Four encastrable

Manuel d'installation et d'utilisation

NV75T8979 / NV75T8879****

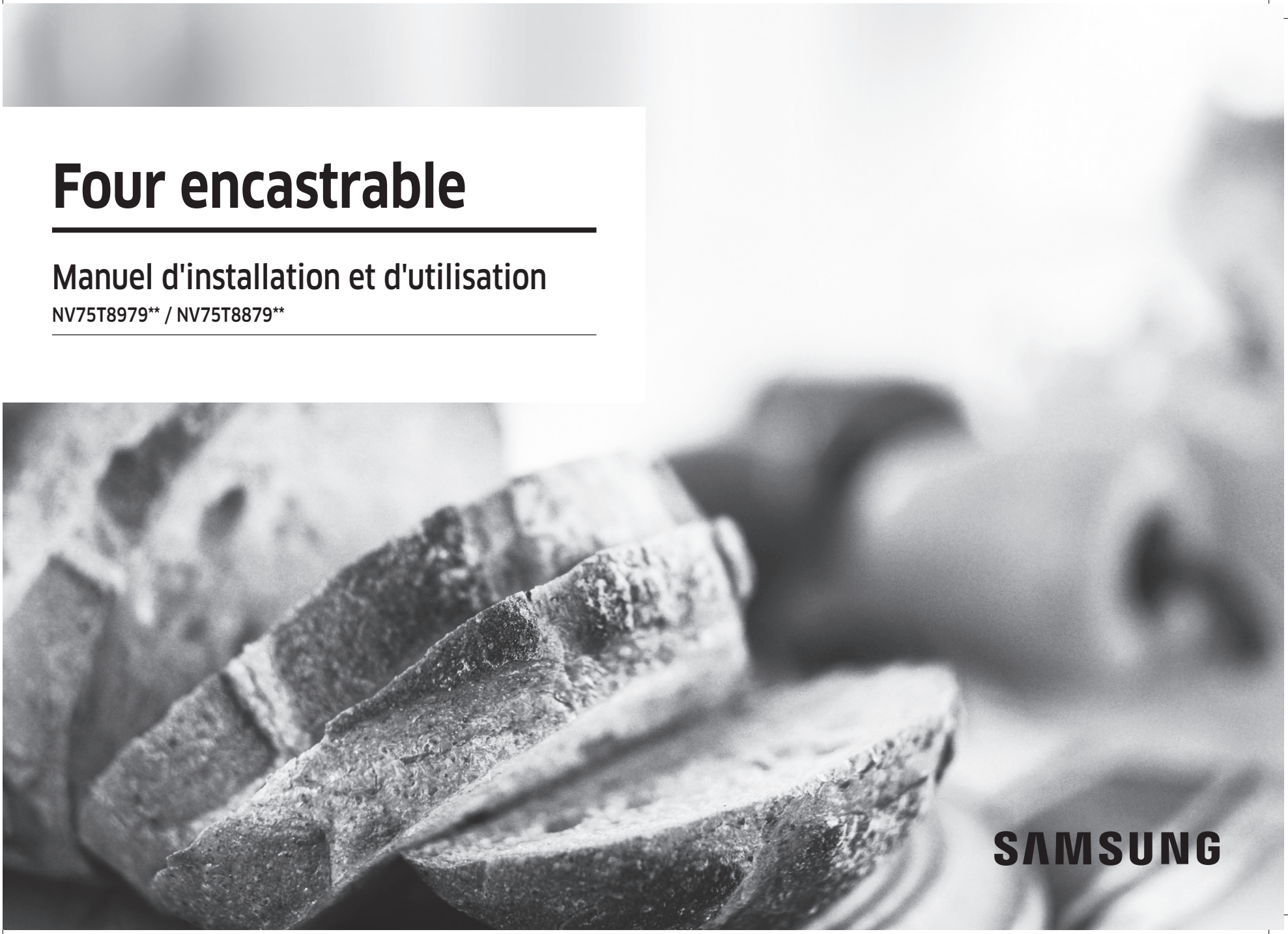


Table des matières

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) 14
Accessoires 14
Réservoir d'eau 16

Opérations 17

Modes du four 17
Modes de cuisson à la vapeur assistée 19
Modes double cuisson 21
Cuisson avec la sonde thermique (modèles applicables uniquement) 23
Fonction spéciale 24
Cuisson saine (modèles applicables uniquement) 26
Cuisson auto 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_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 2 2020-10-22 오후 4:38:12

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_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 3 2020-10-22 오후 4:38:12

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_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 4 2020-10-22 오후 4:38:12

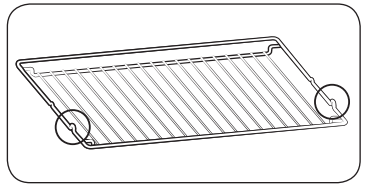
L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter tout risque de surchauffe.

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_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 5 2020-10-22 오후 4:38:12

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.

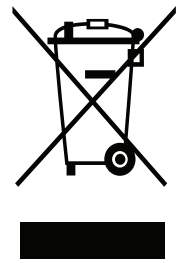
Ne marchez pas, ne vous appuyez pas, ne vous asseyez pas ou ne placez pas d'objets lourds sur la porte.

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_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 6 2020-10-22 오후 4:38:13

Installation

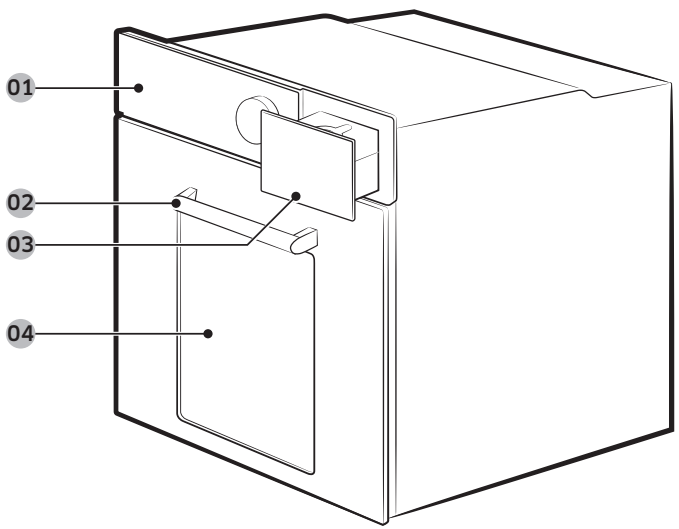
⚠ AVERTISSEMENT

- 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 2000 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

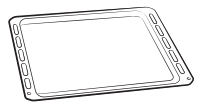
04 Porte

Accessoires

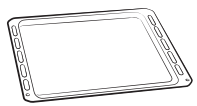
Le four est livré accompagné de plusieurs accessoires pour vous assister dans la préparation de différents types d'aliment.


Grille métallique

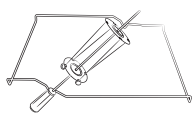

Grille métallique pour plateau *

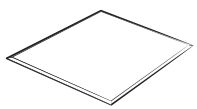

Plaque à pâtisserie *

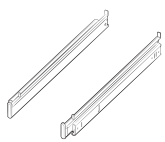

Plateau universel *

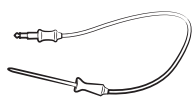

Plateau très profond *

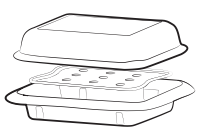

Tournebroche *


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.

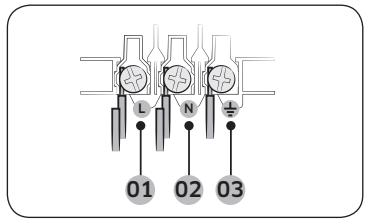
⚠ ATTENTION

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_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 7 2020-10-22 오후 4:38:15

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.

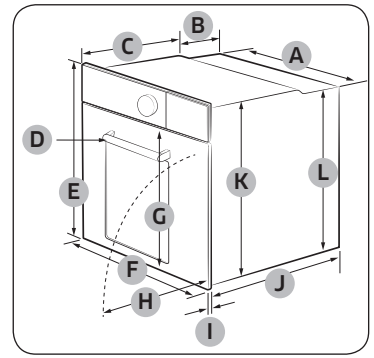
⚠ AVERTISSEMENT

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.

