare

NOTA

Se si tocca il display indossando guanti di gomma o da forno, i comandi potrebbero non rispondere.

Impostazioni iniziali

Attivando il forno la prima volta, verrà visualizzata la schermata di Benvenuto con il logo Samsung. Seguire le istruzioni visualizzate sullo schermo per completare le impostazioni iniziali. Accedendo alla schermata Impostazioni è possibile modificare le impostazioni iniziali.

1. Nella schermata di benvenuto, premere **Avvia configurazione**.
2. Impostare la lingua.
   a. Scorrere la schermata verso l'alto e basso quindi selezionare la lingua desiderata.
   b. Premere **Avanti**.
3. Accettare il "**Termini e condizioni**" e "**Politica di riservatezza**".
4. Collegare il dispositivo alla app SmartThings.
   a. Nella schermata Esperienza mobile, premere **Avanti**.
   b. Eseguire la scansione del codice QR sullo schermo con il proprio smartphone e seguire le informazioni visualizzate sul proprio telefono per completare la connessione.
      - Qualora si decida di non procedere, premere, **Salta** e connettersi alla rete Wi-fi (vedi passaggio 5).
   c. Una volta ottenuto il messaggio di avvenuta connessione, premere **Ok** ed impostare il fuso orario (vedi passaggio 6).
5. Connettersi alla rete Wi-Fi.

NOTA

Qualora si decida di non procedere, premere, **Salta** e impostare il fuso orario, la data ed ora (vedi passaggio 6-8).

   a. Selezionare la rete Wi-Fi desiderata nell'elenco.
      - Se la rete desiderata non compare nell'elenco, premere **Scansiona**.
      - Premere **Aggiungi rete** per aggiungere manualmente la propria rete Wi-Fi.
      - Se la rete Wi-Fi selezionata è protetta da una password, digitarla usando la tastiera, quindi premere **Connetti**.
   b. Una volta effettuata la connessione alla rete Wi-Fi, premere **Avanti**.
6. Selezionare il fuso orario.
   a. Scorrere la schermata verso l'alto o verso il basso quindi selezionare il proprio fuso orario.
   b. Premere **Avanti**.
7. Impostare la data.
   a. Selezionare il giorno, il mese e l'anno.
   b. Premere **Avanti**.

NOTA

Saltare questo passaggio qualora si sia già effettuata la connessione del proprio dispositivo alla app SmartThings o alla rete Wi-Fi.

8. Impostare l'orario.
   a. Selezionare le ore ed i minuti.
   b. Premere **Avanti**.

NOTA

Saltare questo passaggio qualora si sia già effettuata la connessione del proprio dispositivo alla app SmartThings o alla rete Wi-Fi.

9. Premere **Fine** per completare le impostazioni.
   • Verrà visualizzata la schermata della guida al primo utilizzo. È possibile premere **ULTERIORI INFORMAZIONI** per visualizzare la guida o **PIÙ TARDI** per saltare questo passaggio.

Impostare la schermata per restare sempre connessi

Lo schermo si disattiva automaticamente dopo uno specifico tempo di inutilizzo. Per impostare lo schermo a restare sempre attivo, seguire le istruzioni sotto.

1. Premere il pulsante ☰ sul pannello di controllo, quindi premere **Impostazioni**.
2. Nella schermata Impostazioni, premere **Display**.
3. Nella schermata Display, premere **Timeout**.
4. Scorrere verso l'alto per esaminare l'elenco delle opzioni, quindi premere **Sempre attivo**.

NOTA

• Il consumo energetico può aumentare in base alle proprie impostazioni.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 12 2020-01-17 2:43:30

- Quando il timeout è impostato a "**Sempre attivo**", la luminosità del LCD passa automaticamente a livello 2 qualora non vengano intraprese azioni per 3 minuti.
- L'impostazione "**Sempre attivo**" è disponibile solo quando il salvaschermo è attivo.

Il forno odora 'di nuovo'.

Prima di utilizzare il forno per la prima volta è necessario eseguire una pulizia iniziale per eliminare il tipico odore 'di nuovo'.

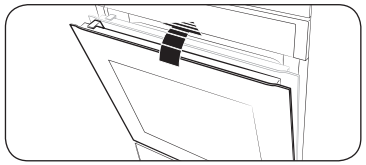
1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno.
2. Utilizzare il forno a 200 °C in modalità Convezione 200 °C o Convenzionale 200 °C per un'ora. Questo processo consentirà di bruciare eventuali sostanze post produzione residue.
3. Al termine, spegnere il forno.

Meccanismo intelligente di sicurezza

Aprendo lo sportello mentre il forno è in funzione, la luce interna si accende e sia la ventola sia gli elementi riscaldanti si interrompono. Ciò serve a prevenire eventuali lesioni quali bruciature o perdite energetiche superflue. Se ciò accadesse, chiudere lo sportello e lasciare che il forno riprenda automaticamente a funzionare poiché ciò non indica una condizione di errore.

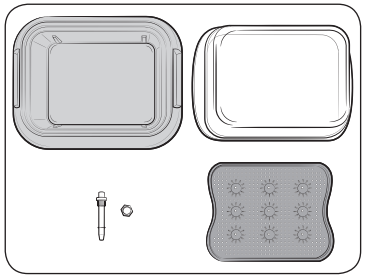
Chiusura delicata dello sportello (gentile, sicura e silenziosa)

Il forno da incasso Samsung è dotato di un meccanismo di chiusura ammortizzata che chiude lo sportello delicatamente e silenziosamente.
Nel chiudere lo sportello, le cerniere appositamente progettate ammortizzano la sportello pochi centimetri prima della posizione finale. Questa funzione dona comfort e permette la chiusura delicata e silenziosa dello sportello
(la disponibilità di questa funzione dipende dal modello del forno).

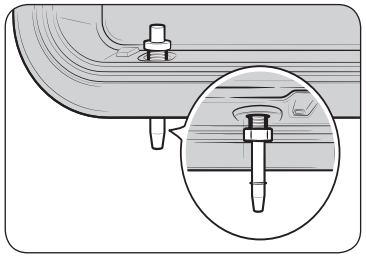


Lo sportello inizia a chiudersi delicatamente a circa 15 gradi e si chiude completamente entro 5 secondi.

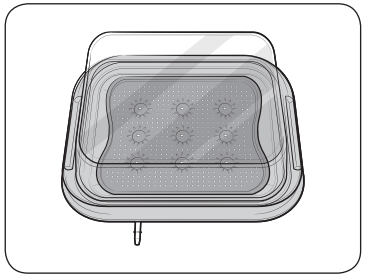
Assemblaggio del serbatoio del vapore (solo modelli che ne sono dotati)



1. Verificare ed accertarsi di disporre di tutte le parti del serbatoio del vapore.
   - Le parti comprendono il coperchio in vetro, la padella in metallo, il vassoio per vapore e l'ugello del vapore.



2. Inserire l'ugello del vapore sul lato posteriore destro della padella metallica e serrare il dado in dotazione.



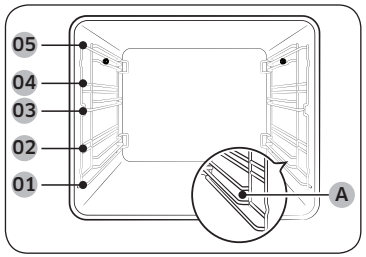
3. Inserire il vassoio del vapore nella padella metallica e chiudere il coperchio in vetro per usare nel forno.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 13 2020-01-17 2:43:31

Prima di iniziare

Accessori

Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta pulirli accuratamente in acqua calda e detersivo e asciugarli con un panno morbido.



01 Livello 1
02 Livello 2
03 Livello 3
04 Livello 4
05 Livello 5
(A) Livello del serbatoio del vapore

- Inserire l'accessorio nella posizione corretta all'interno del forno.
- Il **Livello del serbatoio del vapore (A)** è solo per il serbatoio del vapore. Non inserire il serbatoio del vapore in nessun altro livello e non inserire alcun altro accessorio al **livello del serbatoio del vapore (A)**.
- Lasciare almeno 1 cm di spazio tra l'accessorio ed il fondo del forno e da eventuali altri accessori.
- Prestare molta attenzione nel rimuovere pentole e/o accessori dal forno. Le pietanze o gli accessori bollenti possono causare ustioni.
- Gli accessori si possono deformare durante la fase di riscaldamento. Una volta raffreddati recuperano l'aspetto e la forma originali.

Utilizzo di base

Per i migliori risultati, si consiglia di familiarizzare con l'uso di ogni accessorio.

Griglia	La griglia è usata per grigliare e arrostire. Inserire la griglia in posizione con le parti sporgenti (fermo corsa su entrambi i lati) rivolti verso avanti.
Inserto griglia *	L'inserto griglia viene utilizzato in combinazione con la teglia per evitare che il liquido prodotto dai cibi goccioli sul fondo del forno.
Teglia da forno *	La teglia da forno (profondità: 20 mm) è utilizzata per cuocere torte, biscotti e altri dolci. Inserire il lato inclinato sul davanti.
Teglia multiuso *	La teglia multiuso (profondità: 30 mm) viene utilizzata per cuocere e arrostire. Usare la griglia per evitare il versamento di liquidi sul fondo del forno. Inserire il lato inclinato sul davanti.
Teglia profonda *	La teglia profonda (profondità: 50 mm) viene utilizzata per arrostire con o senza inserto griglia. Inserire il lato inclinato sul davanti.
Spiedo *	Lo spiedo può essere utilizzato per grigliare pollame, per esempio il pollo. Usare lo spiedo solo in modalità Singola al livello 4 dove è disponibile l'adattatore. Svitare il manico dello spiedo per rimuoverlo durante la cottura con grill.
Spiedo e Shasilik *	Inserire la teglia nella posizione 1 per raccogliere i succhi di cottura o sul fondo del forno per cuocere cibi voluminosi. Si consiglia di usare gli accessori dello spiedo per pezzi di carne al di sotto del 1,5 kg. **1.** Inserire lo spiedo nella carne. Per inserire più facilmente lo spiedo, avvitare il manico sull'estremità smussata. **2.** Mettere nella teglia patate bollite e verdure intorno alla carne. **3.** Posizionare il telaio di sostegno in posizione centrale, con la sagoma a "V" rivolta in avanti. Appoggiare lo spiedo sul telaio di sostegno con la punta rivolta verso il retro, quindi premere delicatamente finché la punta dello spiedo si innesta nel meccanismo girevole sul retro del forno. L'estremità smussata dello spiedo deve appoggiare sul telaio a "V". (Sullo spiedo vi sono due sporgenze, che devono essere il più vicino possibile allo sportello del forno per evitare che lo spiedo venga avanti; le sporgenze servono anche da aggancio per la maniglia). **4.** Svitare il manico e rimuoverlo prima di avviare la cottura. **5.** Al termine della cottura, riavvitare il manico per togliere con maggiore facilità lo spiedo dal telaio.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 14 2020-01-17 2:43:31

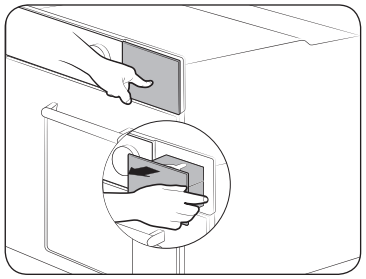
Divisorio	Il divisorio è progettato per suddividere il forno in due scomparti. Usare il divisorio nella modalità Doppia cottura. Non usare il divisorio per altri scopi diversi dalla suddivisione della cavità in due aree di cottura separate. Non usare il divisorio come ripiano.
Guide telescopiche *	Usare la piastra della guida telescopica per inserire la teglia come segue: **1.** Estendere la piastra della guida fuori dal forno. **2.** Inserire la teglia sulla guida e farla scorrere all'interno del forno. **3.** Chiudere lo sportello del forno.
Sonda per carne *	La sonda per carne misura la temperatura interna della carne da cuocere. Usare solo la sonda per carne fornita in dotazione con il forno.
Serbatoio del vapore *	Il serbatoio del vapore è previsto sono nei modelli dotati della funzione di cottura con vapore. Usare il serbatoio del vapore solo al livello previsto ed accertarsi che sia completamente alloggiato nella cavità fino a toccare la parete posteriore della cavità. Il serbatoio del vapore è costituito da 4 parti: Coperchio in vetro, padella in metallo, vassoio per vapore e ugello del vapore. Il coperchio in vetro può essere usato come piatto per cuocere o gratinare. **⚠ AVVERTENZA** • Indossare sempre guanti da forno durante le gestione del serbatoio del vapore e prestare attenzione a non lasciarlo cadere. • Improvvisi sbalzi di temperatura possono provocare la rottura o la fessurazione delle parti in vetro.

NOTA

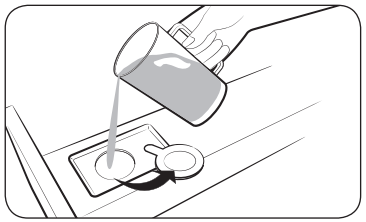
La disponibilità degli accessori contrassegnati da un asterisco (*) dipende dal modello del forno.

Serbatoio dell'acqua

Il serbatoio dell'acqua viene utilizzato durante le funzioni di uso del vapore. Riempirlo con acqua prima di eseguire una cottura a vapore.

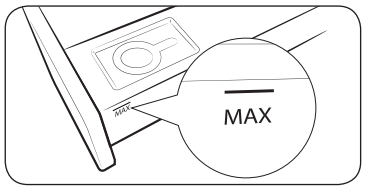


1. Individuare il serbatoio situato nell'angolo superiore destro. Premere verso l'interno il serbatoio per aprirlo ed estrarlo.



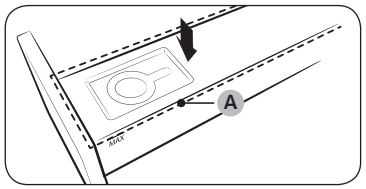
2. Aprire il tappo del serbatoio e versare 500 ml di acqua potabile.

3. Chiudere il tappo e rimontare il serbatoio.



NOTA

Non riempire oltre la linea max.



NOTA

Accertarsi che la parte superiore **(A)** del serbatoio dell'acqua sia ben chiusa prima di usare il forno.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 15 2020-01-17 2:43:32

Funzionamento

Modalità del forno



1. Nella schermata principale, premere **Convezione** per selezionare la modalità di cottura desiderata (per maggiori informazioni su ogni modalità vedere "**Descrizione delle modalità del forno**").
   - In alcune modalità è possibile usare la sonda per carne. Per cucinare usando la sonda per carne, vedere "**Cottura con sonda per carne (solo modelli che ne sono dotati)**".



2. Impostare la temperatura desiderata.
   - La temperatura preimpostata e la gamma di temperature impostabili dipende dalla modalità di cottura desiderata.