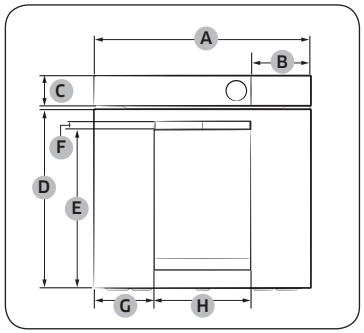
Dimensions requises pour l'installation



Four (mm)

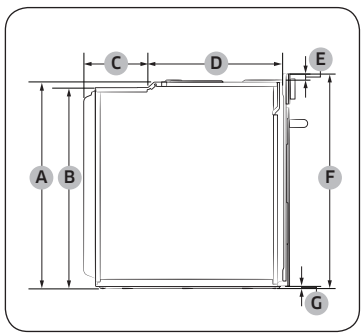
A	560	**G**	507,5 maximum
B	177	**H**	494 maximum
C	372	**I**	21
D	50 maximum	**J**	549
E	596	**K**	579
F	595	**L**	559

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 8 2020-10-22 오후 4:38:16



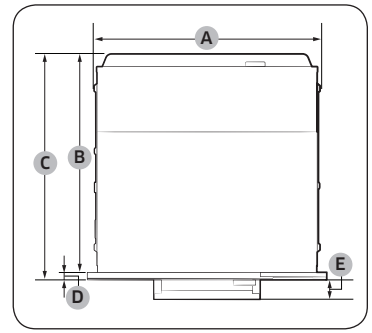
Four (mm)

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



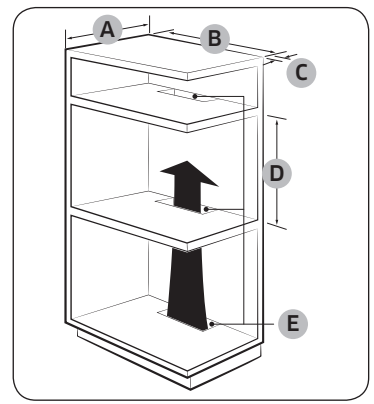
Four (mm)

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)

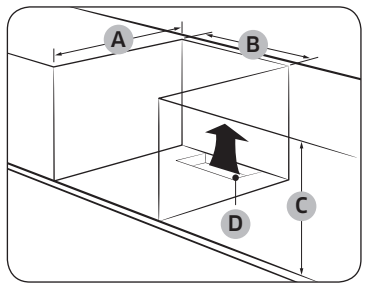
A	550 minimum
B	560 minimum
C	50 minimum
D	590 minimum - 600 maximum
E	460 minimum x 50 minimum

REMARQUE

Le meuble encastrable doit avoir des orifices d'aération **(E)** pour ventiler de la chaleur et faire circuler l'air.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 9 2020-10-22 오후 4:38:17

Installation

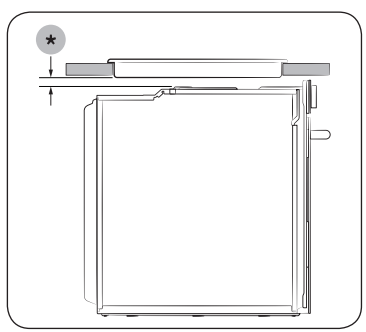


Meuble sous évier (mm)

A	550 minimum
B	560 minimum
C	600 minimum
D	460 minimum x 50 minimum

REMARQUE

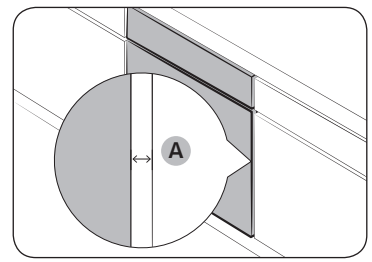
- Le meuble encastrable doit avoir des orifices d'aération **(D)** pour ventiler de la chaleur et faire circuler l'air.
- La hauteur minimum requise **(C)** est pour l'installation du four seul.



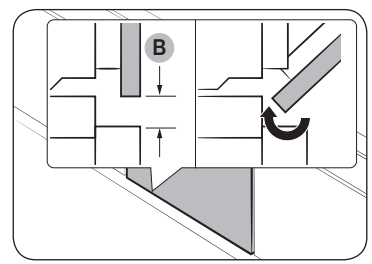
Installation avec une table de cuisson

Pour installer une table de cuisson sur le four, consultez les instructions d'installation de cette dernière pour connaître l'espace d'installation requis **(*)**.

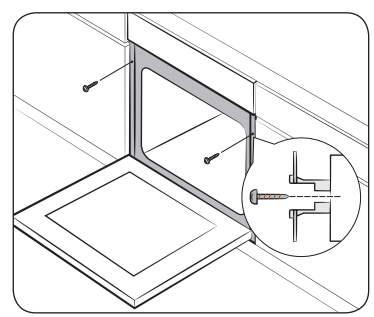
Montage du four



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_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 10 2020-10-22 오후 4:38:18

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.

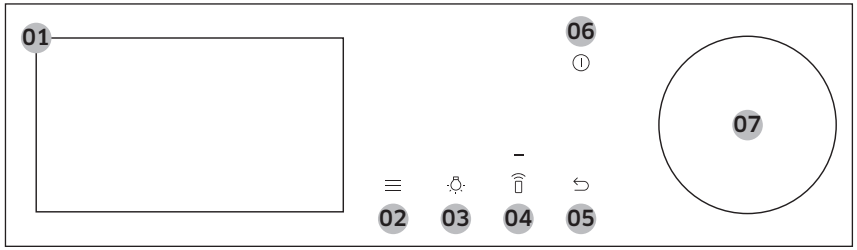
REMARQUE

L'aspect réel du four peut différer de celui du modèle.

Avant de commencer

Tableau de commande

Le tableau de commande affiche un écran (non 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	Affiche le menu, les informations et la progression de la cuisson.
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_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 11 2020-10-22 오후 4:38:18

Avant de commencer

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, sélectionnez **Commencer la configuration**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
2. Réglez la langue.
   a. Sélectionnez la langue, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
   b. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Acceptez les « **Conditions générales** » et la « **Politique de confidentialité** ».
4. Connectez votre appareil à l'application SmartThings.
   a. Sur l'écran Expérience mobile, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
   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, sélectionnez **Passer,** puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour passer à l'étape suivante.
   c. Lorsque le message indiquant que vous êtes connecté s'affiche, sélectionnez **OK**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
5. Réglez le fuseau horaire.
   a. Sélectionnez votre fuseau horaire, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
   b. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
6. Réglez la date.
   a. Sélectionnez le jour, le mois et l'année. Appuyez sur le **Bouton de réglage** après avoir sélectionné chaque élément.
   b. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.

REMARQUE

Sautez cette étape si vous avez connecté votre appareil à l'application SmartThings.

7. Sélectionnez l'heure.
   a. Réglez l'heure et les minutes. Appuyez sur le **Bouton de réglage** après avoir sélectionné chaque élément.
   b. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.

REMARQUE

Sautez cette étape si vous avez connecté votre appareil à l'application SmartThings.

8. Sélectionnez **Terminé**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour terminer le réglage.
   • Le guide de première utilisation s'affiche. Vous pouvez sélectionner **EN SAVOIR PLUS** puis appuyer sur le **Bouton de réglage** pour voir le guide ou sélectionner **PLUS TARD** puis appuyer sur le **Bouton de réglage** pour sauter cette étape.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 12 2020-10-22 오후 4:38:19

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.
2. Sélectionnez **Paramètres**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Sur l'écran Paramètres, sélectionnez **Écran**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
4. Sur l'écran Écran, sélectionnez **Délai expiré**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
5. Sélectionnez **Permanent**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.

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.
- 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.

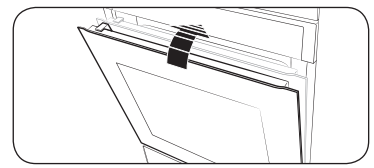
1. Retirez tous les accessoires de l'intérieur du four.
2. Faites fonctionner le four en mode Convection à 200 °C ou Classique à 200 °C durant une heure. Cela permettra de brûler toutes les substances de fabrication présentes dans le four.
3. Une fois terminé, éteignez le four.

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.)