3. Impostare l'opzione Preriscaldamento veloce.
   - L'impostazione predefinita è "Off".



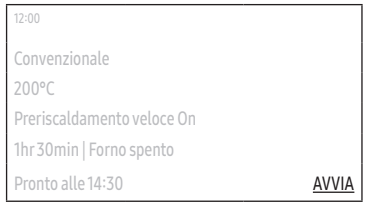
4. Premere **Tempo di cottura** per impostare il tempo di cottura desiderato.
   - Il tempo di cottura massimo è di 23 ore e 59 minuti.
5. Dopo aver impostato il tempo di cottura, selezionare l'opzione desiderata da eseguire al termine della cottura.
   - È possibile selezionare **Forno spento**, **Mantieni temperatura**, o **Mantieni caldo**.
   - Le modalità Grill grande e Grill Eco non supportano l'opzione **Mantieni caldo**.

NOTA

Iniziando la cottura senza impostare il tempo di cottura o il **Mantieni temperatura** per l'opzione, sarà necessario interrompere il funzionamento del forno manualmente.



6. Premere **Pronto alle** per impostare il tempo di fine cottura desiderato.
   - Impostando il tempo di cottura, il forno visualizza l'orario di fine cottura previsto. (Es. **Pronto alle 13:30**)



7. Premere **AVVIA**.
   - Qualora non si abbia modificato il tempo di fine cottura, il forno inizia immediatamente la cottura.
   - Qualora si abbia modificato il tempo di fine cottura, il forno regolerà automaticamente il tempo di inizio cottura per terminarla all'orario impostato.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 16 2020-01-17 2:43:32

NOTA

- Durante la cottura è possibile modificare la temperatura, Preriscaldamento veloce ed il tempo di cottura.
- Durante la cottura premere **OFF** quindi **Ok** per annullare la cottura.
- Al termine della cottura, sullo schermo compaiono **+5 mins** e **Aggiungi a Preferiti**.
  - Premere **+5 mins** per prolungare la cottura di 5 minuti.
  - Premere **Aggiungi a Preferiti** per aggiungere impostazioni usate di frequente all'elenco dei preferiti. Ad una successiva cottura è così possibile applicare con semplicità le stesse impostazioni (vedere "**Preferiti**" per ulteriori informazioni).

Descrizione delle modalità del forno

Modalità		Intervallo di temperature (°C)	Temperatura preimpostata (°C)	Preriscaldamento veloce	Sonda per carne
	Convezione	30-275	160	O	O
		L'elemento riscaldante posteriore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per cuocere e dorare su diversi livelli contemporaneamente.			
	Convenzionale	30-275	180	O	O
		Il calore viene generato dagli elementi riscaldanti superiore e inferiore. Usare questa funzione per eseguire una cottura standard e dorare la maggior parte delle pietanze.			
	Grill grande	100-300	220	X	X
		Il grill di grandi dimensioni emette calore. Usare questa modalità per rosolare la parte superiore dei cibi (ad esempio, carne, lasagne o gratin).			

Modalità		Intervallo di temperature (°C)	Temperatura preimpostata (°C)	Preriscaldamento veloce	Sonda per carne
	Grill Eco	100-300	220	X	X
		La piccola area grill emette calore. Utilizzare questa funzione per piatti di piccole dimensioni che necessitano di meno calore, quali pesce e baguette imbottite.			
	Grill ventilato	100-275	180	X	X
		I due elementi riscaldanti generano un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per grigliare carne o pesce.			
	Riscaldamento superiore + Convezione	40-275	180	O	O
		L'elemento riscaldante superiore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per cuocere pietanze che richiedono una doratura superiore (ad esempio carne o lasagne).			
	Riscaldamento inferiore + Convezione	40-275	200	O	O
		L'elemento riscaldante inferiore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per la cottura di pizza, pane o torte.			
	Riscaldamento inferiore	100-230	150	X	X
		L'elemento riscaldante inferiore genera calore. Usare questa modalità al termine della fase di cottura per dorare il fondo di una quiche o di una pizza.			
	Rosolatura	80-200	160	X	O
		Rosolatura esegue un ciclo di pre-riscaldamento automatico fino a quando il forno non raggiunge la temperatura di 220 °C. Quindi l'elemento riscaldante superiore e la ventola iniziano a scottare i cibi come la carne. Al termine la carne verrà cotta a basse temperature. Usare questa modalità per manzo, pollame o pesce.			

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 17 2020-01-17 2:43:32

Funzionamento

Modalità		Intervallo di temperature (°C)	Temperatura preimpostata (°C)	Preriscaldamento veloce	Sonda per carne
ECO	Convezione Eco	30-275	160	X	O
		Convezione Eco usa il sistema di riscaldamento ottimizzato per risparmiare energia durante la cottura. I tempi di cottura aumentano leggermente lasciando tuttavia i risultati invariati. Da notare che questa modalità non richiede la fase di preriscaldamento. **NOTA** La modalità di riscaldamento Convezione Eco utilizzata per determinare la classe di efficienza energetica è conforme alle specifiche EN60350-1			

Modalità assistite da vapore

⚠ ATTENZIONE

Assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia pieno prima di usare le modalità assistite dal vapore.



1. Nella schermata principale, premere **Convezione** per selezionare la modalità di cottura desiderata (per maggiori informazioni su ogni modalità vedere "**Descrizione delle modalità assistite da vapore**").
   - Qualora si sia selezionato **Cottura a vapore**, passare al punto 5 (il passaggio 2-4 non è applicabile a **Cottura a vapore**).
   - In alcune modalità è possibile usare la sonda per carne. Per cucinare usando la sonda per carne, vedere "**Cottura con sonda per carne (solo modelli che ne sono dotati)**".

NOTA

Cottura a vapore è disponibile solo in alcune modalità.



2. Impostare la temperatura desiderata.
   - La temperatura preimpostata e la gamma di temperature impostabili dipende dalla modalità di cottura desiderata.

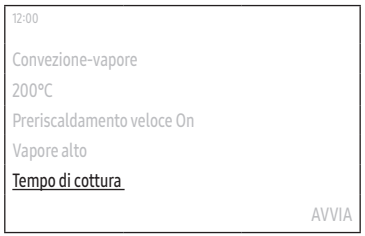
NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 18 2020-01-17 2:43:32



3. Impostare l'opzione Preriscaldamento veloce.
- L'impostazione predefinita è “Off”.



4. Impostare il livello di vapore.
- L'impostazione predefinita è “Media”.



5. Premere **Tempo di cottura** per impostare il tempo di cottura desiderato.
- Il tempo di cottura massimo è di 23 ore e 59 minuti.

6. Dopo aver impostato il tempo di cottura, selezionare l'opzione desiderata da eseguire al termine della cottura.
- È possibile selezionare **Forno spento**, **Mantieni temperatura**, o **Mantieni caldo**.

NOTA

Iniziando la cottura senza impostare il tempo di cottura o il **Mantieni temperatura** per l'opzione, sarà necessario interrompere il funzionamento del forno manualmente.



7. Premere **Pronto alle** per impostare il tempo di fine cottura desiderato.
- Impostando il tempo di cottura, il forno visualizza l'orario previsto di fine cottura (es. **Pronto alle 13:30**).



8. Premere **AVVIA**.
- Qualora non si abbia modificato il tempo di fine cottura, il forno inizia immediatamente la cottura.
- Qualora si abbia modificato il tempo di fine cottura, il forno regolerà automaticamente il tempo di inizio cottura per terminarla all'orario impostato.

NOTA

- Durante la cottura è possibile modificare la temperatura, Preriscaldamento veloce ed il tempo di cottura.
- Durante la cottura premere **OFF** quindi **OK** per annullare la cottura.
- Al termine della cottura, sullo schermo compaiono **+5 mins** e **Aggiungi a Preferiti**.
  - Premere **+5 mins** per prolungare la cottura di 5 minuti.
  - Premere **Aggiungi a Preferiti** per aggiungere impostazioni usate di frequente all'elenco dei preferiti. Ad una successiva cottura è così possibile applicare con semplicità le stesse impostazioni (vedere “**Preferiti**” per ulteriori informazioni).

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 19 2020-01-17 2:43:32

Funzionamento

Descrizione delle modalità assistite da vapore

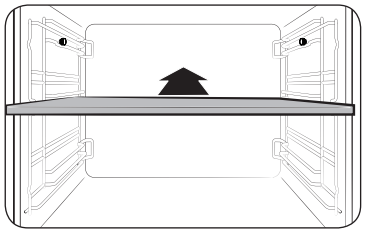
Modalità		Intervallo di temperature (°C)	Temperatura preimpostata (°C)	Preriscaldamento veloce	Sonda per carne
	Cottura a vapore *	-	-	X	X
		Il vapore bollente proveniente dal generatore di vapore viene iniettato attraverso l'ugello nel forno per cuocere i cibi. Questa modalità è adatta alla cottura di verdure, pesce, uova, frutta e riso.			
	Convezione-vapore	120-275	160	0	0
		Il calore generatore dal riscaldatore e dalle ventole viene continuamente sostenuto dal vapore bollente. L'intensità del vapore può essere regolata a Bassa, Media o Alta. Questa modalità è adatta alla cottura di dolci fatti con pasta sfoglia, torte lievitate, pane e pizza e per arrostire carne e pesce.			
	Riscaldamento superiore a vapore + Convezione	120-275	180	0	0
		Il calore generato dal riscaldatore superiore e dal riscaldatore a convezione viene diffuso uniformemente nel forno dalla ventola e il vapore bollente sostiene la temperatura degli elementi riscaldanti. Questa modalità è adatta alla cottura di piatti croccanti come carne, pollame o pesce.			
	Riscaldamento inferiore a vapore + Convezione	120-275	200	0	0
		Il calore generato dal riscaldatore inferiore e dal riscaldatore a convezione viene diffuso uniformemente nel forno dalla ventola e il vapore bollente sostiene la temperatura degli elementi riscaldanti. Questa modalità è adatta alla cottura di cibi croccanti come la pizza o la torta di mele.			

NOTA

- La disponibilità delle modalità contrassegnate da un asterisco (*) dipende dal modello del forno.
- Riempire sempre il serbatoio dell'acqua con acqua pulita in caso di uso di queste modalità di cottura.

Modalità Doppia cottura

Per suddividere il vano cottura in due comparti superiore ed inferiore è possibile utilizzare l'apposito divisorio fornito in dotazione. Ciò permette di impostare due diverse modalità di cottura simultaneamente o di scegliere semplicemente uno dei due comparti nel quale cucinare.

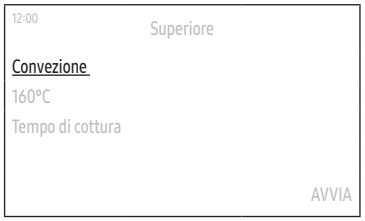


1. Inserire il divisorio nel livello 3 per separare il vano cottura in due comparti.

- Una volta inserito in divisorio, il forno lo rileva e la schermata principale del display cambia automaticamente.



2. Selezionare la zona di cottura desiderata.



3. Regolare le impostazioni di cottura desiderate ed iniziare la cottura.

- Per le istruzioni, vedere "**Modalità del forno**" o "**Modalità assistite da vapore**".
- Per le modalità e le opzioni disponibili, vedere "**Modalità disponibili in ogni zona**".

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 20 2020-01-17 2:43:32



NOTA

- Una volta iniziata la cottura in una delle due zone, premere l'indicatore della zona nella parte centrale in alto dello schermo e ripetere i passaggi da 2 a 3 per cuocere nell'altra zona.
- Possono sussistere alcune limitazioni sulle modalità e temperature selezionabili qualora si intenda intraprendere cotture simultanee in entrambe le zone.

Modalità disponibili in ogni zona

Zona	Modalità disponibile	Intervallo di temperature (°C)	Temperatura preimpostata (°C)	Preriscaldamento veloce	Sonda per carne
Superiore	Convezione	40-250	160	X	X
	Grill grande	40-250	220	X	X
	Riscaldamento superiore + Convezione	40-250	180	X	X
Inferiore	Convezione	40-250	160	X	X
	Riscaldamento inferiore + Convezione	40-250	200	X	X
	Riscaldamento inferiore	40-250	150	X	X
	Cottura a vapore *	-	-	X	X
	Convezione-vapore	120-250	160	X	X
	Riscaldamento inferiore a vapore + Convezione	120-250	200	X	X

NOTA

- Per la descrizione di ogni modalità vedere "**Descrizione delle modalità del forno**" o "**Descrizione delle modalità assistite da vapore**".
- La disponibilità delle modalità contrassegnate da un asterisco (*) dipende dal modello del forno.

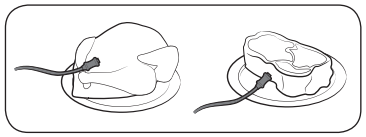
NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 21 2020-01-17 2:43:33

Funzionamento

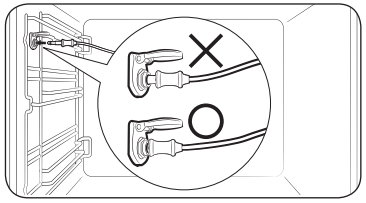
Cottura con sonda per carne (solo modelli che ne sono dotati)

La sonda per carne misura la temperatura interna della carne durante la cottura. Una volta che la temperatura raggiunge la temperatura prevista, il forno si interrompe e termina la cottura.

- Usare solo la sonda per carne fornita in dotazione con il forno.
- Non è possibile impostare un tempo di cottura se la sonda per carne è inserita.



1. Inserire la punta della sonda per carne al centro della carne da cuocere. Accertarsi che il manico in gomma non sia inserito.



2. Collegare il connettore della sonda nella presa sulla parete sinistra. Se la sonda è correttamente collegata, verrà visualizzato un messaggio "**Sonda carne inserita.**".

- Se la sonda per carne è inserita, verrà visualizzato **Temperatura sonda** al posto di **Tempo di cottura**.



3. Premere **Temperatura sonda** per impostare la temperatura desiderata della carne.



4. Selezionare le impostazioni di cottura desiderate.

- Per le modalità utilizzabili con la sonda per carne vedere "**Descrizione delle modalità del forno**" o "**Descrizione delle modalità assistite da vapore**".
- Vedere passaggi 1-3 di "**Modalità del forno**" o 1-4 del "**Modalità assistite da vapore**".

5. Premere **AVVIA**.

- Una volta che la sonda raggiunge la temperatura impostata il forno termina la cottura emettendo una melodia.

⚠ AVVERTENZA

- Al fine di prevenire eventuali danni, non usare la sonda per carne con l'accessorio spiedo.
- Al termine della cottura, la sonda per carne diventa bollente. Per evitare ustioni, usare guanti da forno per estrarre il cibo.

NOTA

Non tutte le modalità supportano l'uso della sonda per carne. Utilizzando la sonda per carne in una delle modalità non consentite, verrà visualizzato il messaggio "**La modalità selezionata non supporta l'uso della sonda per la carne.**". Se ciò dovesse accadere, rimuovere subito la sonda per carne.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 22 2020-01-17 2:43:33

Funzione speciale



1. Nella schermata principale, premere **Convezione** quindi **Funzione speciale**.



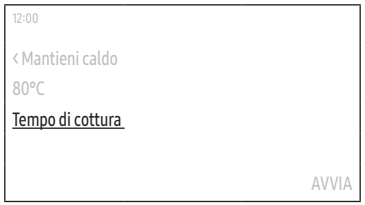
2. Selezionare la funzione desiderata.

- Per maggiori informazioni su ogni funzione, vedere "**Descrizione di Funzione speciale**".



3. Impostare la temperatura desiderata.

- La temperatura preimpostata e la temperatura impostabile dipendono dalla modalità di cottura.



4. Premere **Tempo di cottura** per impostare il tempo di cottura desiderato o **Temperatura sonda** per impostare la temperatura desiderata della carne.

- **Temperatura sonda** è applicabile solo per **Cottura lenta**.
- Il tempo di cottura massimo è di 23 ore e 59 minuti.





5. Premere **Pronto alle** per impostare il tempo di fine cottura desiderato.

- Impostando il tempo di cottura, il forno visualizza l'orario previsto di fine cottura (es. **Pronto alle 13:30**).
- Questo passaggio non è applicabile per **Cottura lenta**.

6. Premere **AVVIA**.

- Qualora non si abbia modificato il tempo di fine cottura, il forno inizia immediatamente la cottura.
- Qualora si abbia modificato il tempo di fine cottura, il forno regolerà automaticamente il tempo di inizio cottura per terminarla all'orario impostato.
- Selezionando **Cottura lenta**, il forno termina la cottura emettendo una melodia una volta che la temperatura interna raggiunge la temperatura impostata.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 23 2020-01-17 2:43:33

Funzionamento

Descrizione di Funzione speciale

Modalità	Intervallo di temperature (°C)	Temperatura preimpostata (°C)	Descrizioni
Mantieni caldo	40-100	60	Usare questa funzione solo per mantenere caldi i cibi appena cotti.
Riscalda piatto	30-80	50	Usare questa funzione per riscaldare i piatti o i contenitori da forno.
Scongelamento	30-60	30	Questa modalità è utilizzata per lo scongelamento di prodotti congelati, la cottura di torte con frutta, con creme e cioccolato. Il tempo di scongelamento varia in base al tipo, la quantità e dimensione del cibo da scongelare.
Lievita impasto	30-50	35	Questa modalità è utilizzata per preparare l'impasto e fare lo yogurt in casa.
Cottura pizza	160-250	200	Questa modalità è ideale per la cottura della pizza; la temperatura ed il tempo di cottura dipendono dalla dimensione della pizza e dall'altezza dell'impasto.
Cottura lenta	70-120	80	Questa modalità utilizza una bassa temperatura per preservare la morbidezza. Questa modalità è adatta per mantenere morbida la carne di manzo, maiale, vitello e agnello. Si consiglia di scottare la carne su tutti i lati prima di procedere con l'arrostitura effettiva.
Asciugatura	40-90	60	Questa modalità viene utilizzata per essiccare frutti, verdure e erbe. Il tempo di essiccatura varia in base al tipo e dimensione del cibo.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 24 2020-01-17 2:43:33

Cucina sana (solo modelli che ne sono dotati)

Il forno dispone di 20 programmi di cottura salutare. Le impostazioni di cottura vengono regolati automaticamente in base al programma selezionato.





1. Nella schermata principale, premere **Convezione** quindi **Cucina sana**.
2. Selezionare il programma desiderato.
   - Per maggiori informazioni sui programmi, vedere "**Cucina sana**" in "**Cucinare facile**" a pagina **47**.)
3. Leggere i suggerimenti e premere **Avanti**.
4. Versare l'acqua nel serbatoio dell'acqua come indicato dalle istruzioni visualizzate sullo schermo e premere **Avanti**.
5. Preparare il cibo e gli accessori come indicato dalle istruzioni visualizzate sullo schermo e premere **Avanti**.
   - Per iniziare la cottura ad un orario specifico, premere **Ritarda avvio** per impostare l'orario desiderato.
6. Premere **AVVIA**.

Cottura automatica

Il forno dispone dai 50 ai 70 programmi (per il modello con Vapore) Cottura automatica. Usare questa funzione per risparmiare tempo o abbreviare la propria curva di apprendimento. Il tempo, la potenza e la temperatura di cottura verranno regolati automaticamente in base al programma selezionato.





1. Nella schermata principale, premere **Convezione** quindi **Cottura automatica**.
2. Selezionare la categoria quindi la categoria secondaria.
   - Alcune categoria possono non prevedere una categoria secondaria.
3. Selezionare il programma desiderato.
   - Per maggiori informazioni sui programmi, vedere "**Programmi Cottura automatica**" in "**Cucinare facile**" a pagina **40**.)
4. Leggere i suggerimenti e premere **Avanti**.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 25 2020-01-17 2:43:33



5. Impostare il peso.
   - Questo passaggio potrebbe non essere applicabile ad alcuni programmi.
   - Il peso disponibile varia in base al programma selezionato.
6. Versare l'acqua nel serbatoio dell'acqua come indicato dalle istruzioni visualizzate sullo schermo e premere **Avanti**.
   - Questo passaggio potrebbe non essere applicabile ad alcuni programmi.
7. Preparare il cibo e gli accessori come indicato dalle istruzioni visualizzate sullo schermo e premere **Avanti**.
   - Per iniziare la cottura ad un orario specifico, premere **Ritarda avvio** per impostare l'orario desiderato.
8. Premere **AVVIA**.

Preferiti

È possibile aggiungere fino a 10 impostazioni di uso frequente all'elenco Preferiti così da renderli di facile uso in futuro.

Aggiungere nuove impostazioni di cottura a Preferiti

1. Premere il pulsante ☰ sul pannello di controllo, quindi premere **Preferiti**.
2. Nella schermata Preferiti, premere +.
3. Digitare le impostazioni di cottura desiderate.
   - Gli elementi visualizzati nell'elenco possono variare in base alla selezione effettuata (modalità di cottura, zona di cottura, temperatura, Temperatura sonda, Preriscaldamento veloce, Tempo di cottura, ecc.)
4. Premere **Fine**.
5. Digitare il nome usando la tastiera e premere **Ok**.

NOTA

In alternativa premere semplicemente **Aggiungi a Preferiti** che compare una volta terminata la cottura.

Modifica delle impostazioni di cottura preferite

1. Premere il pulsante ☰ sul pannello di controllo, quindi premere **Preferiti**.
2. Nella schermata Preferiti selezionare l'impostazione di cottura preferita da modificare.
3. Premere **Modifica**.
4. Modificare le impostazioni di cottura.
   - Gli elementi visualizzati nell'elenco possono variare in base alla selezione effettuata (modalità di cottura, temperatura, Tempo di cottura, ecc.).
5. Premere **Fine**.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 26 2020-01-17 2:43:33

Rinominare le impostazioni di cottura preferite

1. Premere il pulsante ☰ sul pannello di controllo, quindi premere **Preferiti**.
2. Nella schermata Preferiti, premere ✎.
3. Premere **Rinomina** sul lato destro dell'impostazione di cottura preferita da rinominare.
4. Digitare il nome usando la tastiera e premere **Ok**.
5. Premere **Fine**.

Eliminare le impostazioni di cottura preferite

1. Premere il pulsante ☰ sul pannello di controllo, quindi premere **Preferiti**.
2. Nella schermata Preferiti, premere 🗑.
3. Premere **Elimina** sul lato destro dell'impostazione di cottura preferita da eliminare.
4. Premere **Fine**.

Usare le impostazioni di cottura preferite

1. Premere il pulsante ☰ sul pannello di controllo, quindi premere **Preferiti**.
2. Selezionare l'impostazione di cottura preferita da utilizzare.
3. Premere **AVVIA**.

Timer

Aggiungere il nuovo Timer

1. Premere il pulsante ☰ sul pannello di controllo, quindi premere **Timer**.
2. Nella schermata Timer, premere +.

NOTA

Qualora si stia aggiungendo un timer per la prima volta, saltare questo passaggio.

3. Impostare l'orario.

Modificare un Timer esistente

1. Premere il pulsante ☰ sul pannello di controllo, quindi premere **Timer**.
2. Nella schermata Timer premere il Timer da modificare.
3. Modificare l'orario.

Rinominare il Timer

1. Premere il pulsante ☰ sul pannello di controllo, quindi premere **Timer**.
2. Nella schermata Timer, premere ✎.
3. Premere **Rinomina** sul lato destro del Timer da rinominare.
4. Digitare il nome usando la tastiera e premere **Ok**.
5. Premere **Fine**.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 27 2020-01-17 2:43:33

Funzionamento

Eliminare il Timer

1. Premere il pulsante ☰ sul pannello di controllo, quindi premere **Timer**.
2. Nella schermata Timer, premere 🗑.
3. Premere **Elimina** sul lato destro del Timer da eliminare.
4. Premere **Fine**.

Uso del Timer

1. Premere il pulsante ☰ sul pannello di controllo, quindi premere **Timer**.
2. Premere **AVVIA** sul lato destro del Timer da utilizzare.

NOTA

Una volta trascorso il tempo secondo quanto impostato, verrà visualizzato il messaggio "**Tempo scaduto.**" ed emessa una melodia. Premere **Ok** per eliminare il messaggio.

Pulizia

Pirolitica

Funzioni Pirolitica di pulizia termica ad alta temperatura. Brucia eventuali residui di grassi per facilitare la pulizia manuale.

1. Premere il pulsante ☰ sul pannello di controllo, quindi premere **Pulizia**.
2. Premere **Pirolitica**.
3. Selezionare l'orario e premere **Avanti**.
4. Seguire le istruzioni visualizzate e premere **Avanti**.
5. Leggere il messaggio visualizzato sullo schermo e premere **AVVIA**.
6. Attendere fino al completo raffreddamento del forno quindi pulire lo sportello lungo i bordi usando un panno umido.

⚠ ATTENZIONE

- Non toccare il forno poiché diventa bollente durante il ciclo.
- Per evitare incidenti, tenere lontani i bambini dal forno.
- Al termine del ciclo, non spegnere il forno fintanto che la ventilazione è attiva per raffreddare il forno.

NOTA

- Una volta iniziato il ciclo, il forno diventa bollente all'interno. Quindi lo sportello verrà bloccato per sicurezza. Al termine del programma ed una volta raffreddato il forno, lo sportello verrà sbloccato.
- Accertarsi che il forno sia vuoto prima di procedere alla pulizia. Gli accessori si possono deformare a causa delle elevate temperature all'interno del forno.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 28 2020-01-17 2:43:33

Pulizia a vapore

Utile per effettuare una pulizia leggera a vapore.
Questa funzione permette di risparmiare tempo eliminando la necessità di effettuare una pulizia manuale.

1. Premere il pulsante ☰ sul pannello di controllo, quindi premere **Pulizia**.
2. Premere **Pulizia a vapore**.
3. Seguire le istruzioni visualizzate e premere **Avanti**.
4. Premere **AVVIA**.

⚠ AVVERTENZA

Non aprire lo sportello prima del termine del processo. L'acqua contenuta all'interno è bollente e può provocare ustioni.

NOTA

- Se il forno è molto sporco di grasso, ad esempio dopo un arrosto o una grigliata, si consiglia di rimuovere manualmente lo sporco difficile usando una soluzione idonea prima di attivare la pulizia a vapore.
- Al termine del processo di pulizia lasciare lo sportello del forno aperto. Ciò permetterà alla superficie smaltata del forno di asciugarsi completamente.
- Se l'interno del forno è bollente la pulizia automatica non può essere attivata. Attendere fino al raffreddamento del forno e riprovare.
- Non gettare l'acqua sul fondo. Versarla con delicatezza. In caso contrario, l'acqua potrebbe fuoriuscire dal davanti.

Decalcificazione

Pulire internamente il generatore di vapore al fine di prevenire la contaminazione della qualità e del sapore dei cibi.

NOTA

- Il forno effettua il conteggio del tempo di impiego nelle modalità assistite dal vapore e notifica la necessità di utilizzare la funzione Decalcificazione. È sempre possibile tuttavia usare le modalità assistite dal vapore nelle due ore successive senza eseguire la funzione Decalcificazione. Tuttavia, trascorse due ore non è possibile utilizzare le modalità assistite da vapore a meno di non eseguire e completare la funzione Decalcificazione.
- Alla comparsa del messaggio di notifica, premere **Inizia ora** per eseguire la funzione Decalcificazione o premere **Più tardi** per posticiparla.

1. Premere il pulsante ☰ sul pannello di controllo, quindi premere **Pulizia**.
2. Premere il pulsante **Decalcificazione** quindi il pulsante **Avanti**.
3. Seguire le istruzioni visualizzate e premere **Avvia**.
   - Qualora venga visualizzato un messaggio di notifica ad indicare la mancanza di acqua, aggiungere acqua nel serbatoio apposito e premere **Ok**.
4. Una volta terminata la decalcificazione, il forno scarica automaticamente l'acqua.
5. Al termine della decalcificazione, vuotare il serbatoio dell'acqua.
6. Riempire il serbatoio con 500 ml di acqua potabile come indicato sullo schermo e premere **Ok** per avviare il risciacquo.
7. Al termine del risciacquo, vuotare il serbatoio dell'acqua.
   - Una volta vuotato il serbatoio, pulirlo prima di rimontarlo nel forno.

⚠ AVVERTENZA

- Indossare sempre guanti da forno per maneggiare il serbatoio dell'acqua
- Usare anticalcare specifici per forni a vapore o macchine del caffè.

⚠ ATTENZIONE

- Non interrompere la decalcificazione una volta iniziata. In caso contrario sarà necessario ripeterla e completarla entro le successive tre ore per poter consentire l'uso delle modalità assistite da vapore.
- Per evitare incidenti, tenere lontani i bambini dal forno.
- Per la giusta proporzione tra decalcificante e acqua vedere le istruzioni riportate sulla confezione del decalcificante.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 29 2020-01-17 2:43:34

Funzionamento

Scarico

Dopo aver usato una modalità assistita da vapore, scaricare l'acqua residua al fine di evitare di influenzare altre successive modalità di cottura. Inoltre, usare questa funzione per effettuare un secondo scarico ai fini di una pulizia.

1. Premere il pulsante ☰ sul pannello di controllo, quindi premere **Pulizia**.
2. Premere il pulsante **Scarico** quindi il pulsante **Avvia**.
3. Seguire le istruzioni visualizzate e premere **Ok**.
   - Il forno scarica l'acqua dal generatore di vapore nel serbatoio dell'acqua.
4. Al termine dello scarico, vuotare il serbatoio dell'acqua.
   - Una volta vuotato il serbatoio, pulirlo prima di rimontarlo nel forno.

⚠ AVVERTENZA

- Indossare sempre guanti da forno per maneggiare il serbatoio dell'acqua
- Durante lo scarico non rimuovere il serbatoio dell'acqua.

NOTA

Una volta iniziato lo scarico, attendere fino al suo completamento.

Impostazioni

Premere il tasto ☰ sul pannello di controllo, quindi premere **Impostazioni** per modificare varie impostazioni del forno. Per maggiori informazioni vedere la tabella che segue.