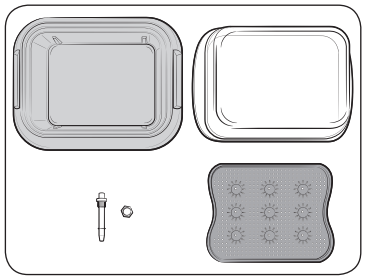


La porte commence à se fermer doucement à environ 15 degrés et se ferme complètement en environ 5 secondes.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 13 2020-10-22 오후 4:38:19

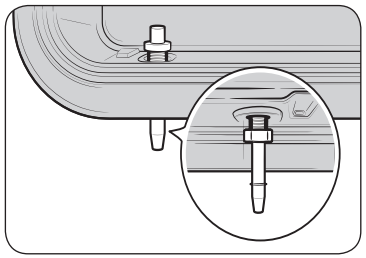
Avant de commencer

Assemblage du récipient vapeur (modèles applicables uniquement)

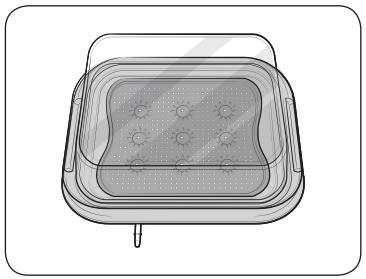


1. Vérifiez que vous disposez de toutes les pièces du récipient vapeur.

- Les pièces comprennent un couvercle en verre, un contenant en métal, un plateau vapeur et une buse à vapeur.



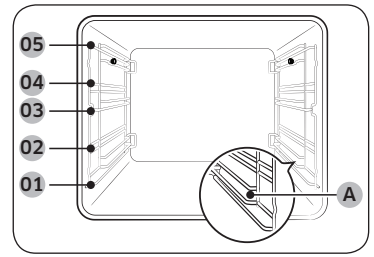
2. Insérez la buse à vapeur dans l'orifice situé du côté arrière droit du contenant en métal et serrez l'écrou fourni.



3. Placez le plateau vapeur dans le contenant en métal puis fermez avec le couvercle en verre pour l'utiliser dans le four.

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.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 14 2020-10-22 오후 4:38:20

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.
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.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 15 2020-10-22 오후 4:38:20

Avant de commencer

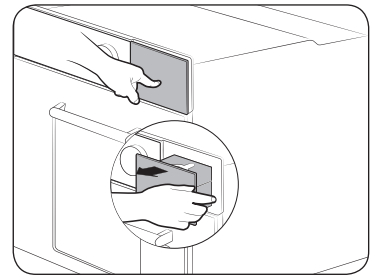
Rails télescopiques *	Utilisez la plaque des rails télescopiques pour insérer le plateau comme suit : **1.** Étirez la plaque des rails hors du four. **2.** Placez le plateau sur la plaque des rails et glissez la plaque dans le four **3.** Fermez la porte du four.
Sonde thermique *	La sonde thermique 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

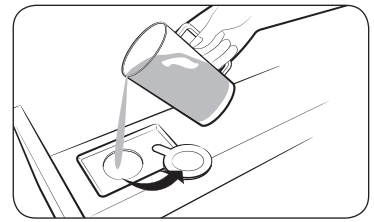
La disponibilité des accessoires accompagnés d'un astérisque (*) dépend du modèle du four.

Réservoir d'eau

Le réservoir d'eau est utilisé pour les fonctions vapeur. Remplissez-le d'eau avant de procéder à la cuisson vapeur.

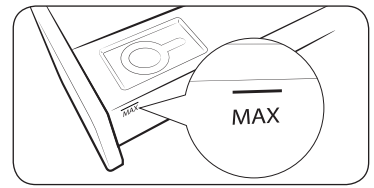


1. Localisez le réservoir d'eau dans le coin supérieur droit. Appuyez sur le réservoir pour l'ouvrir et le retirer.



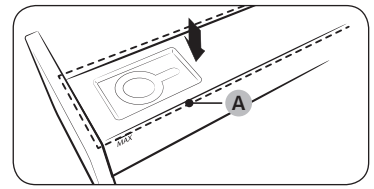
2. Ouvrez le cache du réservoir et remplissez ce dernier de 500 ml d'eau potable.

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.

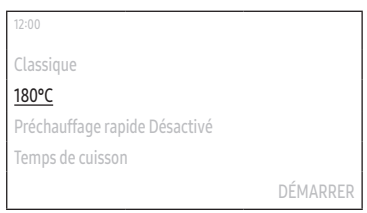
NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 16 2020-10-22 오후 4:38:21

Opérations

Modes du four



1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
2. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**. (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)** ».



3. Réglez la température souhaitée.
   - La température par défaut et la plage de températures varient en fonction du mode de cuisson.



4. Réglez l'option Préchauffage rapide.
   - Le réglage par défaut est « Désactivé ».



5. Sélectionnez **Temps de cuisson**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** 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, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
   - 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**.

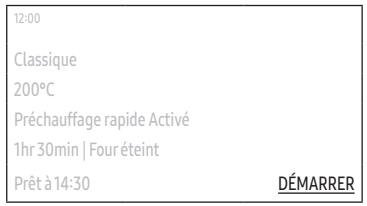
REMARQUE

Si vous démarrez la cuisson sans régler le temps de cuisson ou réglez **Conserver temp.** pour l'option, vous devez arrêter le four manuellement.



7. Sélectionnez **Prêt à**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** 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**)

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 17 2020-10-22 오후 4:38:22



8. Sélectionnez **DÉMARRER**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
   - 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.
- Durant la cuisson, vous pouvez sélectionner **DÉSACTIVÉ**, appuyer sur le **Bouton de réglage**, sélectionner **OK**, puis appuyer sur le **Bouton de réglage** pour annuler la cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, **+5 mins** s'affiche à l'écran.
  - Vous pouvez sélectionner **+5 mins**, puis appuyer sur le **Bouton de réglage** pour prolonger la cuisson de 5 minutes supplémentaires.

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).			
ECO	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).			

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 18 2020-10-22 오후 4:38:22

Mode		Plage de température (°C)	Température par défaut (°C)	Préchauffage rapide	Sonde thermique
	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.			
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

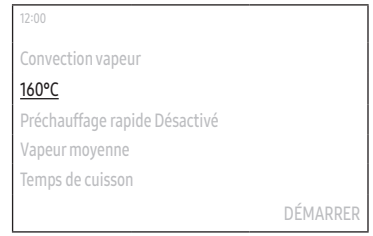
Vérifiez que le réservoir d'eau est plein avant d'utiliser les modes de cuisson à la vapeur assistée.



1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
2. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**. (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.



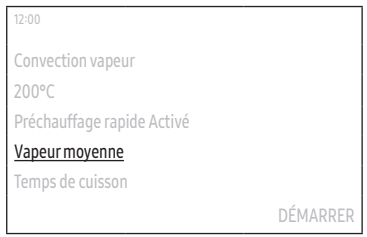
3. Réglez la température souhaitée.
   - La température par défaut et la plage de températures varient en fonction du mode de cuisson.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 19 2020-10-22 오후 4:38:22

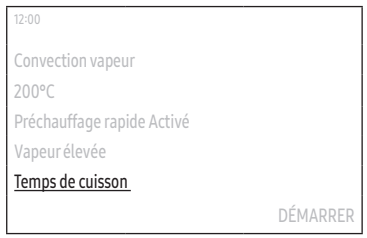
Opérations



4. Réglez l'option Préchauffage rapide.
   - Le réglage par défaut est « Désactivé ».



5. Réglez le niveau de vapeur.
   - Le réglage par défaut est « Moyen ».



6. Sélectionnez **Temps de cuisson**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler le temps de cuisson souhaité.
   - Le temps de cuisson maximal est de 23 heures et 59 minutes.
7. Après le réglage du temps de cuisson, sélectionnez l'option que vous souhaitez exécuter à la fin de la cuisson, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
   - 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.



8. Sélectionnez **Prêt à**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** 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**)



9. Sélectionnez **DÉMARRER**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
   - 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.
- Durant la cuisson, vous pouvez sélectionner **DÉSACTIVÉ**, appuyer sur le **Bouton de réglage**, sélectionner **OK**, puis appuyer sur le **Bouton de réglage** pour annuler la cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, **+5 mins** s'affiche à l'écran.
  - Vous pouvez sélectionner **+5 mins**, puis appuyer sur le **Bouton de réglage** pour prolonger la cuisson de 5 minutes supplémentaires.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 20 2020-10-22 오후 4:38:23

Descriptions du mode de cuisson à la vapeur assistée

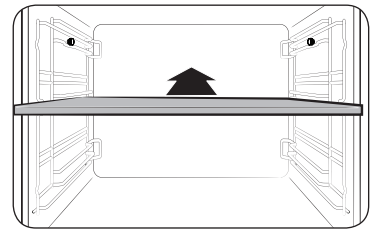
Mode		Plage de température (°C)	Température par défaut (°C)	Préchauffage rapide	Sonde thermique
	Cuisson vapeur *	-	-	X	X
		La vapeur chaude provenant du générateur de vapeur est injectée à travers la buse à vapeur dans le four pour cuire les aliments. Ce mode est adapté à la cuisson des légumes, du poisson, des œufs, des fruits et du riz.			
	Convection vapeur	120 à 275	160	0	0
		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	0	0
		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	0	0
		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.