Menu	Sottomenu	Descrizione
Connessioni	Wi-Fi	Il Wi-Fi può essere attivato e disattivato o collegato ad una rete esistente.
	Connessione rapida	È possibile collegare il forno al server SmartThings mediante una connessione Wi-Fi. Una volta collegato il forno, è possibile usare la app SmartThings per verificare lo stato del forno e/o controllarlo da un dispositivo mobile.
	Gestione remota	Premere **Attiva** per permettere ad un Call Centre di accedere da remoto al forno e controllarne le informazioni interne.
Display	Luminosità	Premere per modificare la luminosità del display.
	Salvaschermo	Premere per attivare o disattivare lo screen saver. **NOTA** Salvaschermo è una funzione che visualizza la data e l'ora sul touch screen qualora non vengano intraprese operazioni entro un lasso di tempo di inattività stabilito.
	Tema orologio	Per selezionare il tema orologio.
	Timeout	Per impostare il tempo che deve trascorrere prima della attivazione dello screen saver. **NOTA** • Il consumo energetico può aumentare in base alle proprie impostazioni. • Quando il timeout è impostato a "**Sempre attivo**", la luminosità del LCD passa automaticamente a livello 2 qualora non vengano intraprese azioni per 3 minuti.
Data e ora	Data e ora automatiche	È possibile attivare o disattivare questa funzione per aggiornare manualmente l'orario tramite Internet. Per farlo è necessario essere collegati ad una rete Wi-Fi.
	Seleziona fuso orario	Per selezionare il fuso orario (è necessario disattivare Data e ora automatiche).
	Imposta data	Per impostare manualmente la data (è necessario disattivare Data e ora automatiche).
	Imposta ora	Per impostare manualmente l'orario (è necessario disattivare Data e ora automatiche).
	Seleziona formato ora	Per impostare il formato dell'orario da 12-ore a 24-ore.
Lingua		Per impostare una lingua.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 30 2020-01-17 2:43:34

Menu	Sottomenu	Descrizione
Volume		Per regolare il volume del forno.
Durezza dell'acqua		Per regolare la durezza dell'acqua usata nelle modalità assistite da vapore. • Dolce: Fino a 120 ppm • Media: 120-240 ppm • Media-dura: 240-350 ppm • Dura: Oltre 350 ppm
Guida	Risoluzione dei problemi	Per verificare la risoluzione dei problemi.
	Guida per il primo uso	Per controllare le istruzioni semplici per un uso base delle funzionalità del forno.
Informazioni sul dispositivo	Nome modalità	Per controllare il nome del modello del forno posseduto.
	Versione software	Per controllare la versione del firmware del forno posseduto. Una volta reso disponibile il nuovo software, in questo menu comparirà il tasto **Aggiornamento software**.
	Informazioni legali	Per controllare le informazioni legali.
Modalità demo		Per attivare o disattivare la Modalità demo.

Blocco

È possibile bloccare il pannello di controllo così da impedire eventuali azionamenti accidentali.

- Premere il tasto Blocco sul pannello di controllo, premere ☰ sul pannello di controllo quindi premere **Blocco**.
- Per disattivare la funzione Blocco, tenere premuto il tasto ☰ per visualizzare il messaggio "**Il comando è sbloccato.**".

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 31 2020-01-17 2:43:34

Cucinare facile

Cottura manuale

⚠ AVVERTENZA sulla acrilammide

L'acrilammide prodotta durante la cottura di cibi contenenti amido come le patatine, le patate al forno e il pane può causare problemi alla salute. Si consiglia di cuocere questi cibi a basse temperature per evitare cotture eccessive, pesanti dorature o bruciature.

⚠ ATTENZIONE

I cibi che posso facilmente guastarsi (ad esempio latte, uova, pesce, carne o pollame) non devono rimanere nel forno per oltre 1 ora prima dell'inizio della cottura e devono essere estratti prontamente al termine della cottura. Il consumo di cibi guasti può provocare forti malesseri da avvelenamento da cibo.

NOTA

- Si raccomanda di eseguire una fase di pre-riscaldamento per tutte le modalità di cottura a meno che non sia appositamente specificato nella guida alla cottura.
- Durante l'uso della funzione Grill Eco, collocare il cibo al centro della teglia.

Suggerimenti sugli accessori

Il forno ha in dotazione diversi accessi. È possibile che la tabella sottostante non includa alcuni accessori. Tuttavia, anche se non si dispone degli accessori specificati nella ricetta contenuta in questa guida, è possibile usare ciò di cui si dispone ottenendo ugualmente ottimi risultati.

- La teglia di cottura e la teglia multiuso sono intercambiabili.
- Durante la cottura di cibi oleosi o grassi, si consiglia di posizionare una teglia sotto la griglia per raccogliere i residui d'olio. Se si dispone dell'inserto griglia, è possibile usarlo insieme alla teglia.
- Se si dispone della teglia multiuso e/o della teglia profonda, utilizzare la più profonda delle due per la cottura di cibi oleosi o grassi.

Cuocere

Al fine di ottenere risultati ottimali, si consiglia sempre di preriscaldare il forno.

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pan di spagna	Griglia, tortiera da Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Torta marmorizzata	Griglia, stampo per Gugelhopf	3		175-185	50-60
Crostata	Griglia, tortiera Ø 20 cm	3		190-200	50-60
Torta lievitata in teglia con frutta e crumble	Teglia multiuso	2		160-180	40-50
Crumble di frutta	Griglia, piatto da forno da 22-24 cm	3		170-180	25-30
Scone	Teglia multiuso	3		180-190	30-35
Lasagne	Griglia, piatto da forno da 22-24 cm	3		190-200	25-30
Meringhe	Teglia multiuso	3		80-100	100-150
Soufflé	Griglia, stampi per soufflé	3		170-180	20-25
Torta di mele lievitata	Teglia multiuso	3		150-170	60-70
Pizza, 1-1,2 kg	Teglia multiuso	2		190-210	10-15
Sfoglia surgelata, ripiena	Teglia multiuso	2		180-200	20-25
Quiche	Griglia, piatto da forno da 22-24 cm	2		180-190	25-35

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 32 2020-01-17 2:43:34

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Torta di mele	Griglia, tortiera da Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Pizza congelata	Teglia multiuso	3		180-200	5-10

Arrostire

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Carne (Manzo/Maiale/Agnello)					
Lombata di manzo, 1 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1		160-180	50-70
Lombata di vitello disossata, 1,5 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1		160-180	90-120
Arrosto di maiale, 1 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1		200-210	50-60
Lombata di maiale, 1 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1		160-180	100-120
Cosciotto di agnello con l'osso, 1 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1		170-180	100-120

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pollame (pollo/anatra/tacchino)					
Pollo, intero, 1,2 kg *	Griglia + vassoio multiuso (per contenere il sugo di cottura)	3 1		200	60-80 *
Pollo in pezzi	Griglia + Teglia multiuso	3 1		200-220	25-35
Petto d'anatra	Griglia + Teglia multiuso	3 1		200-210	20-30
Tacchino piccolo, intero, 5 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1		180-200	120-150
Verdure					
Verdure, 0,5 kg	Teglia multiuso	3		220-230	15-20
Mezze patate al forno, 0,5 kg	Teglia multiuso	3		190-200	40-50
Pesce					
Filetto di pesce, al forno	Griglia + Teglia multiuso	3 1		200-220	20-30
Pesce arrosto	Griglia + Teglia multiuso	3 1		180-200	30-40

* Girare dopo ⅔ della cottura.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 33 2020-01-17 2:43:35

Cucinare facile

Grigliatura

Si consiglia di preriscaldare il forno usando la modalità Grill grande. Girare a metà cottura.

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pane					
Toast	Griglia	5		270-300	2-4
Toast al formaggio	Teglia multiuso	4		200	4-8
Manzo					
Bistecca *	Griglia + Teglia multiuso	4 1		240-250	15-20
Hamburger *	Griglia + Teglia multiuso	4 1		250-270	13-18
Maiale					
Costolette di maiale	Griglia + Teglia multiuso	4 1		250-270	15-20
Salsicce	Griglia + Teglia multiuso	4 1		260-270	10-15
Pollame					
Pollo, petto	Griglia + Teglia multiuso	4 1		230-240	30-35
Pollo, cosce	Griglia + Teglia multiuso	4 1		230-240	25-30

* Girare dopo ⅔ della cottura.

Piatti pronti surgelati

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pizza surgelata, 0,4-0,6 kg	Griglia	3		200-220	15-25
Lasagne surgelate	Griglia	3		180-200	45-50
Patatine al forno surgelate	Teglia multiuso	3		220-225	20-25
Crocchette surgelate	Teglia multiuso	3		220-230	25-30
Camembert al forno surgelato	Griglia	3	ECO	190-200	10-15
Baguette farcita surgelata	Griglia + Teglia multiuso	3 1	ECO	190-200	10-15
Bastoncini di pesce surgelati	Griglia + Teglia multiuso	3 1	ECO	190-200	15-25
Hamburger di pesce surgelati	Griglia	3	ECO	180-200	20-35

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 34 2020-01-17 2:43:35

Modalità assistite da vapore

Con attivata l'erogazione del vapore, il forno genera vapore e lo distribuisce uniformemente all'interno delle zone di cottura, coprendo l'intera area su ogni griglia ed ogni angolo. Ciò aiuta la doratura dei piatti donando una croccantezza all'esterno lasciando la morbidezza e sofficità all'interno.
Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua potabile fino a raggiungere la linea max e selezionare il livello di vapore che meglio si adatta alla propria ricetta.

Convezione-vapore

Si consiglia di preriscaldare il forno con la modalità di vapore per la cottura.

Alimento	Accessorio	Livello	Livello di vapore	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Panini surgelati	Teglia multiuso	3	Basso	180-190	10-20
Croissant surgelati	Teglia multiuso	3	Basso	180-190	10-20
Pagnotta di pane bianco	Griglia + Tortiera apribile da 24 cm	2	Medio	180-190	30-40
Pagnotta di pane misto	Griglia + Tortiera apribile da 24 cm	2	Medio	180-190	30-40
Pasta sfoglia	Teglia multiuso	3	Basso	180-190	15-20
Fan caramello alla vaniglia	Griglia	3	Alto	120-130	20-30
Cheese cake	Griglia	3	Medio	150-160	55-65
Baguette *	Teglia multiuso	3	Alto	180-200	25-35
Pizza surgelata	Teglia multiuso	3	Medio	190-210	15-25

* Per le baguette il vapore è necessario solo all'inizio della cottura. Si consiglia di usare la modalità **Convezione-vapore** per 10 min ed usare la modalità **Convezione** alla stessa temperatura durante il rimanente tempo di cottura.

Riscaldamento superiore a vapore + Convezione

Si consiglia di regolare la modalità di cottura una volta trascorsa la metà del tempo di cottura così da eliminare l'emissione di vapore ottenendo un risultato più croccante. Si consiglia di usare la modalità **Riscaldamento superiore + Convezione** o la modalità **Convezione** e mantenere la temperatura.

Alimento	Accessorio	Livello	Livello di vapore	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Arrosto di maiale in crosta, 1,2 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1	Medio	170-180	90-120
Pollo, intero, 1,2 kg	Griglia + Teglia multiuso	2 1	Medio	190-200	55-65
Pollo in pezzi	Griglia + Teglia multiuso	4 1	Basso	210-220	25-35
Petto d'anatra	Griglia + Teglia multiuso	4 1	Basso	170-180	15-25
Pollo, intero, 2,5 kg	Griglia + Teglia multiuso	2 1	Medio	170-180	100-120
Tacchino di piccole dimensioni, intero, 4,0 kg	Griglia + Teglia multiuso	2 1	Medio	180-200	120-150
Pesce intero, 0,5 kg *	Griglia + Teglia multiuso	4 1	Medio	170-190	20-30
Filetti di pesce *	Griglia + Teglia multiuso	4 1	Basso	190-200	15-25

* Si consiglia di usare la modalità **Riscaldamento superiore a vapore + Convezione** durante la cottura per avere un risultato più morbido.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 35 2020-01-17 2:43:35

Cucinare facile

Riscaldamento inferiore a vapore + Convezione

Si consiglia di preriscaldare il forno con la modalità di vapore per una cottura più croccante.

Alimento	Accessorio	Livello	Livello di vapore	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pizza fatta in casa	Teglia multiuso	2	Medio	190-200	15-20
Pizza	Teglia multiuso	2	Medio	190-210	15-20
Quiche	Griglia	2	Basso	180-190	25-35
Panini	Teglia multiuso	2	Basso	180-190	15-25
Focaccia	Griglia	2	Basso	200-210	15-25

Cottura a vapore (solo modelli che ne sono dotati)

Questa modalità **Cottura a vapore** permette la realizzazione di una vasta gamma di ricette. Accertarsi di riempire il serbatoio dell'acqua con acqua potabile prima di usare un programma con vapore.

Alimento	Accessorio	Livello	Tempo (min.)
Fiori di broccoli	Serbatoio del vapore	A	10-15
Verdure affettate (zucchine, carote, peperoni)	Serbatoio del vapore	A	10-20
Asparagi verdi	Serbatoio del vapore	A	15-20
Asparagi bianchi	Serbatoio del vapore	A	15-20
Fagiolini	Serbatoio del vapore	A	15-20
Cavoletti di Bruxelles	Serbatoio del vapore	A	15-20
Mezze patate pelate	Serbatoio del vapore	A	25-35
Filetti di pesce	Serbatoio del vapore	A	15-25
Cozze	Serbatoio del vapore	A	10-20
Gamberi	Serbatoio del vapore	A	10-20
Petti di pollo	Serbatoio del vapore	A	20-30
Uova sode	Serbatoio del vapore	A	13-18

NOTA

Livello A si riferisce ad una griglia esclusiva per il serbatoio dell'acqua. Vedere **Accessori** a pagina **14** per l'esatta posizione del livello A.

Rosolatura

Questa modalità comprende un ciclo di riscaldamento fino a 220 °C. La resistenza superiore e la ventola sono in funzione durante il processo di scottatura della carne. Dopo questa fase il cibo viene cotto delicatamente alla bassa temperatura pre-selezionata. Questo processo viene eseguito con il funzionamento delle resistenze superiore e inferiore. Questa modalità è idonea per arrostire carni e pollame.

Alimento	Accessorio	Livello	Temp. (°C)	Tempo (ore)
Roast beef	Griglia + Teglia multiuso	3 1	80-100	3-4
Arrosto di maiale	Griglia + Teglia multiuso	3 1	80-100	4-5
Arrosto di agnello	Griglia + Teglia multiuso	3 1	80-100	3-4
Petto d'anatra	Griglia + Teglia multiuso	3 1	80-100	2-3

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 36 2020-01-17 2:43:35

Doppia cottura

Prima di usare la modalità Doppia cottura inserire il divisorio nel forno. Si consiglia di preriscaldare il forno per avere risultati ottimali.

La tabella che segue presenta 5 guide di cottura doppia consigliate per la cottura e la arrostitura. Usando la funzione Doppia cottura, è possibile cuocere simultaneamente un secondo con contorno o un secondo ed un dessert.