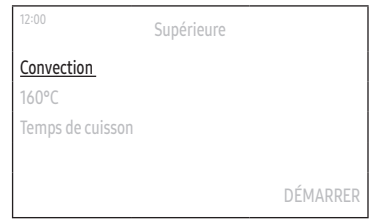


1. Insérez la plaque séparatrice sur le niveau 3 pour diviser l'enceinte de cuisson en deux zones.

- Lorsque la plaque séparatrice est insérée, le four la détecte et l'écran principal change automatiquement.



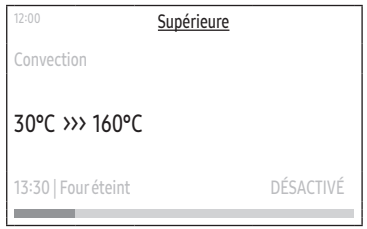
2. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.



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_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 21 2020-10-22 오후 4:38:23



REMARQUE

- Lorsque vous démarrez la cuisson sur une zone, vous pouvez démarrer la cuisson sur l'autre zone. Sélectionnez l'indicateur de zone dans la partie supérieure-centrale de l'écran, appuyez sur le **Bouton de réglage**, puis répétez les étapes 2 à 3 pour démarrer 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

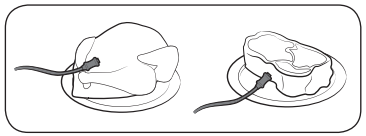
- Reportez-vous à la section « **Descriptions des modes du four** » ou « **Descriptions du mode de cuisson à la vapeur assistée** » pour une description de chaque mode.
- La disponibilité des modes accompagnés d'un astérisque (*) dépend du modèle du four.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 22 2020-10-22 오후 4:38:23

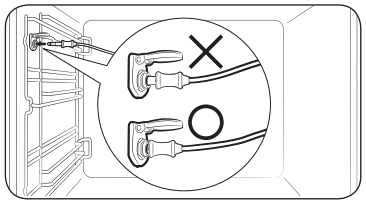
Cuisson avec la sonde thermique (modèles applicables uniquement)

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.

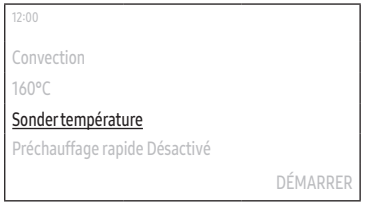
- Utilisez uniquement la sonde thermique livrée avec le four.
- Vous ne pouvez pas régler la durée de cuisson si la sonde thermique est insérée.



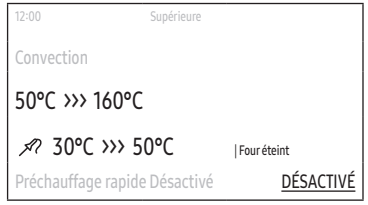
1. Insérez la pointe de la sonde thermique dans le centre de la viande à cuire. Assurez-vous que la poignée en caoutchouc n'est pas insérée.



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. Sélectionnez **Sonder température**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** 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. Sélectionnez **DÉMARRER**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
   - 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.

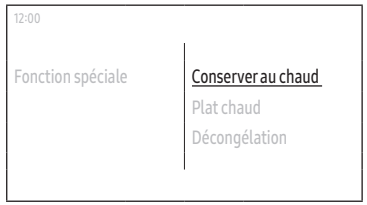
NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 23 2020-10-22 오후 4:38:24

Opérations

Fonction spéciale



1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
2. Sélectionnez **Fonction spéciale**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.



3. Sélectionnez la fonction souhaitée, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
   - Pour des informations détaillées sur chaque fonction, consultez la section « **Description de la Fonction spéciale** ».



4. Réglez la température souhaitée.
   - La température par défaut et la température varient en fonction du mode de cuisson.



5. Sélectionnez **Temps de cuisson** puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler le temps de cuisson souhaité, ou sélectionnez **Sonder température** puis appuyez sur le **Bouton de réglage** 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.





6. Sélectionnez **Prêt à**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** 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**.
7. Sélectionnez **DÉMARRER**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
   - 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_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 24 2020-10-22 오후 4:38:24

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_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 25 2020-10-22 오후 4:38:25

Opérations

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, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
2. Sélectionnez **Cuisson saine**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Sélectionnez le programme souhaité, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
   - Pour des informations détaillées sur chaque programme, consultez la rubrique « **Cuisson saine** » dans la section « **Cuisiner intelligemment** » à la page **47**.
4. Lisez le conseil, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
5. Versez l'eau dans le réservoir comme indiqué à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
6. Préparez les aliments et les accessoires comme indiqué à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
   - Si vous souhaitez démarrer la cuisson à une certaine heure, sélectionnez **Démarrage différé**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler l'heure souhaitée.
7. Sélectionnez **DÉMARRER**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.

Cuisson auto

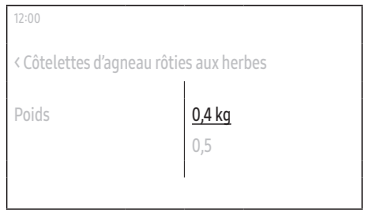
Le four propose 50 à 70 (pour le modèle de cuisson à la vapeur) programmes Cuisson auto. Bénéficiez de ces fonctions pour gagner du temps ou raccourcir votre courbe d'apprentissage. La durée de cuisson, la puissance et la température seront ajustées en fonction du programme sélectionné.





1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
2. Sélectionnez **Cuisson auto**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Sélectionnez la catégorie, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
4. Sélectionnez la sous-catégorie, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
   - Certaines catégories peuvent ne pas avoir de sous-catégorie.
5. Sélectionnez le programme souhaité, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
   - Pour des informations détaillées sur chaque programme, consultez la rubrique « **Programmes Cuisson auto** » dans la section « **Cuisiner intelligemment** » à la page **40**.
6. Lisez le conseil, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 26 2020-10-22 오후 4:38:25



7. Sélectionnez le poids, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
   - Cette étape peut ne pas s'appliquer à certains programmes.
   - Le poids disponible varie en fonction du programme sélectionné.
8. Versez l'eau dans le réservoir comme indiqué à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
   - Cette étape peut ne pas s'appliquer à certains programmes.
9. Préparez les aliments et les accessoires comme indiqué à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
   - Si vous souhaitez démarrer la cuisson à une certaine heure, sélectionnez **Démarrage différé**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler l'heure souhaitée.
10. Sélectionnez **DÉMARRER**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.

Minuterie

Ajouter une nouvelle Minuterie

1. Touchez le bouton ☰ sur le tableau de commande.
2. Sélectionnez **Minuterie**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Sur l'écran Minuterie, sélectionnez **+**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
   - Sautez cette étape si vous ajoutez la minuterie pour la première fois.
4. Réglez l'heure.

Modifier la Minuterie existante

1. Touchez le bouton ☰ sur le tableau de commande.
2. Sélectionnez **Minuterie**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Sur l'écran Minuterie, sélectionnez la Minuterie que vous souhaitez modifier, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
4. Changez l'heure.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 27 2020-10-22 오후 4:38:25

Opérations

Supprimer la Minuterie

1. Touchez le bouton ☰ sur le tableau de commande.
2. Sélectionnez **Minuterie**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Sur l'écran Minuterie, sélectionnez 🗑, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
4. Sélectionnez **Supprimer** à droite de la Minuterie que vous souhaitez supprimer, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
5. Sélectionnez **Terminé**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.

Utiliser la Minuterie

1. Touchez le bouton ☰ sur le tableau de commande.
2. Sélectionnez **Minuterie**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Sélectionnez **Démarrer** à droite de la Minuterie que vous souhaitez utiliser, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
   - Une fois la minuterie démarrée, vous pouvez la mettre en pause ou l'annuler.