- Usando la funzione Doppia cottura, è possibile prolungare il tempo di preriscaldamento.

N.	Zona	Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
1	Superiore	Pan di spagna	Griglia, tortiera da Ø 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Inferiore	Pizza, 1,0-1,2 kg	Teglia multiuso	1		190-210	13-18
2	Superiore	Verdure grigliate, 0,4-0,8 kg	Teglia multiuso	4		220-230	13-18
	Inferiore	Torta di mele	Griglia, tortiera da Ø 20 cm	1		165-175	70-80
3	Superiore	Pane di Pita	Teglia multiuso	4		230-240	13-18
	Inferiore	Patate grigliate, 1,0-1,5 kg	Griglia, piatto da forno da 22-24 cm	1		180-190	45-50
4	Superiore	Pollo, cosce	Griglia + Teglia multiuso	4 4		230-250	30-35
	Inferiore	Lasagne, 1,0-1,5 kg	Griglia, piatto da forno da 22-24 cm	1		190-200	30-35
5	Superiore	Filetto di pesce, al forno	Griglia + Teglia multiuso	4 4		210-230	15-20
	Inferiore	Sfoglia di mele	Teglia multiuso	1		170-180	25-30

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 37 2020-01-17 2:43:35

Cucinare facile

È possibile usare solo il comparto superiore o solo il comparto inferiore in modo da risparmiare energia. Usando un comparto separato è possibile prolungare il tempo di cottura. Si consiglia di preriscaldare il forno per avere risultati ottimali.

Superiore

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Patate gratinate	Griglia, piatto da forno da 22-24 cm	4		160-170	40-50
Scones	Teglia multiuso	4		180-190	30-35
Lasagne	Griglia, piatto da forno da 22-24 cm	4		180-190	25-35
Pollo, cosce *	Griglia + Teglia multiuso	4 4		230-250	30-35

* Non preriscaldare il forno.

Inferiore

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Livello di vapore	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Torta di pane olandese	Griglia + Tortiera apribile da 24 cm	1		-	170-180	50-60
Torta di mele	Griglia, tortiera da Ø 20 cm	1		-	160-170	70-80
Pizza, 1,0-1,2 kg	Teglia multiuso	1		-	190-210	15-20
Croissant	Teglia multiuso	1		Basso	180-190	15-20

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Livello di vapore	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Cheese cake	Griglia	1		Medio	150-160	60-70
Panini	Teglia multiuso	1		Basso	180-190	15-25
Fiori di broccoli *	Serbatoio del vapore	A		-	-	10-15
Mezze patate pelate *	Serbatoio del vapore	A		-	-	25-35
Filetti di pesce *	Serbatoio del vapore	A		-	-	15-25
Uova sode *	Serbatoio del vapore	A		-	-	13-18

NOTA

- Livello A si riferisce ad una griglia esclusiva per il serbatoio dell'acqua. Vedere Accessori a pagina **14** per l'esatta posizione del livello A.
- La disponibilità delle modalità di cottura dipende dal modello del forno.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 38 2020-01-17 2:43:36

Convezione Eco

Questa modalità ottimizza il sistema di riscaldamento in modo da risparmiare energia durante la cottura dei cibi. I tempi di questa categoria escludono il preriscaldamento per favorire un maggiore risparmio energetico.

Alimento	Accessorio	Livello	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Crumble di frutta, 0,8-1,2 kg	Griglia, piatto da forno da 24 cm	2	160-180	60-80
Patate al cartoccio, 0,4-0,8 kg	Teglia multiuso	2	190-200	70-80
Salsicce, 0,3-0,5 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1	160-180	20-30
Patatine surgelate al forno, 0,3-0,5 kg	Teglia multiuso	3	180-200	25-35
Patate surgelate a spicchi, 0,3-0,5 kg	Teglia multiuso	3	190-210	25-35
Filetti di pesce, cotti, 0,4-0,8 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1	200-220	30-40
Filetti di pesce, impanati, 0,4-0,8 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1	200-220	30-45
Lombata di manzo arrosto, 0,8-1,2 kg	Griglia + Teglia multiuso	2 1	180-200	65-75
Verdure arrostite, 0,4-0,6 kg	Teglia multiuso	3	200-220	25-35

Sonda per carne

Tipo di alimento		Temperatura suggerita (°C)
Manzo/Agnello	Al sangue	45-50
	Media	55-60
	Ben cotta	65-70
Maiale		80-85
Pollame		85-90

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 39 2020-01-17 2:43:36

Programmi Cottura automatica

⚠ ATTENZIONE

I cibi che posso facilmente guastarsi (ad esempio latte, uova, pesce, carne o pollame) non devono rimanere nel forno per oltre 1 ora prima dell'inizio della cottura e devono essere estratti prontamente al termine della cottura. Il consumo di cibi guasti può provocare forti malesseri da avvelenamento da cibo.

Cottura singola

La tabella seguente illustra 50 programmi automatici per cuocere, arrostire e preparare dolci. La tabella fornisce quantità, pesi e consigli adeguati. Le modalità di cottura ed i tempi sono stati preimpostati per la comodità dell'utente. Nel manuale d'uso sono riportate alcune ricette per i programmi automatici disponibili.

⚠ AVVERTENZA

Nell'estrarre il cibo dal forno usare sempre i guanti appositi.

1. Prodotti da forno e pasticceria

I programmi Cottura automatica prevedono un preriscaldamento durante la cottura e visualizzano l'andamento del preriscaldamento. Avviare il programma e dopo il segnale acustico al termine del preriscaldamento, inserire il cibo nel forno. Nell'estrarre il cibo dal forno usare sempre i guanti appositi.
Si consiglia di usare piatti da 22-24 cm adatti alla cottura in fono (fino a 300 °C) e in vetro o vetro ceramico.

Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
Cottura al forno			
Patate gratinate	1,0-1,5	Griglia	3
	Preparare il gratin di patate fresche usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia.		
Verdure gratinate	0,8-1,2	Griglia	3
	Preparare il gratin di verdure fresche usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia.		
Pasta al forno	1,2-1,5	Griglia	3
	Preparare la pasta gratinata usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia.		
Lasagne	1,0-1,5	Griglia	3
	Preparare le lasagne fatte in casa usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia.		
Ratatouille	1,2-1,5	Griglia	3
	Mettere gli ingredienti per la Ratatouille in una casseruola con coperchio. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia. Cuocere con coperchio. Mescolare prima di servire.		
Pasta frolla			
Torta di mele	1,2-1,4	Griglia	2
	Preparare una torta di mele usando una teglia tonda metallica da forno del diametro di 20-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare la teglia al centro della griglia.		
Cornetti *	0,3-0,4	Teglia multiuso	3
	Preparare i croissant (impasto congelato). Mettere l'impasto su un foglio di carta da forno su una teglia multiuso. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno.		

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 40 2020-01-17 2:43:36

Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
Pasta sfoglia con le mele *	0,3-0,4	Teglia multiuso	3
	Mettere la sfoglia di mele su carta da forno e su una teglia multiuso. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno.		
Base flan alla frutta	0,4-0,5	Griglia	3
	Versare l'impasto in un piatto metallico da forno nero imburrato per formare la base della torta. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare la teglia al centro della griglia.		
Quiche Lorraine	1,2-1,5	Griglia	2
	Preparare l'impasto per la quiche, riporlo in una teglia tonda idonea del diametro di 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, aggiungere il ripieno e collocare il piatto al centro della griglia.		
Madeleine	0,2-0,4	Griglia	3
	Riporre l'impasto in stampi per madeleine metallici neri. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, aggiungere il ripieno e collocare il piatto al centro della griglia.		
Pane			
Pane bianco *	0,6-0,7	Griglia	2
	Preparare l'impasto e versarlo nella teglia rettangolare metallica antiaderente (lunghezza 25-30 cm). Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia.		
Pane ai cereali *	0,8-0,9	Griglia	2
	Preparare l'impasto e versarlo nella teglia rettangolare metallica antiaderente (lunghezza 25-30 cm). Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia.		

Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
Baguette *	0,6-0,7	Teglia multiuso	3
	Preparare l'impasto suddiviso in due pezzi e disporlo sulla teglia multiuso.		
Pane alle noci *	1,0-1,1	Teglia multiuso	3
	Preparare l'impasto suddiviso in quattro pezzi e disporlo sulla teglia multiuso.		
Panino *	0,3-0,5	Teglia multiuso	3
	Preparare i panini (impasto congelato). Mettere l'impasto su un foglio di carta da forno su una teglia multiuso. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno.		
Torte e dessert			
Crumble di frutta	0,8-1,2	Griglia	3
	Mettere la frutta fresca (lamponi, more, mele a fettine o pere a fettine) in un piatto da 22-24 cm. Distribuire i crumble sopra la frutta. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia.		
Scone	0,5-0,6	Teglia multiuso	3
	Inserire gli scones (5-6 cm di diametro) su carta da forno sulla teglia multiuso. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno.		
Pan di spagna	0,5-0,6	Griglia	3
	Preparare l'impasto e versarlo nella teglia tonda metallica antiaderente da 25-26 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare la teglia al centro della griglia.		

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 41 2020-01-17 2:43:36

Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
Torta marmorizzata	0,7-0,8	Griglia	2
	Preparare l'impasto e versarlo nello stampo o nella teglia tonda metallica per gugelhupf o bundt. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare la teglia al centro della griglia.		
Plum cake	0,7-0,8	Griglia	2
	Preparare l'impasto e versarlo nella teglia rettangolare metallica antiaderente (lunghezza 25-26 cm). Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare la teglia al centro della griglia.		
Cheesecake *	0,8-0,9	Griglia	2
	Preparare l'impasto e riporlo sulla teglia tonda metallica antiaderente (20-24 cm). Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare la teglia al centro della griglia.		
Brownie	0,7-0,8	Griglia	3
	Preparare l'impasto usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia.		

* Riempire il serbatoio con acqua potabile fino alla linea max da utilizzare nella cottura a vapore.

2. Cottura arrosto

Si consiglia carne congelata da poco, pollame e pesce per avere un miglior gusto. Si consiglia di scongelare con cura i cibi prima di cuocerli. I programmi automatici non comprendono la fase di preriscaldamento e di rotazione dei cibi. Tuttavia per avere risultati ottimali è possibile girare i cibi giunti a metà della cottura.

Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
Carne			
Lombata arrosto **	0,8-2,0	Griglia	2
		Teglia multiuso	1
	Insaporire la carne e lasciarla in frigorifero per 1 ora. Inserire sulla griglia con il lato grasso rivolto verso l'alto.		
Roast beef a cottura lenta **	0,8-2,0	Griglia	2
		Teglia multiuso	1
	Insaporire la carne e lasciarla in frigorifero per 1 ora. Inserire sulla griglia con il lato grasso rivolto verso l'alto.		
Costolette di agnello alle erbe	0,4-0,8	Griglia	4
		Teglia multiuso	1
	Marinare le costolette di agnello con erbe e spezie e metterle sulla griglia.		
Cosciotto di agnello arrosto **	0,8-2,0	Griglia	3
		Teglia multiuso	1
	Marinare l'agnello e riporlo sulla griglia.		
Maiale arrosto con cotenna **	0,8-2,0	Griglia	3
		Teglia multiuso	1
	Riporre l'arrosto di maiale con il lato grasso verso l'alto sulla griglia.		
Costolette di maiale	0,8-1,2	Griglia	3
		Teglia multiuso	1
	Riporre la fila di costine di maiale sulla griglia.		

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 42 2020-01-17 2:43:36

Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
Pollame			
Pollo, intero */**	0,8-1,5	Griglia	2
		Teglia multiuso	1
	Sciacquare e pulire il pollo. Spennellare il pollo con olio e spezie. Posizionare il petto di pollo rivolto su un lato sulla griglia. Inserire la sonda per carne nella parte più spessa del petto.		
Pollo, petto	0,5-0,9	Griglia	4
		Teglia multiuso	1
	Marinare i petti di pollo e metterli sulla griglia.		
Cosce di pollo	0,5-0,9	Griglia	4
		Teglia multiuso	1
	Spennellare con olio e spezie e mettere sulla griglia.		
Pollo intero aperto *	1,0-1,3	Griglia	3
		Teglia multiuso	1
	Sciacquare e pulire il pollo. Tagliare il retro del pollo e spennellarlo con olio e spezie. Posizionarlo sulla griglia e sulla teglia multiuso e cuocerlo.		
Anatra, intera */**	1,5-2,7	Griglia	2
		Teglia multiuso	1
	Sciacquare e pulire l'anatra. Spennellare l'anatra con le spezie. Posizionare il petto d'anatra sulla griglia e sulla teglia multiuso. Inserire la sonda per carne nella parte più spessa del petto.		
Anatra, petto	0,3-0,7	Griglia	4
		Teglia multiuso	1
	Mettere i petti d'anatra sulla griglia con il lato grasso rivolto verso l'alto.		

Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
Pesce			
Filetto di trota al forno	0,3-0,7	Teglia multiuso	4
	Mettere i filetti di trota sulla teglia multiuso con il lato della pelle rivolto verso l'alto.		
Trota	0,3-0,7	Griglia	4
		Teglia multiuso	1
	Sciacquare e pulire il pesce e collocarlo intero sulla griglia. Insaporire l'interno del pesce con succo di limone, sale ed erbe. Incidere la pelle con un coltello. Ungere con olio e salare.		
Sogliola	0,3-0,7	Teglia multiuso	3
	Mettere la sogliola su un foglio di carta da forno su una teglia multiuso. Incidere la pelle con un coltello.		
Trancio/Filetto di salmone	0,3-0,7	Griglia	4
		Teglia multiuso	1
	Sciacquare e pulire i filetti o i tranci. Disporre i filetti sulla griglia con il lato della pelle rivolto verso l'alto.		

* Riempire il serbatoio con acqua potabile fino alla linea max da utilizzare nella cottura a vapore.

** Inserire la sonda per carne nella parte più spessa del pezzo di carne.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 43 2020-01-17 2:43:36

Cucinare facile

3. Contorni

I programmi automatici non comprendono la fase di preriscaldamento. Usare verdure fresche.

Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
Verdure grigliate	0,3-0,7	Teglia multiuso	4
	Sciacquare e affettare le zucchine, melanzane, peperoni, cipolle e pomodori ciliegia. Spennellare con olio di oliva e aggiungere gli aromi. Distribuire uniformemente sulla teglia.		
Pomodori ripieni	0,3-0,7	Teglia multiuso	3
	Sciacquare e tagliare i pomodori a metà ed eliminare la parte centrale. Riempire con ripieno (es. riso, carne macinata) e posizionare sulla teglia.		
Patate a spicchi	0,3-0,7	Teglia multiuso	3
	Sciacquare e tagliare le patate a spicchi. Spennellare con olio di oliva e aggiungere gli aromi. Distribuire uniformemente sulla teglia e cuocere.		
Patate al forno	0,5-0,9	Teglia multiuso	3
	Tagliare a metà alcune patate di grandi dimensioni (ognuna di 200 g) nel senso della lunghezza. Metterle nella teglia universale con la parte tagliata rivolta verso l'alto e spennellarle con olio d'oliva, erbe e spezie.		