REMARQUE

Lorsque le temps s'est écoulé jusqu'au point réglé, le message « **Temps écoulé.** » s'affiche en émettant un signal sonore. Sélectionnez **OK**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** 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.
2. Sélectionnez **Nettoyage**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Sélectionnez **Pyrolyse**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
4. Sélectionnez l'heure, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
5. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
6. Suivez les instructions affichées à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
7. Lisez le message affiché à l'écran, sélectionnez **Démarrer**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
8. 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_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 28 2020-10-22 오후 4:38:25

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.
2. Sélectionnez **Nettoyage**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Sélectionnez **Nettoyage vapeur**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
4. Suivez les instructions affichées à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
5. Sélectionnez **DÉMARRER**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.

⚠ 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, sélectionnez **Commencer maintenant** puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour exécuter la fonction Détartrage, ou sélectionnez **Plus tard** puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour la remettre à plus tard.

1. Touchez le bouton ☰ sur le tableau de commande.
2. Sélectionnez **Nettoyage**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Sélectionnez **Détartrage**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
4. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
5. Suivez les instructions affichées à l'écran, sélectionnez **Démarrer**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
   - Si un message de notification s'affiche indiquant que le niveau d'eau est insuffisant, ajoutez de l'eau dans le réservoir d'eau, sélectionnez **OK**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
6. Une fois le détartrage terminé, le four vidange l'eau automatiquement.
7. Une fois la vidange terminée, videz le réservoir d'eau.
8. Remplissez le réservoir d'eau avec 500 ml d'eau potable, en suivant les instructions affichées à l'écran. Ensuite, sélectionnez **OK**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour commencer le rinçage.
9. 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.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 29 2020-10-22 오후 4:38:26

- 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.

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.
2. Sélectionnez **Nettoyage**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Sélectionnez **Vidange**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
4. Sélectionnez **Démarrer**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
5. Suivez les instructions affichées à l'écran, sélectionnez **OK**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
   - Le four vidange l'eau du générateur de vapeur vers le réservoir d'eau.
6. 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, sélectionnez **Paramètres**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** 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 le 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	Sélectionnez **Activer**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour autoriser le Centre d'appels à accéder à votre four à distance afin de vérifier les informations internes.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 30 2020-10-22 오후 4:38:26

Menu	Sous-menu	Description
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 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.
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.

Menu	Sous-menu	Description
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.
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, sélectionnez **Verrouiller** puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
- 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_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 31 2020-10-22 오후 4:38:26

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_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 32 2020-10-22 오후 4:38:27

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_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 33 2020-10-22 오후 4:38:28

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_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 34 2020-10-22 오후 4:38:28

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	Temp. (°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	Temp. (°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_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 35 2020-10-22 오후 4:38:28

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	Temp. (°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_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 36 2020-10-22 오후 4:38:29

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_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 37 2020-10-22 오후 4:38:30

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	Temp. (°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	Temp. (°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_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 38 2020-10-22 오후 4:38:31

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_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 39 2020-10-22 오후 4:38:31

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_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 40 2020-10-22 오후 4:38:31

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_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 41 2020-10-22 오후 4:38:31

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_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 42 2020-10-22 오후 4:38:31

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_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 43 2020-10-22 오후 4:38:31

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_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 44 2020-10-22 오후 4:38:31

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_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 45 2020-10-22 오후 4:38:32

Cuisiner intelligemment

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.		
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.		

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 46 2020-10-22 오후 4:38:32

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
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
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

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 47 2020-10-22 오후 4:38:32

Cuisiner intelligemment

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
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_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 48 2020-10-22 오후 4:38:32

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_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 49 2020-10-22 오후 4:38:32

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_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 50 2020-10-22 오후 4:38:33

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_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 51 2020-10-22 오후 4:38:33

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_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 52 2020-10-22 오후 4:38:33

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_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 53 2020-10-22 오후 4:38:33

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.

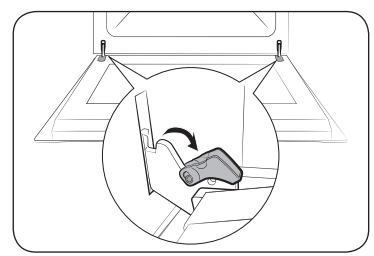
1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Nettoyez l'intérieur du four.
3. Sélectionnez le mode **Convection** avec le réglage de température maximal et exécutez le cycle pendant une heure.

Porte

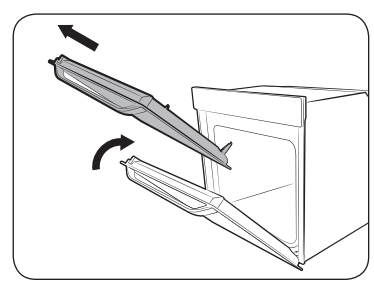
Ne retirez pas la porte du four, sauf à des fins de nettoyage. Pour retirer la porte à des fins de nettoyage, suivez les instructions ci-après.

⚠ AVERTISSEMENT

La porte du four est lourde.

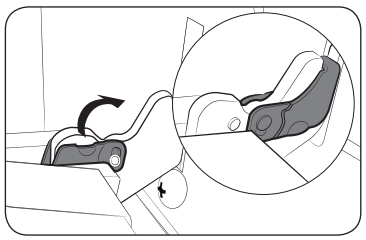


1. Ouvrez la porte et faites basculer les fixations des deux charnières vers l'extérieur.



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.

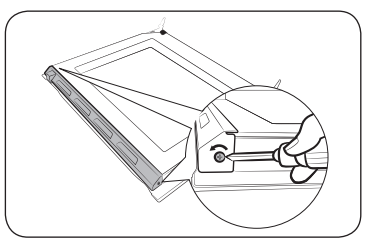
NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 54 2020-10-22 오후 4:38:34



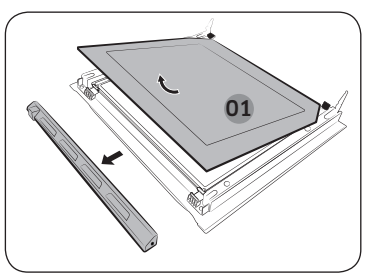
4. Une fois terminé, suivez les étapes 1 à 2 dans l'ordre inverse pour réinstaller la porte. Assurez-vous que les fixations sont en place sur les deux côtés.

Vitre de la porte

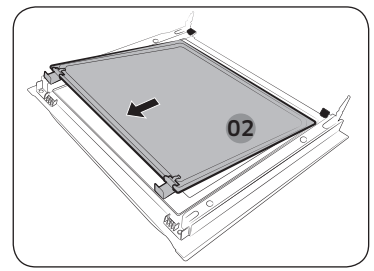
Selon le modèle, la porte du four est équipée de 3 à 4 couches de verre placées les unes contre les autres. Ne retirez pas la vitre de la porte, sauf à des fins de nettoyage. Pour retirer la vitre de la porte à des fins de nettoyage, suivez les instructions ci-après.



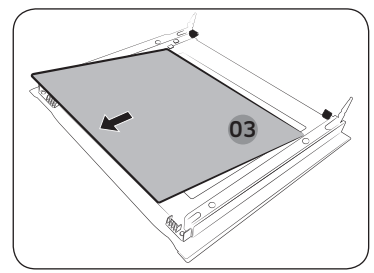
1. Utilisez un tournevis pour retirer les vis sur les côtés gauche et droit.



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.



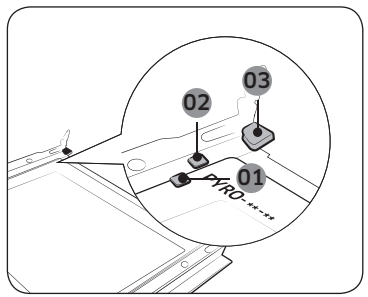
5. Retirez la troisième couche de la porte, en procédant dans le sens de la flèche.
6. Nettoyez la vitre avec de l'eau savonneuse et un chiffon propre.

⚠ ATTENTION

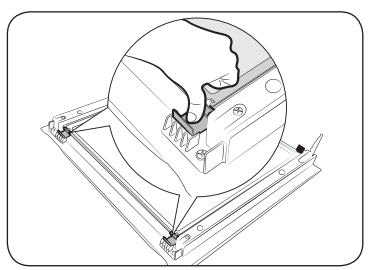
Pour identifier le bon côté de la couche, trouvez la marque « PYRO » dans le coin de chaque couche.
Sens correct : PYRO-**-**
Sens incorrect : **–**–OЯYЧ

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 55 2020-10-22 오후 4:38:35

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.