4. Cibi pronti

I programmi automatici non comprendono la fase di preriscaldamento. Usare le funzioni di precotti congelati.

Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
Patatine surgelate al forno	0,3-0,7	Teglia multiuso	3
	Distribuire uniformemente le patatine al forno surgelate sulla teglia multiuso.		
Spicchi di patate surgelati	0,3-0,7	Teglia multiuso	3
	Distribuire uniformemente le patate al forno surgelate sulla teglia.		
Lasagne surgelate	0,3-0,7	Griglia	3
	Posizionare le lasagne congelate sul piatto e inserire nel forno sulla griglia.		

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 44 2020-01-17 2:43:36

5. Pizza e impasto

I programmi Cottura automatica prevedono un preriscaldamento durante la cottura e visualizzano l'andamento del preriscaldamento. Avviare il programma e dopo il segnale acustico al termine del preriscaldamento, inserire il cibo nel forno. Nell'estrarre il cibo dal forno usare sempre i guanti appositi.

Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
Pizza surgelata	0,3-0,7	Griglia	3
	Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare la pizza surgelata al centro della griglia.		
Pizza fatta in casa	0,8-1,2	Teglia multiuso	2
	Preparare la pizza stendendo la pasta per pizza sulla teglia multiuso. Nel peso è compreso l'impasto e la guarnizione come la salsa, le verdure, il prosciutto e la mozzarella. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno.		
Calzone	0,8-1,2	Teglia multiuso	3
	Preparare 4 pezzi di calzone fresco e posizionarlo sulla teglia.		
Lievitazione impasto	0,3-0,7	Griglia	2
	Preparare l'impasto in un recipiente e coprirlo con pellicola per microonde. Posizionare al centro della griglia.		

Doppia cottura

La tabella seguente illustra 20 programmi automatici per cuocere, arrostire e preparare dolci. È possibile usare solo il comparto superiore, solo quello inferiore o entrambi contemporaneamente.
Il programma contiene le quantità, gli intervalli di pesi e gli idonei consigli. Le modalità di cottura ed i tempi sono stati preimpostati per la comodità dell'utente. Nel manuale d'uso sono riportate alcune ricette per i programmi automatici disponibili.
Tutti i programmi Cottura automatica a doppia cottura comprendono una fase di preriscaldamento e visualizzano l'andamento del processo.
Inserire il cibo nel forno dopo aver udito il suono di avvenuto preriscaldamento.

⚠ AVVERTENZA

Nell'estrarre il cibo dal forno usare sempre i guanti appositi.

1. Superiore

Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
Patate gratinate	1,0-1,5	Griglia	4
	Preparare il gratin di patate fresche usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia.		
Pasta al forno	1,2-1,5	Griglia	4
	Preparare la pasta gratinata usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia.		
Lasagne	1,0-1,5	Griglia	4
	Preparare le lasagne fatte in casa usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia.		

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 45 2020-01-17 2:43:36

Cucinare facile

Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
Scone	0,5-0,6	Teglia multiuso	4
	Inserire gli scones (5-6 cm di diametro) su carta da forno sulla teglia multiuso. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno.		
Cosce di pollo	0,5-0,9	Griglia	4
		Teglia multiuso	4
	Spennellare con olio e spezie e mettere sulla griglia.		
Trancio/Filetto di salmone	0,3-0,7	Griglia	4
		Teglia multiuso	4
	Sciacquare e pulire i filetti o i tranci. Disporre i filetti sulla griglia con il lato della pelle rivolto verso l'alto.		
Verdure grigliate	0,3-0,7	Teglia multiuso	4
	Sciacquare e affettare le zucchine, melanzane, peperoni, cipolle e pomodori ciliegia. Spennellare con olio di oliva e aggiungere gli aromi. Distribuire uniformemente sulla teglia.		
Patate al forno	0,5-0,9	Teglia multiuso	4
	Tagliare a metà alcune patate di grandi dimensioni (ognuna di 200 g) nel senso della lunghezza. Metterle nella teglia universale con la parte tagliata rivolta verso l'alto e spennellarle con olio d'oliva, erbe e spezie.		
Spicchi di patate surgelati	0,3-0,7	Teglia multiuso	4
	Distribuire uniformemente le patate al forno surgelate sulla teglia.		
Patatine surgelate al forno	0,3-0,7	Teglia multiuso	4
	Distribuire uniformemente le patatine al forno surgelate sulla teglia multiuso.		

2. Inferiore

Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
Torta di mele	1,2-1,4	Griglia	1
	Preparare una torta di mele usando una teglia tonda metallica da forno del diametro di 20-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare la teglia al centro della griglia.		
Pasta sfoglia con le mele *	0,3-0,4	Teglia multiuso	1
	Mettere la sfoglia di mele su carta da forno e su una teglia. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno.		
Cornetti *	0,3-0,4	Teglia multiuso	1
	Preparare i croissant (impasto congelato). Mettere l'impasto su un foglio di carta da forno su una teglia multiuso. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno.		
Quiche Lorraine	1,2-1,5	Griglia	1
	Preparare l'impasto per la quiche, riporlo in una teglia tonda idonea del diametro di 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, aggiungere il ripieno e collocare il piatto al centro della griglia.		
Panino *	0,3-0,5	Teglia multiuso	1
	Preparare i panini (impasto congelato). Mettere l'impasto su un foglio di carta da forno su una teglia multiuso. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno.		
Crumble di frutta	0,8-1,2	Griglia	1
	Mettere la frutta fresca (lamponi, more, mele a fettine o pere a fettine) in un piatto da 22-24 cm. Distribuire i crumble sopra la frutta. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia.		

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 46 2020-01-17 2:43:36

Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
Cheesecake *	0,8-0,9	Griglia	1
	Preparare l'impasto e riporlo sulla teglia tonda metallica antiaderente (20-24 cm). Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare la teglia al centro della griglia.		
Pomodori ripieni	0,3-0,7	Teglia multiuso	1
	Sciacquare e tagliare i pomodori a metà ed eliminare la parte centrale. Riempire con ripieno (es. riso, carne macinata) e posizionare sulla teglia.		
Pizza surgelata	0,3-0,7	Griglia	1
	Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare la pizza surgelata al centro della griglia.		
Pizza fatta in casa	0,8-1,2	Teglia multiuso	1
	Preparare la pizza stendendo la pasta per pizza sulla teglia multiuso. Nel peso è compreso l'impasto e la guarnizione come la salsa, le verdure, il prosciutto e la mozzarella. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno.		

* Riempire il serbatoio con acqua potabile fino alla linea max da utilizzare nella cottura a vapore.

3. Doppia

È possibile selezionare un programma automatico per la cavità superiore ed inferiore ed eseguirli contemporaneamente.

⚠ ATTENZIONE

In caso di uso della cavità superiore o inferiore, la ventola e il riscaldamento dell'altra cavità possono entrare in funzione comunque al fine di ottenere prestazioni ottimali. La cavità non utilizzata non deve essere usata per alcun altro scopo.

Cucina sana (solo modelli che ne sono dotati)

Il forno dispone di 20 programmi di cottura salutare. Le impostazioni di cottura vengono regolati automaticamente in base al programma selezionato. È possibile usare un'unica cavità oppure usare solo la cavità inferiore.
Accertarsi di riempire il serbatoio dell'acqua con acqua potabile prima di usare un programma con vapore.

⚠ AVVERTENZA

Nell'estrarre il cibo dal forno usare sempre i guanti appositi.

Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
Cime di broccoli	0,4-0,6	Serbatoi del vapore	A
Cime di cavolfiore	0,4-0,6	Serbatoi del vapore	A
Carote a fette	0,4-0,6	Serbatoi del vapore	A
Zucchine a fette	0,4-0,6	Serbatoi del vapore	A
Zucca a cubetti	0,4-0,6	Serbatoi del vapore	A
Asparagi verdi	0,4-0,6	Serbatoi del vapore	A
Asparagi bianchi	0,4-0,6	Serbatoi del vapore	A
Taccole	0,4-0,6	Serbatoi del vapore	A
Cavoletti di Bruxelles	0,4-0,6	Serbatoi del vapore	A
Patate al forno sbucciate	0,6-0,8	Serbatoi del vapore	A
Mela a fette	0,4-0,6	Serbatoi del vapore	A
Gamberi	0,6-0,8	Serbatoi del vapore	A
Cozze	0,8-1,0	Serbatoi del vapore	A
Filetti di pesce	0,6-0,8	Serbatoi del vapore	A
Petto di pollo	0,8-1,0	Serbatoi del vapore	A
Crème caramel	0,3-0,4	Serbatoi del vapore	A

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 47 2020-01-17 2:43:37

Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
Ravioli surgelati	0,4-0,6	Serbatoi del vapore	A
Uova sode	0,5-0,7	Serbatoi del vapore	A
Uova sode morbide	0,5-0,7	Serbatoi del vapore	A
Uova alla coque	0,5-0,7	Serbatoi del vapore	A

NOTA

Livello A si riferisce ad una griglia esclusiva per il serbatoio dell'acqua. Vedere **Accessori** a pagina **14** per l'esatta posizione del livello A.

Funzione speciale

Scongelamento

Questa modalità è utilizzata per lo scongelamento di prodotti congelati, la cottura di torte con frutta, con creme e cioccolato. Il tempo di scongelamento varia in base al tipo, la quantità e dimensione del cibo da scongelare.

Alimento	Accessorio	Livello	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Prodotti congelati Nugget di pollo, salsicce, patate	Griglia + Teglia multiuso	3 1	50	-
Cibi cotti Pane e panini	Griglia + Teglia multiuso	3 1	50	-
Frutta	Griglia, piatto da forno	3	30	-
Torta, crema, cioccolato	Griglia, piatto da forno	3	30	-

Asciugatura

Questa modalità viene utilizzata per essiccare frutti, verdure e erbe. Il tempo di essiccatura varia in base al tipo e dimensione del cibo.

Alimento	Accessorio	Livello	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Frutta	Griglia	3	70-80	300-420
Verdura	Griglia	3	70-80	200-500
Erbe	Griglia	3	70-80	60-90

Lievita impasto

Questa modalità è utilizzata per preparare l'impasto e fare lo yogurt in casa.

Alimento	Accessorio	Livello	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Impasto per pizza	Griglia	2	30-40	30-40
Impasto per pizza/pane	Griglia, piatto da forno	2	30-40	40-50
Yogurt fatto in casa	Griglia, piatto da forno	2	40-50	6-7 (ore)

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 48 2020-01-17 2:43:37

Cottura pizza

Questa modalità è adatta alla preparazione della pizza. La temperatura ed il tempo di cottura dipendono dalla dimensione della pizza e dalla altezza dell'impasto.

Alimento	Accessorio	Livello	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pizza fatta in casa	Teglia multiuso	2	190-210	15-25
Pizza sottile	Teglia multiuso	2	210-230	10-15

Cottura lenta

Questa modalità utilizza una bassa temperatura per preservare la morbidezza. Questa modalità è adatta a mantenere morbida la carne di manzo, maiale, vitello e agnello. Si consiglia di scottare la carne in tutte le parti prima di procedere con l'arrostitura effettiva.

Alimento	Accessorio	Livello	Temp. (°C)	Orario (ore)
Roast beef	Griglia + Teglia multiuso	3 1	80-100	3-4
Controfiletto, spessore 5-6 cm	Griglia + Teglia multiuso	3 1	70-80	4-5
Arrosto di maiale	Griglia + Teglia multiuso	3 1	80-100	4-5
Arrosto di agnello	Griglia + Teglia multiuso	3 1	80-100	3-4
Petto d'anatra	Griglia + Teglia multiuso	3 1	70-90	2-3

Piatti di prova

Secondo lo standard EN 60350-1.

1. Cuocere

I suggerimenti di cottura si riferiscono a un forno preriscaldato. Non utilizzare la funzione Preriscaldamento veloce. Inserire nel forno le teglie con la parte inclinata rivolta in avanti.

Tipo di alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Torte piccole	Teglia multiuso	3		165	23-28
		3		165	25-30
		1+3		155	33-38
Biscotti di pasta frolla	Teglia multiuso	1+3		140	28-33
Pan di spagna senza grassi	Griglia + Tortiera apribile (antiaderente, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Torta di mele	Griglia + 2 tortiere apribili ** (antiaderenti, Ø 20 cm)	2 posizionati diagonalmente		160	70-80
	Vassoio multiuso + Griglia + 2 tortiere apribili *** (antiaderenti, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Aumentare il tempo di cottura di 5 minuti qualora si usi una cottura in modalità Convenzionale con una padella di vetro (Ø 26 cm).

** Due torte poste sulla parte posteriore sinistra e anteriore destra della griglia.

*** Al centro possono essere sistemate due torte sovrapposte una sull'altra.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 49 2020-01-17 2:43:37

Cucinare facile

2. Grigliatura

Preriscaldare il forno vuoto per 5 minuti usando la funzione Grill grande.

Tipo di alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Toast di pane bianco	Griglia	5		300 (Max.)	1-2
Hamburger di manzo * (12 cad.)	Griglia + Teglia multiuso (per contenere il sugo di cottura)	4 1		300 (Max.)	1° 15-18 2° 5-8

* Girare dopo ⅔ di cottura.

3. Arrostire

Tipo di alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pollo intero * 1,3-1,5 kg	Griglia + Teglia multiuso (per contenere il sugo di cottura)	3 1		200	60-75
Pollo intero * 1,5-1,7 kg	Griglia + Teglia multiuso (per contenere il sugo di cottura)	3 1		200	70-85

* Girare a metà cottura.

4. Cottura a vapore

Riempire il serbatoio con acqua potabile fino alla linea max da utilizzare nella cottura a vapore.

Tipo di alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Tempo (min.)
Fiori di broccoli 0,5 kg	Serbatoio del vapore	A		12-15
Uova al vapore 10 ea	Serbatoio del vapore	A		15-18
Patate pelate 0,5 kg	Serbatoio del vapore	A		18-23
Salmone surgelato	Serbatoio del vapore	A		18-23

NOTA

Livello A si riferisce ad una griglia esclusiva per il serbatoio dell'acqua. Vedere **Accessori** a pagina **14** per l'esatta posizione del livello A.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 50 2020-01-17 2:43:37

Raccolta di ricette Cottura automatica di uso frequente

Patate gratinate

Ingredienti 800 g patate, 100 ml latte, 100 ml panna, 50 g uova sbattute, 1 cucchiaio ognuno di sale, pepe, noce moscata, 150 g formaggio grattugiato, burro, timo

Istruzioni Pelare le patate ed affettarle con uno spessore di circa 3 mm. Imburrare un piatto per gratin (22-24 cm). Distribuire le fette di patate su un panno pulito e tenerle coperte durante la preparazione del resto degli ingredienti. In un recipiente grande, mescolare il resto degli ingredienti tranne il formaggio grattugiato. Disporre le patate a fette sul piatto sovrapponendole leggermente e versandovi sopra l'impasto. Cospargere con il formaggio grattugiato e cuocere. Al termine della cottura, servire guarnite con alcune foglie fresche di timo.