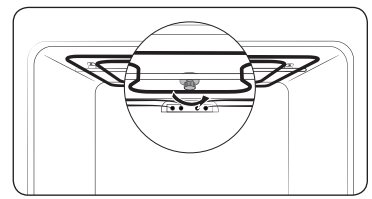
8. Après l'insertion de la couche 2, pressez les clips de la vitre et vérifiez qu'ils maintiennent correctement la couche vitrée en place.

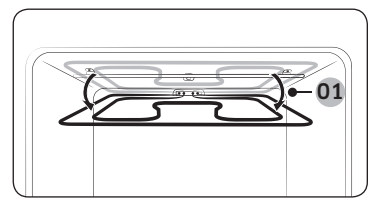
9. Suivez les étapes 1 et 2 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinstaller les caches.

⚠ AVERTISSEMENT

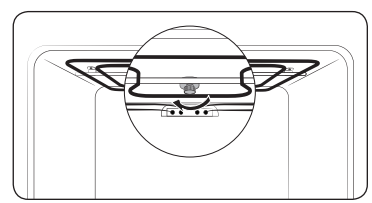
Pour éviter des fuites de chaleur, assurez-vous de réinsérer correctement les couches vitrées.

Paroi supérieure (modèles applicables uniquement)





01 Environ 12°



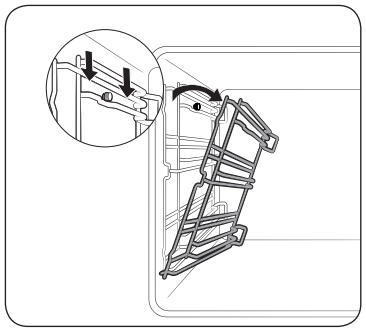
1. Déposez l'élément chauffant du gril. Pour ce faire, tournez l'écrou circulaire dans le sens anti-horaire tout en tenant l'élément chauffant du gril en place. L'élément chauffant du gril n'est pas une pièce amovible. Ne tirez pas sur l'élément chauffant du gril pour le retirer.

2. Nettoyez la paroi supérieure du four avec de l'eau savonneuse et un chiffon propre.

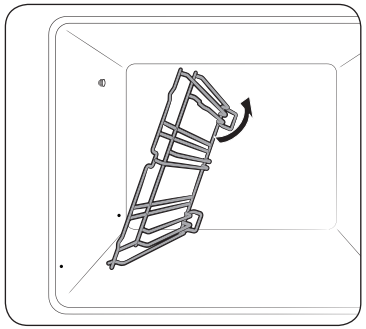
3. Une fois cela fait, réinstallez l'élément chauffant du gril et tournez l'écrou circulaire dans le sens horaire.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 56 2020-10-22 오후 4:38:36

Grilles latérales (modèles applicables uniquement)



1. Appuyez sur la ligne supérieure de la grille latérale de gauche puis abaissez d'environ 45°.



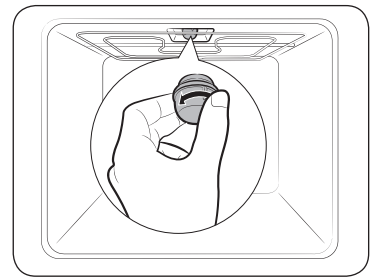
2. Tirez et retirez la ligne inférieure de la grille latérale de gauche.
3. Retirez la grille latérale de droite de la même façon.
4. Nettoyez les deux grilles latérales.
5. Une fois terminé, suivez les étapes 1 à 2 dans l'ordre inverse pour réinsérer les grilles latérales.

REMARQUE

Le four fonctionne sans que les grilles latérales et les grilles ne soient installées.

Remplacement

Ampoules

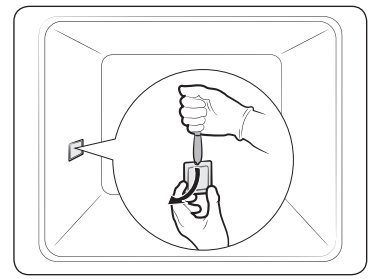


1. Retirez le cache en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Remplacez l'ampoule.
3. Nettoyez le cache en verre.
4. Une fois terminé, suivez l'étape 1 dans l'ordre inverse pour réinsérer le cache en verre.

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_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 57 2020-10-22 오후 4:38:37

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_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 58 2020-10-22 오후 4:38:37

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.	• 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.
Il y a de la vapeur à travers une fissure dans la porte.		
Il reste de l'eau dans votre four.		
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_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 59 2020-10-22 오후 4:38:37

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_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 60 2020-10-22 오후 4:38:38

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)	Unite principale	595 x 596 x 570 mm
	Encastrable	560 x 579 x 549 mm
Capacité		75 litres
Poids	Net (avec tous les accessoires)	NV75T8979** : 50,3 kg NV75T8879** : 47,4 kg

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 61 2020-10-22 오후 4:38:38

Annexe

Fiche technique de l'appareil

SAMSUNG		SAMSUNG
Identification du modèle		NV75T8979**, NV75T8879**
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)		45,7 kg
Consommation d'énergie totale en mode Veille (W) (Tous les ports réseau sont activés)		1,9 W
Durée pour la gestion de la puissance (minutes)		20 minutes
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.

REMARQUE

Par la présente, Samsung déclare que cet appareil de type matériel radio est conforme à la Directive 2014/53/UE et aux exigences réglementaires pertinentes en vigueur au Royaume-Uni. L'intégralité du texte de la déclaration de conformité de l'UE et de la déclaration de conformité du Royaume-Uni est disponible à l'URL suivante : La Déclaration de conformité officielle est disponible sur http://www.samsung.com ; rendez-vous dans Support (Assistance) > Search Product Support (Rechercher une assistance produit), puis saisissez le nom du modèle.

ATTENTION

La fonction de réseau local sans fil (WLAN) 5 GHz de cet équipement ne peut être utilisée qu'en intérieur dans tous les pays membres de l'UE et au Royaume-Uni.

	Plage de fréquences	Puissance d'émission (Max.)
Wi-Fi	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 62 2020-10-22 오후 4:38:38

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_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_FR.indd 63 2020-10-22 오후 4:38:38

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	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DG68-01258A-02

Inbouwoven

Installatie- en gebruikershandleiding

NV75T8979 / NV75T8879****



SAMSUNG

Inhoud

Over deze handleiding 3

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt 3

Veiligheidsinstructies 3

Belangrijke veiligheidsvoorschriften 3
Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur) 6
Automatische functie voor energiebesparing 6

Installatie 7

Geleverde onderdelen 7
Aansluiting op het lichtnet 8
Installatie in een kast 8

Voor u begint 11

Bedieningspaneel 11
Eerste instelling 12
Nieuwe-ovengeur 13
Slim veiligheidsmechanisme 13
Zacht sluitende deur (voorzichtig, veilig en geruisloos) 13
Montage van de stoombak (alleen van toepassing zijnde modellen) 14
Accessoires 14
Waterreservoir 16

Gebruik 17

Ovenstanden 17
Standen voor bereiding met stoom 19
Dubbele-bereidingsstanden 21
Koken met de vleessonde (alleen van toepassing zijnde modellen) 23
Speciale functie 24
Gezond koken(alleen van toepassing zijnde modellen) 26
Automatisch koken 26
Timer 27
Reinigen 28
Instellingen 30
Vergrendelen 31

Slim koken 32

Handmatige bereiding 32
Automatisch koken programma's 40
Speciale functie 48
Voorbeeldgerechten 49
Verzameling van frequente Automatisch koken recepten 51

Onderhoud 54

Reinigen 54
Vervanging 57

Probleemoplossing 58

Controlepunten 58
Informatiecodes 60

Technische specificaties 61

Bijlage 62

Productinformatieblad 62
Aankondiging met betrekking tot open source 63

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 2 2020-10-22 오후 4:40:00

Over deze handleiding

Hartelijk dank voor uw aanschaf van deze inbouwoven van SAMSUNG.
Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en instructies die u helpen bij de bediening en het onderhoud van dit apparaat.
Lees voor gebruik deze handleiding zorgvuldig door en bewaar deze voor raadpleging in de toekomst.