Verdure gratinate

Ingredienti 800 g verdure (zucchine, pomodori, cipolle, carote, peperoni, patate precotte), 150 ml panna, 50 g uova sbattute, 1 cucchiaio ognuno di sale, erbe (pepe, prezzemolo o rosmarino), 150 g formaggio grattugiato, 3 cucchiai di olio di oliva, alcune foglie di timo

Istruzioni Lavare le verdure ed affettarle con uno spessore di circa 3-5 mm. Disporre le fette su un piatto per gratin (22-24 cm) e cospargerle con olio di oliva. Mescolare bene gli ingredienti tranne il formaggio grattugiato e cospargerli sulle verdure. Cospargere con il formaggio grattugiato e cuocere. Servire guarnito con alcune foglie di timo fresco.

Lasagne

Ingredienti 2 cucchiai di olio di oliva, 500 g di carne trita, 500 ml di salsa di pomodoro, 100 ml di brodo di carne, 150 g di fogli di lasagne, 1 cipolla (in pezzi), 200 g di mozzarella tagliata a pezzetti, 1 cucchiaio ognuno di prezzemolo, origano e basilico

Istruzioni Preparare il ragù di carne. Scaldare l'olio in una padella per friggere, quindi cuocere la carne trita insieme alla cipolla affettata per circa 10 minuti fino a doratura. Versare il ragù e il brodo di carne, aggiungere le spezie. Portare a bollitura, quindi cuocere a fuoco lento per 30 minuti.
Cuocere le lasagne secondo le indicazioni riportate sulla confezione.
Alternare a strati i fogli di lasagna, il ragù e il formaggio. Cospargere uniformemente con il formaggio restante sopra tutti gli strati di lasagne e cuocere.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 51 2020-01-17 2:43:37

Cucinare facile

Torta di mele

Ingredienti

- **Pasta sfoglia**: 275 g farina, 1/2 cucchiaio di sale, 125 g zucchero bianco, 8 g zucchero di vaniglia, 175 g burro, 1 uovo (sbattuto)
- **Farcitura**: 750 g mele, 1 cucchiaio succo di limone, 40 g zucchero, 1/2 cucchiaio di cannella, 50 g uva passa, 2 cucchiai mollica di pane

Istruzioni

Mescolare la farina con il sale in un recipiente di grandi dimensioni. Setacciare lo zucchero con lo zucchero vanigliato. Tagliare con due coltelli il burro attraverso la farina in piccoli cubetti. Aggiungere ¾ di uova sbattute. Inserire tutti gli ingredienti nel mixer fino a formare un impasto friabile. Formare l'impasto nella ciotola con le mani. Avvolgerlo in una pellicola di plastica e lasciarlo riposare per circa 30 min.
Imburrare la tortiera aperta (diametro 24-26 cm) e spolverare la superficie con la farina. Stendere ¾ dell'impasto fino ad uno spessore di circa 5 mm. Disporre in una tortiera (fondo e laterali).
Pelare ed enucleare le mele. Tagliarle in cubetti di circa ¾ x¾ cm. Cospargere le mele con succo di limone e mescolare bene. Lavare ed asciugare il ribes e l'uvetta. Aggiungere zucchero, cannella, uvetta e ribes. Mescolare bene e cospargere il fondo dell'impasto con mollica di pane. Premere leggermente.
Stendere il resto dell'impasto. Tagliare l'impasto in piccole strisce e stenderle sul ripieno. Spennellare la torta uniformemente con il resto dell'uovo sbattuto.

Quiche Lorraine

Ingredienti

- **Pasta sfoglia**: 200 g farina, 80 g burro, 1 uovo
- **Farcitura**: 75 g pancetta a cubetti, 125 ml panna, 125 g panna fresca, 2 uova sbattute, 100 g formaggio grattugiato svizzero, sale e pepe.

Istruzioni

Per creare l'impasto, versare la farina, burro e uova in una ciotola e mescolare fino a formare un impasto soffice quindi lasciare riposare nel frigorifero per circa 30 minuti. Stendere l'impasto su un piatto in ceramica imburrato per quiche (25 cm diametro). Bucherellare con la forchetta il fondo. Mescolare uova, panna, panna fresca, formaggio, sale e pepe. Versare sull'impasto poco prima di cuocerlo.

Crumble di frutta

Ingredienti

- **Guarnizione**: 200 g farina, 100 g burro, 100 g zucchero, 2 g sale, 2 g cannella in polvere.
- **Frutta**: 600 g frutta mista

Istruzioni

Mescolare tutti gli ingredienti fino ad avere un impasto omogeneo per creare la farcitura. Distribuire la frutta mista su un piatto da forno e cospargere l'impasto.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 52 2020-01-17 2:43:37

Pizza fatta in casa

Ingredienti

- **Impasto per pizza**: 300 g di farina, 7 g di lievito secco, 1 cucchiai di olio di oliva, 200 ml di acqua calda, 1 cucchiaio di zucchero e sale
- **Guarnizione**: 400 g verdure affettate (zucchine, melanzane, cipolle, pomodori), 100 g prosciutto o pancetta (a pezzi), 100 g formaggio grattugiato.

Istruzioni Versare la farina, lievito, olio, sale, zucchero ed acqua calda in una ciotola e mescolare fino a formare un impasto umido. Amalgamare nel mixer o a mano per circa 5-10 min. Coprire con coperchio e posizionare in forno per 30 minuti a 35 °C. Stendere l'impasto su un piano infarinato in forma rettangolare e poi su una teglia o supporto per pizze. Spalmare la purea di salsa il pomodoro sull'impasto insieme a prosciutto, funghi, olive e pomodori. Cospargere uniformemente con il formaggio grattugiato e cuocere.

Lombata arrosto

Ingredienti 1 kg controfiletto di manzo, 5 g sale, 1 g pepe, 3 g di rosmarino e timo.

Istruzioni Insaporire la carne con sale, pepe e rosmarino e lasciarla riposare in frigorifero per 1 ora. Disporla sulla griglia. Inserire nel forno e cuocere.

Costolette di agnello alle erbe

Ingredienti 1 kg costine di agnello (6 pezzi), 4 grandi spicchi di aglio (premuti), 1 cucchiaio di timo fresco (tritato), 1 cucchiaio rosmarino fresco (tritato), 2 cucchiai di sale, 2 cucchiai di olio di oliva

Istruzioni Mescolare sale, aglio, erbe e olio ed aggiungere l'agnello. Girare per ricoprire uniformemente e lasciare riposare ad una temperatura ambiente da 30 minuti a 1 ora.

Costolette di maiale

Ingredienti 2 file di costine di maiale, 1 cucchiaio di grani di pepe nero, 3 foglie di alloro, 1 cipolla (in pezzi), 3 spicchi d'aglio (in pezzi), 85 g zucchero di canna, 3 cucchiai di salsa Worcestershire, 2 cucchiai di purea di pomodoro, 2 cucchiai di olio d'oliva

Istruzioni Creare una salsa barbecue. Riscaldare l'olio in una padella ed aggiungere della cipolla. Cuocere fino ad ammorbidirla ed aggiungere i rimanenti ingredienti. Cuocere a fuoco lento per circa 30 min fino ad addensarlo. Marinare le costine con la salsa barbecue da 30 minuti ad 1 ora.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 53 2020-01-17 2:43:37

Manutenzione

Pulizia

⚠ AVVERTENZA

- Verificare che il forno e gli accessori siano freddi prima di effettuare la pulizia.
- Non utilizzare prodotti abrasivi, spazzole dure, pagliette saponate, lana d'acciaio, coltelli o altri materiali abrasivi.

Interno del forno

- Per pulire l'interno del forno, utilizzare un panno morbido e un blando detergente o acqua calda e sapone.
- Non pulire manualmente la chiusura dello sportello.
- Per evitare di danneggiare le superfici smaltate del forno, usare solo detergenti per forno standard.
- Per rimuovere eventuale sporco persistente usare un apposito detergente per forni.

Esterno del forno

In presenza di impronte digitali, grasso, o sporco sulla parte esterna (superficie dello sportello, maniglia o display), pulire con un panno soffice ed un detergente per vetro o neutro, quindi asciugare con un panno soffice, pulito ed asciutto.
Grasso e sporco possono rimanere in particolare intorno alla maniglia a causa dell'aria calda proveniente dall'interno. Si consiglia di pulire la maniglia dopo ogni uso.

Accessori

Lavare gli accessori dopo ogni uso e asciugarli con una salvietta. Per rimuovere residui persistenti, lasciare in ammollo gli accessori in acqua e sapone per circa 30 minuti prima di lavarli nuovamente.

Superficie smaltata catalitica (solo per modelli applicabili)

Le parti rimovibili sono rivestite con uno smalto grigio scuro catalitico. Queste possono essere sporche di olio e grasso diffuso dall'aria circolante durante il riscaldamento ventilato. Tuttavia tali impurità vengono bruciate a temperature del forno di 200 °C o superiori.

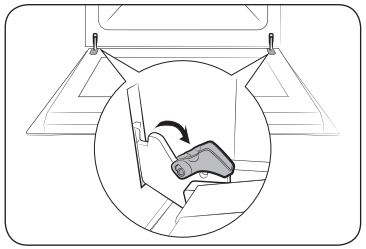
1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno
2. Pulire l'interno del forno.
3. Selezionare la modalità **Convezione** alla massima temperatura ed eseguire il programma per un'ora.

Sportello

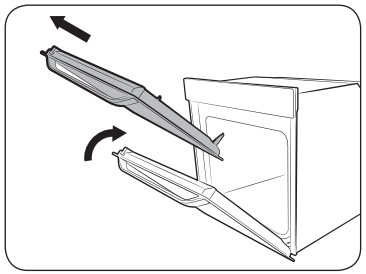
Non rimuovere lo sportello del forno tranne per motivi di pulizia. Per rimuovere lo sportello ai fini di una pulizia, seguire le seguenti istruzioni.

⚠ AVVERTENZA

Lo sportello del forno è pesante.

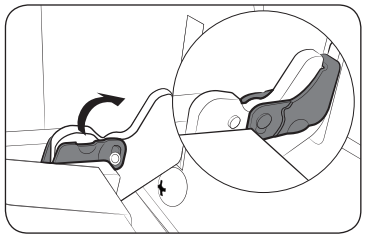


1. Aprire lo sportello ed invertire i fermi su entrambe le cerniere.



2. Chiudere lo sportello ad approssimativamente 70°. Afferrare lo sportello del forno per i lati usando entrambe le mani, quindi sollevarlo e tirarlo verso l'alto fino a rimuovere le cerniere.
3. Pulire lo sportello del forno con acqua e sapone ed un panno pulito.

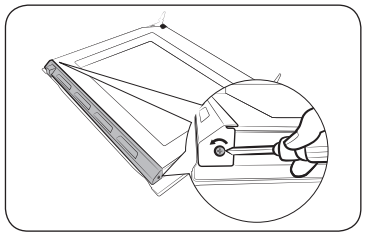
NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 54 2020-01-17 2:43:37



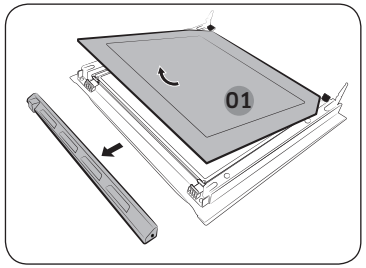
4. Al termine, seguire i passaggi 1 e 2 descritti sopra in ordine inverso per rimontare lo sportello. Assicurarsi che i fermi siano inseriti su ambo i lati.

Vetro dello sportello

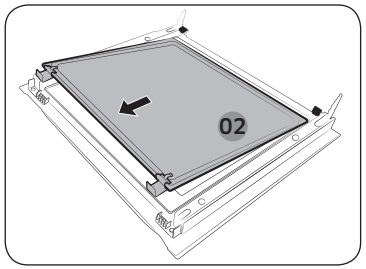
In base al modello, lo sportello del forno è dotato di 3-4 strati di vetro sovrapposti. Non rimuovere il vetro dello sportello tranne per motivi di pulizia. Per rimuovere il vetro dello sportello ai fini di una pulizia, seguire le seguenti istruzioni.



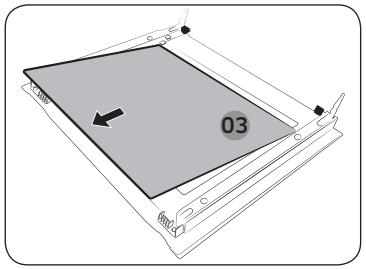
1. Usare un cacciavite per rimuovere le viti su ambo i lati.



2. Staccare i coperchi in direzione delle frecce
3. Rimuovere il primo strato dallo sportello.



4. Rimuovere il secondo strato dello sportello in direzione della freccia.



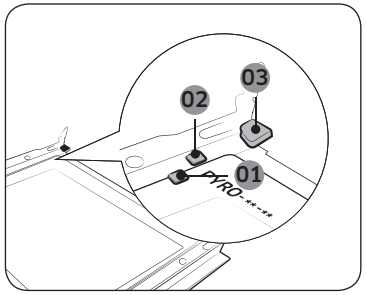
5. Rimuovere il terzo strato dallo sportello in direzione della freccia.
6. Pulire il vetro con acqua e sapone ed un panno pulito.

⚠ ATTENZIONE

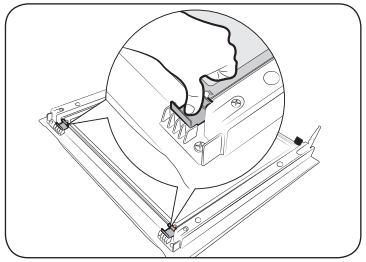
Per individuare il lato giusto dello strato, individuare il marchio “PYRO” nell'angolo di ogni strato.
Direzione corretta: PYRO-**-**
Direzione errata: **–**–OЯYꟼ

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 55 2020-01-17 2:43:38

Manutenzione



01 Clip di sostegno 1
02 Clip di sostegno 2
03 Clip di sostegno 3



7. Al termine, rimontare gli strati come segue:
- Vedere l'immagine e individuare le cerniere. Inserire lo strato 3 sotto la clip di sostegno 1, lo strato 2 tra la clip 1 e la clip 2 e lo strato 1 nella clip di supporto 3 seguendo questo ordine. Accertarsi che il lato stampato degli strati sia inserito verso avanti.

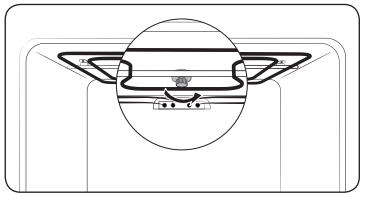
8. Dopo aver inserito lo strato 2, premere le clip verso il basso e verificare che trattengano il vetro correttamente.

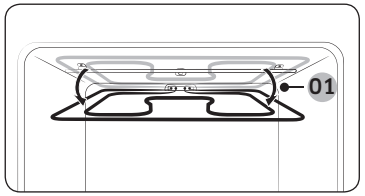
9. Al termine, seguire i passaggi 1 e 2 descritti sopra in ordine inverso per rimontare i coperchi.

⚠ AVVERTENZA

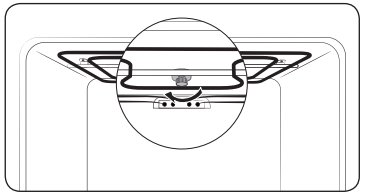
Al fine di prevenire eventuali perdite, assicurarsi di rimontare correttamente gli strati di vetro.

Cielo (solo modelli che ne sono dotati)





01 Circa 12°



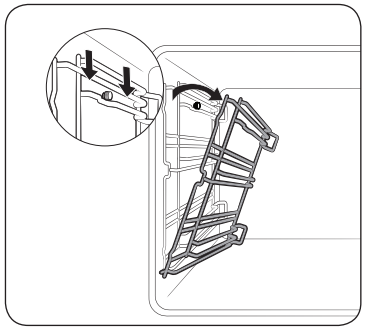
1. Abbassare l'elemento riscaldante del grill. Per fare questo, ruotare il dado in senso antiorario trattenendo l'elemento riscaldante del grill. L'elemento riscaldante del grill non è una parte removibile. Non premere verso il basso l'elemento riscaldante del grill.

2. Pulire il cielo del forno con acqua e sapone ed un panno pulito.

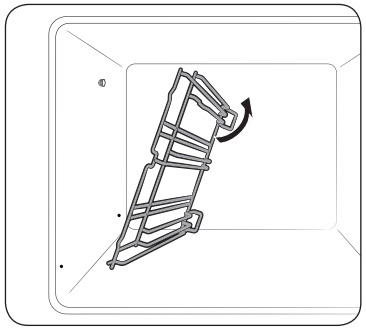
3. Al termine, riposizionare l'elemento riscaldante del grill e ruotare il dado ruotandolo in senso orario.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 56 2020-01-17 2:43:38

Binari laterali (solo modelli che ne sono dotati)



1. Premere la parte superiore del binario laterale sinistro abbassandolo con un angolo di circa 45°.



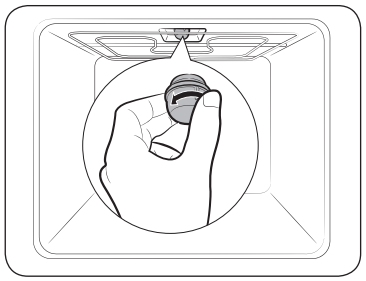
2. Premere e rimuovere la parte inferiore del binario sinistro.
3. Rimuovere il binario destro allo stesso modo.
4. Pulire entrambi i binari.
5. Al termine, seguire il passaggio 1 e 2 descritti sopra in ordine inverso per rimontare i binari laterali.

NOTA

Il forno è in grado di funzionare senza le griglie ed i binari laterali montati.

Sostituzione

Lampadine

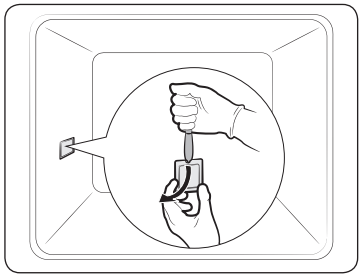


1. Rimuovere il coperchio del vetro ruotando in senso antiorario.
2. Sostituire la luce interna.
3. Pulire il coperchio del vetro.
4. Al termine seguire il passaggio 1 descritto sopra in ordine inverso per rimontare il coperchio del vetro.

AVVERTENZA

- Prima di sostituire una lampadina, spegnere il forno e scollegarlo dalla presa di corrente.
- Usare solo lampadine resistenti al calore di 300 °C da 25-40 W / 220-240 V. Tali lampadine approvate da Samsung possono essere acquistate presso un Centro assistenza Samsung.
- Manipolando le lampadine alogene usare sempre un panno asciutto. Ciò serve a non sporcare la lampadina con impronte sporche o bagnate che potrebbero ridurne la durata.

Luce forno laterale



1. Afferrare la parte terminale inferiore del coperchio della luce laterale del forno con una mano ed usando uno strumento con la punta piatta ed appuntita come un coltello da cucina, rimuovere il coperchio come mostrato.
2. Sostituire la luce laterale del forno.
3. Rimontare il coperchio della luce.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 57 2020-01-17 2:43:39

Risoluzione dei problemi

Checkpoint

Se si verifica un problema con il forno, controllare per prima cosa la tabella sottostante e provare i suggerimenti indicati. Se il problema persiste, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona.

Problema	Causa	Azione
Non è possibile azionare correttamente i tasti.	• Se sono rimasti residui di materiale tra i tasti • Modello Touch: in presenza di condensa all'esterno • Se la funzione Blocco è attiva	• Rimuovere i residui e riprovare. • Rimuovere l'umidità e riprovare. • Verificare che la funzione Blocco sia attiva.
L'orario non viene visualizzato.	• Se non c'è alimentazione	• Controllare che il prodotto sia collegato alla corrente elettrica.
Il forno non funziona.	• Se non c'è alimentazione	• Controllare che il prodotto sia collegato alla corrente elettrica. • Verificare che la Modalità demo sia attiva.
Il forno si spegne durante il funzionamento.	• Se è scollegato dalla presa elettrica	• Ricollegarlo.
Durante il funzionamento il forno si spegne.	• Se la cottura continua impiega molto tempo • Se la ventola di raffreddamento non funziona • Se il forno è installato in un luogo senza una adeguata ventilazione • In caso di uso di più spine nella stessa presa elettrica	• Dopo una prolungata cottura, lasciare che il forno si raffreddi. • Ascoltare il rumore proveniente dalla ventilazione. • Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto. • Usare una spina singola.
Al forno non arriva corrente elettrica.	• Se non c'è alimentazione	• Controllare che il prodotto sia collegato alla corrente elettrica.
L'esterno del forno è troppo caldo durante il funzionamento.	• Se il forno è installato in un luogo senza una adeguata ventilazione	• Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
Non è possibile aprire correttamente lo sportello.	• Se è rimasto del cibo residuo tra lo sportello e l'interno del prodotto	• Pulire il forno quindi provare nuovamente ad aprire lo sportello.
La luce interna è debole o non si accende.	• Se la luce si accende e poi si spegne • Se la luce è coperta da materiale estraneo durante la cottura	• La lampadina si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo per risparmiare energia. È possibile riaccenderlo premendo il tasto **Luce sportello**. • Pulire l'interno del forno quindi riprovare.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 58 2020-01-17 2:43:39

Problema	Causa	Azione
Si avverte dell'elettricità provenire dal forno.	• Se la connessione alla rete elettrica non è dotata di adeguata messa a terra • Se si usa una presa non dotata di messa a terra	• Controllare che l'alimentazione sia correttamente messa a terra.
Si riscontra una perdita di acqua. Si nota del vapore uscire da una fessura sullo sportello. Si nota dell'acqua residua nel forno.	• In base al tipo di alimento talvolta è possibile riscontrare acqua o vapore. Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto.	• Lasciare raffreddare il forno quindi asciugare con un panno asciutto.
La luminosità all'interno del forno varia.	• La luminosità cambia in base alle variazioni di potenza in uscita.	• La potenza emessa varia durante la cottura e ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi.
La cottura è terminata ma la ventola di raffreddamento è ancora attiva.	• La ventola resta attiva automaticamente per un determinato periodo di tempo per dissipare il calore all'interno del forno.	• Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi.

Problema	Causa	Azione
Il forno non si scalda.	• Lo sportello è aperto. • I comandi del forno non sono impostati correttamente • Se il fusibile del circuito domestico si è fuso o l'interruttore è scattato	• Chiudere lo sportello e riavviare. • Vedere il capitolo sul funzionamento del forno e reimpostarlo. • Sostituire il fusibile o riattivare il salvavita. Se il problema persiste, rivolgersi a un elettricista. • Verificare che la Modalità demo sia attiva.
Durante il funzionamento dal forno fuoriesce del fumo.	• Durante il funzionamento iniziale • Se vi sono residui di cibo sugli elementi riscaldanti	• E' possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo al primo utilizzo del forno. Ciò non indica un malfunzionamento del forno, e azionandolo 2-3 volte tale fenomeno dovrebbe scomparire. • Lasciare che il forno si raffreddi sufficientemente quindi rimuovere il cibo residuo dagli elementi riscaldanti.
Si avverte odore di bruciato o di plastica bruciata durante l'uso del forno.	• In caso di uso di contenitori e recipienti in plastica non resistenti al calore	• Usare contenitori in vetro idonei alle alte temperature.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 59 2020-01-17 2:43:39

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Azione
Il forno non cuoce correttamente.	• Se lo sportello del forno viene aperto spesso durante la cottura	• Non aprire frequentemente lo sportello a meno di non cuocere cibi che devono essere girati spesso. Aprendo frequentemente lo sportello, la temperatura interna sarà inferiore e ciò influenzerà i risultati della cottura.
Durante la cottura a vapore si avverte un rumore di acqua in ebollizione.	• Ciò è dovuto al riscaldamento dell'acqua mediante il generatore di vapore.	• Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi.
La cottura a vapore non funziona.	• Non c'è acqua nel serbatoio dell'acqua	• Aggiungere acqua nell'apposito serbatoio e riprovare.
Il forno è caldo durante la fase di pulizia pirolitica.	• Ciò è dovuto al fatto che la pulizia pirolitica utilizza temperature elevate.	• Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi.
Si avverte un odore di bruciato durante il processo di pulizia pirolitica.	• La pulizia pirolitica utilizza temperature elevate, pertanto è possibile avvertire un odore di bruciato di residui di cibo.	• Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi.
La pulizia a vapore non funziona.	• Ciò perché la temperatura è troppo elevata.	• Lasciare che il forno si raffreddi prima di riutilizzarlo.

Codici informativi

Se il forno ha problemi di funzionamento, è possibile leggere i codici informativi visualizzati sul display. Controllare la tabella riportata sotto e provare a utilizzare i suggerimenti.

Codice	Significato	Azione
C-d1	Malfunzionamento del bloccaggio dello sportello	Spegnere il forno e riavviare Se il problema persiste, spegnere per 30 secondi o più quindi ricollegare tutto. Se il problema non è stato risolto, rivolgersi al Centro assistenza.
C-20	Malfunzionamenti del sensore	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Si verifica solo durante la lettura/scrittura della EEPROM	
C-70	Problemi relativi all'emissione di vapore	
C-72		
C-F0	Non esiste comunicazione tra la scheda PCB madre e quella secondaria	
C-F2	Si verifica quando esiste un problema di comunicazione tra il Touch IC <-> Main o Sub micom	
C-d0	Problemi con i tasti Si verifica quando un tasto viene premuto per un determinato periodo di tempo.	Pulire i tasti e assicurarsi che non vi sia acqua sopra o intorno ad essi. Spegnere il forno riprovare. Se il problema persiste, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 60 2020-01-17 2:43:39

Codice	Significato	Azione
-dC-	Se il divisorio viene rimosso durante la cottura in modalità Doppia cottura. Se il divisorio viene inserito durante la cottura in modalità Singola cottura.	Il divisorio non deve essere rimosso durante la cottura in modalità Doppia cottura. Spegnere il forno e riavviare Se il problema persiste, spegnere tutto per 30 secondi o più quindi ricollegare tutto. Se il problema non è stato risolto, rivolgersi al Centro assistenza.
S-01	Spegnimento di sicurezza Il forno ha continuato a funzionare per un lungo periodo di tempo a una elevata temperatura. • Al di sotto di 105 °C - 16 ore • Tra 105 °C e 240 °C - 8 ore • Tra i 245 °C e la temperatura massima - 4 ore	Ciò non indica un guasto al sistema. Spegnere il forno ed estrarre il cibo. Quindi riprovare normalmente.

Specifiche tecniche

SAMSUNG è impegnata nel continuo miglioramento dei suoi prodotti. Sia le specifiche del prodotto sia le istruzioni d'uso sono soggette a modifiche senza preavviso.

Voltaggio connessione		230-240 V ~ 50 Hz
Potenza di carico massima collegata		3650-3950 W
Dimensioni (L x A x P)	Unità principale	595 x 596 x 570 mm
	Incasso	560 x 579 x 549 mm
Volume		75 litri
Peso	netto (con tutti gli accessori)	NV75T9979** : 51,2 kg NV75T9879** : 48,3 kg

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 61 2020-01-17 2:43:39

Appendice

Scheda tecnica del prodotto

SAMSUNG		SAMSUNG
Identificativo del modello		NV75T9979** / NV75T9879**
Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità (EEI cavity)		81,6
Classe di efficienza energetica per ciascuna cavità		A+
Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale) (EC electric cavity)		1,05 kWh/ciclo
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale) (EC electric cavity)		0,71 kWh/ciclo
Numero di cavità		1
Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)		Elettricità
Volume di ciascuna cavità (V)		75 L
Tipologia di forno		Incasso
Massa dell'apparecchio (M)		46,6 kg
Wifi	Consumo in modalità standby (W)	1,9 W
	Periodo di tempo per la gestione dell'alimentazione (min)	20 min.
Modalità spenta	Consumo elettrico	0,5 W
	Periodo di tempo per la gestione dell'alimentazione (min)	10 min.

Dati determinati secondo lo standard EN 60350-1, EN 50564, Regolamenti della Commissione (UE) N. 65/2014 e (UE) N. 66/2014, e Regolamento (UE) N. 1275/2008.

Consigli per risparmiare energia

- Durante la cottura aprire lo sportello del forno solo per girare gli alimenti. Durante la cottura non aprire frequentemente lo sportello del forno al fine di mantenere la temperatura e risparmiare energia.
- Pianificare l'uso del forno per evitare di spegnerlo tra una cottura e l'altra; ciò consente di risparmiare energia e ridurre i tempi di preriscaldamento.
- Se il tempo di cottura supera i 30 minuti, è possibile spegnere il forno 5-10 minuti prima del tempo per risparmiare energia. Il calore residuo completerà la cottura.
- Laddove possibile cuocere più di una pietanza contemporaneamente.

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 62 2020-01-17 2:43:39

Dichiarazione Open Source

Il software incluso in questo prodotto contiene software open source. È possibile ottenere il codice sorgente completo corrispondente per un periodo di tre anni dopo l'ultima spedizione inviando una email a: oss.request@samsung.com.

È anche possibile ottenere il codice sorgente corrispondente su un supporto fisico come un CD-ROM; per tale richiesta è previsto un addebito minimo.

Per la pagina di download e le informazioni sulla licenza open source relativa a questo prodotto vedere la pagina http://opensource.samsung.com/opensource/OVEN_R18_TZ4/seq/0. Questa offerta è valida per chiunque riceva questa informazione.

Promemoria

NV8300T_NV75T9979CD_SW_DG68-01191G-00_IT.indd 63 2020-01-17 2:43:40

SAMSUNG

DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
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

DG68-01191G-00