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt

⚠ WAARSCHUWING

Risico's of onveilige situaties die kunnen leiden tot **ernstig lichamelijk letsel, overlijden en/of schade aan eigendommen**.

⚠ VOORZICHTIG

Risico's of onveilige situaties die kunnen leiden tot **lichamelijk letsel en/of schade aan eigendommen**.

OPMERKING

Handige tips, aanbevelingen of informatie over het gebruik van het product.

Veiligheidsinstructies

Deze oven mag alleen worden geïnstalleerd door een bevoegd elektricien. De installateur is verantwoordelijk voor de aansluiting op de stroomvoorziening met inachtneming van de relevante veiligheidsaanbevelingen.

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

⚠ WAARSCHUWING

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze toestemming of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Kinderen dienen onder toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

De mogelijkheid om het apparaat los te koppelen, moet zijn ingebouwd in de vaste bedrading overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading.

Dit apparaat moet na installatie nog van het stroomnet kunnen worden losgekoppeld. U kunt in loskoppeling van het apparaat voorzien door de stekker toegankelijk te laten of door een schakelaar in de bedrading in te bouwen overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 3 2020-10-22 오후 4:40:01

Veiligheidsinstructies

Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen.

Voor de bevestigingsmethode mogen geen kleefstoffen worden gebruikt, aangezien deze niet als een betrouwbare bevestigingsmethode worden beschouwd.

Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen alleen onder toezicht reinigings- en onderhoudswerkzaamheden uitvoeren. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen die jonger dan acht jaar zijn.

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt.

WAARSCHUWING: Bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.

Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.

Als dit apparaat over een reinigingsfunctie beschikt, moet gemorst voedsel voor de reiniging worden verwijderd en moet alle kookgerei uit de oven worden verwijderd tijdens stoomreiniging of zelfreiniging. De aanwezigheid van een reinigingsfunctie is afhankelijk van het model.

Als dit apparaat over een reinigingsfunctie beschikt, worden de oppervlakken tijdens het reinigen mogelijk heter dan normaal en moeten kinderen op een veilige afstand worden gehouden. De aanwezigheid van een reinigingsfunctie is afhankelijk van het model.

Gebruik uitsluitend de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen. (Uitsluitend model met vleessonde)

Gebruik geen stoomreiniger.

WAARSCHUWING: Controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om het risico op elektrische schok te vermijden.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 4 2020-10-22 오후 4:40:01

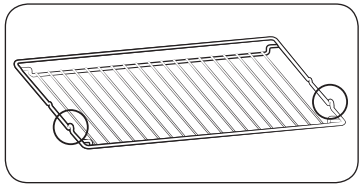
Om oververhitting te voorkomen, mag u dit apparaat niet achter een decoratieve kastdeur installeren.

WAARSCHUWING: Het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen nooit aanraakt. Kinderen jonger dan acht jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

VOORZICHTIG: U moet het bereidingsproces in de gaten houden. Een bereidingsproces van korte duur moet u voortdurend in de gaten houden.

De deur en de buitenkant van het apparaat kunnen heet worden wanneer het apparaat in gebruik is.

Wanneer het apparaat in gebruik is kunnen bepaalde toegankelijke oppervlakken heet worden. De oppervlakken kunnen heet worden tijdens het gebruik.



Plaats het rooster met de uitstekende delen (uitsparingen aan beide kanten) naar voren, zodat het rooster bij een zware belasting op de rustpunten rust.

⚠ VOORZICHTIG

Sluit de oven niet aan als deze tijdens het vervoer beschadigd is geraakt.

Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op de stroomvoorziening door een speciaal daarvoor bevoegde elektricien.

Gebruik de oven niet in geval van storing of schade aan het apparaat.

Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door een bevoegd technicus. Slechte reparaties leveren mogelijk gevaarlijke situaties op voor u en anderen. Neem contact op met een SAMSUNG-servicecentrum of uw dealer als de oven gerepareerd moet worden.

Elektrische bedrading en snoeren mogen niet in aanraking komen met de oven.

De oven moet worden aangesloten op de stroomvoorziening met een goedgekeurde aardlekschakelaar of zekering. Gebruik nooit verlengsnoeren.

Tijdens reparatie of reiniging dient het apparaat niet aangesloten te zijn.

Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten in de buurt van de oven.

Als deze oven over een functie voor bereiding met vochtige lucht of stomen beschikt, mag u het apparaat niet gebruiken als de watertoevoercassette beschadigd is. (Uitsluitend model met functie voor vochtige lucht of stoomfunctie)

Als de cassette gebarsten of gescheurd is, gebruikt u deze niet en neemt u contact op met uw dichtstbijzijnde servicecentrum. (Uitsluitend model met functie voor vochtige lucht of stoomfunctie)

Deze oven is bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Tijdens gebruik wordt de binnenzijde van de oven erg heet. Dit kan brandwonden veroorzaken. Raak de verwarmingselementen of binnenkant van de oven niet aan voordat ze voldoende zijn afgekoeld.

Bewaar nooit brandbare materialen in de oven.

De oven wordt erg heet als deze lange tijd wordt gebruikt op een hoge temperatuur.

Wees voorzichtig met het openen van de ovendeur als u de oven gebruikt. Er kan snel hete lucht en stoom ontsnappen.

Als u gerechten bereidt met alcohol, kan de alcohol verdampen als gevolg van de hoge temperaturen. Deze dampen kunnen vlam vatten als ze in contact komen met hete delen van de oven.

Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 5 2020-10-22 오후 4:40:01

Veiligheidsinstructies

Houd kinderen uit de buurt van de oven als deze in gebruik is.

Bevroren voedsel, zoals pizza's, moet op het grote rooster worden bereid. Bij gebruik van de bakplaat kan deze vervormen door te grote temperatuurverschillen.

Giet geen water op de bodem van de oven als deze heet is. Dit kan beschadigingen aan het emaillen oppervlak veroorzaken.

De ovendeur moet tijdens gebruik gesloten zijn.

Bedek de bodem van de oven niet met aluminiumfolie en plaats er geen bakplaten of bakblikken op. De aluminiumfolie houdt de warmte tegen. Dit kan de emaillen oppervlakken beschadigen en leidt mogelijk tot slechte resultaten.

Vruchtensappen kunnen onuitwisbare vlekken op de emaillen oppervlakken veroorzaken.

Gebruik voor het bereiden van vochtig gebak, zoals brownies, de braadslede.

Plaats geen bakspullen op de openstaande ovendeur.

Houd kinderen uit de buurt van de deur wanneer u deze opent of sluit. Zij kunnen tegen de deur stoten of met hun vingers achter de deur blijven haken.

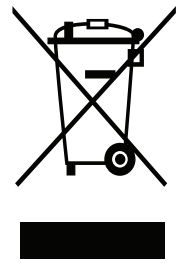
Ga niet op de deur staan of zitten, leun niet op de deur en plaats geen zware voorwerpen op de deur.

Open de deur niet met overdreven veel kracht.

WAARSCHUWING: Koppel het apparaat niet los van de hoofdstroomvoorziening, zelfs niet als het bereidingsproces is voltooid.

WAARSCHUWING: Laat de deur niet open staan terwijl de oven met een bereiding bezig is.

Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)



(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)
Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.
Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.
Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen.
Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

Ga voor informatie over de milieuverbintenissen en productspecifieke wettelijke verplichtingen van Samsung (zoals REACH, WEEE, batterijen) naar: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Automatische functie voor energiebesparing

- Als er gedurende een bepaalde tijd geen invoer door de gebruiker plaatsvindt, gaat het apparaat over op de stand-bystand.
- Licht: tijdens het bereidingsproces kunt u de ovenlamp uitschakelen door op de ovenlamptoets te drukken. Om energie te besparen, wordt de ovenverlichting enkele minuten nadat het bereidingsprogramma is begonnen, uitgeschakeld.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 6 2020-10-22 오후 4:40:01

Installatie

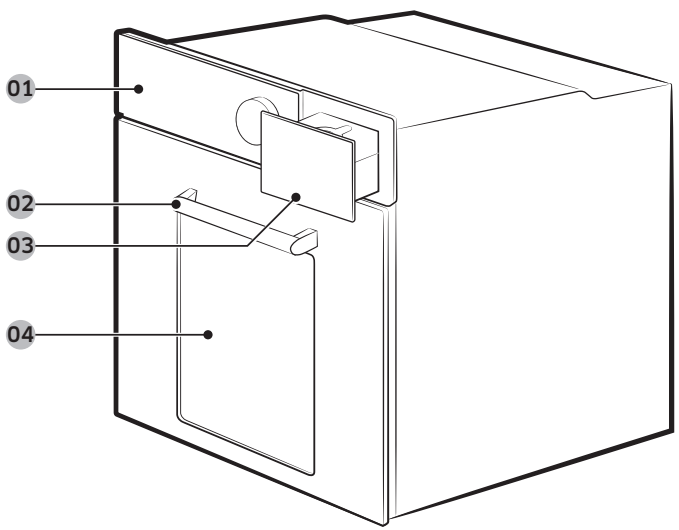
⚠ WAARSCHUWING

- Deze oven dient door een gekwalificeerde technicus te worden geïnstalleerd. De installateur is verantwoordelijk voor de aansluiting op de stroomvoorziening, met inachtneming van de relevante lokale veiligheidsvoorschriften.
- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik tot een maximale hoogte van 2000 meter.

Geleverde onderdelen

Controleer of alle onderdelen en accessoires in de productverpakking aanwezig zijn. Als u een probleem hebt met de oven of accessoires, kunt u contact opnemen met een plaatselijke klantenservice van Samsung of met de winkel.

Overzicht van de oven

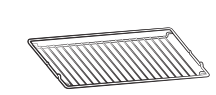


01 Bedieningspaneel **02** Deurhandgreep **03** Waterreservoir

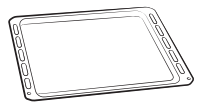
04 Deur

Accessoires

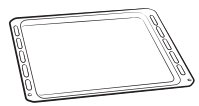
De oven wordt geleverd met verschillende accessoires voor de bereiding van verschillende soorten voedsel.


Rooster

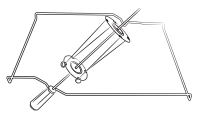

Roosterinzetstuk *

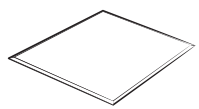

Bakplaat *

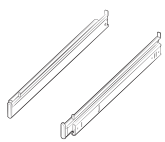

Universele plaat *

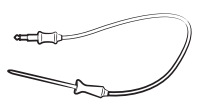

Extra diepe plaat *

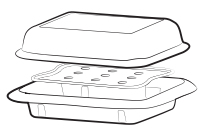

Braadspit *


Braadspit en shaslick *


Verdeelplaat


Telescooprails *


Vleessonde *


Stoombak *

OPMERKING

De aanwezigheid van accessoires met een sterretje (*) is afhankelijk van het ovenmodel.

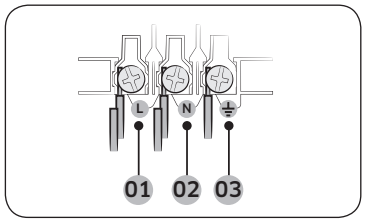
⚠ VOORZICHTIG

Verwijder het kinderslot alvorens het reinigingsprogramma Pyrolytisch te gebruiken om te voorkomen dat ventilatieverstoppingen de deur heet maken.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 7 2020-10-22 오후 4:40:03

Installatie

Aansluiting op het lichtnet



01 BRUIN of ZWART
02 BLAUW of WIT
03 GEEL en GROEN

Sluit de oven op een stopcontact aan. Als er vanwege de beperkingen met de toegestane stroomsterkte geen stopcontact beschikbaar is, gebruikt u een meerpolige isolatorschakelaar (met ten minste 3 mm ruimte tussen de contactpunten) om aan de veiligheidsvoorschriften te voldoen. Gebruik een stroomsnoer van voldoende lengte en minimaal 1,5-2,5 mm² doorsnede dat aan de specificatie H05 RR-F of H05 VV-F voldoet.

Nominale ingangsstroom (A)	Minimale doorsnede
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

Controleer de uitgangsspecificaties op het etiket op de oven.
Open met een schroevendraaier de achterplaat van de oven en verwijder de schroeven van de snoerbeugel. Sluit vervolgens de stroomdraden op de geëigende contactpunten aan.
De (⏚)-aansluiting is ontworpen om te worden geaard. Sluit als eerste de gele en groene draden aan (aarddraden). Deze moeten langer zijn dan de andere. Als u een stopcontact gebruikt, moet dit nadat de oven is geïnstalleerd nog bereikbaar zijn. Samsung is niet verantwoordelijk voor ongelukken die ontstaan door een ontbrekende of defecte aarding.

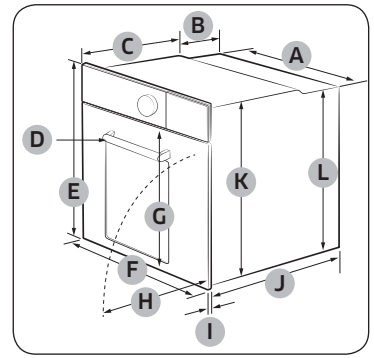
⚠ WAARSCHUWING

Zorg dat er tijdens de installatie niet op de snoeren wordt getrapt of dat deze worden verdraaid en houd ze uit de buurt van onderdelen van de oven die hitte uitstralen.

Installatie in een kast

Indien de oven in een inbouwkast wordt geïnstalleerd, moeten de plastic oppervlakken en klevende delen van de kast bestand zijn tegen temperaturen in overeenstemming met EN 60335. Samsung is niet verantwoordelijk voor schade aan de oven door de warmte-uitstoot van de oven.
De oven moet goed worden geventileerd. Voor ventilatie moet een ruimte van ongeveer 50 mm worden opengelaten tussen de onderste plank van de kast en de steunwand. Indien u de oven onder een kookplaat installeert, volgt u de installatie-instructies voor de kookplaat.

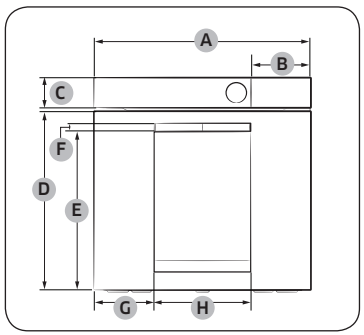
Vereiste afmetingen voor installatie



Oven (mm)

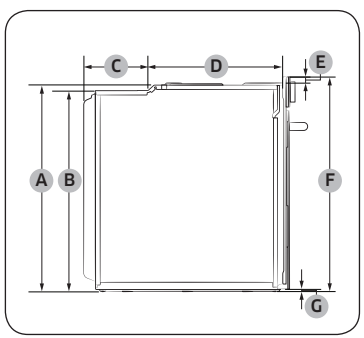
A	560	**G**	Max. 507,5
B	177	**H**	Max. 494
C	372	**I**	21
D	Max. 50	**J**	549
E	596	**K**	579
F	595	**L**	559

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 8 2020-10-22 오후 4:40:04



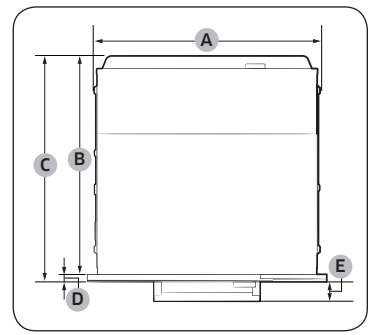
Oven (mm)

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



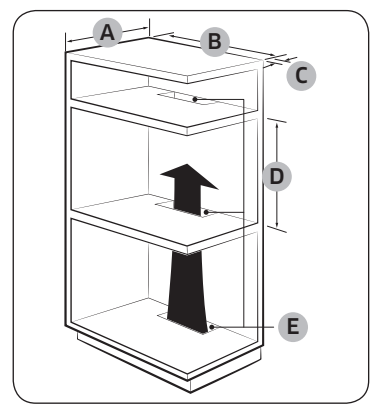
Oven (mm)

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		



Inbouwkast (mm)

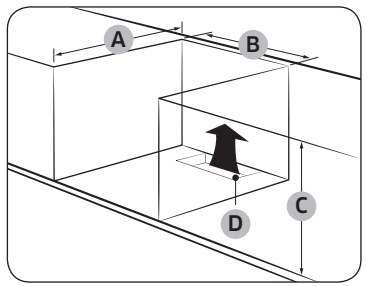
A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 - Max. 600
E	Min. 460 x Min. 50

OPMERKING

De inbouwkast moet voorzien zijn van ventilatieopeningen **(E)** om warmte te ventileren en lucht te laten circuleren.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 9 2020-10-22 오후 4:40:05

Installatie

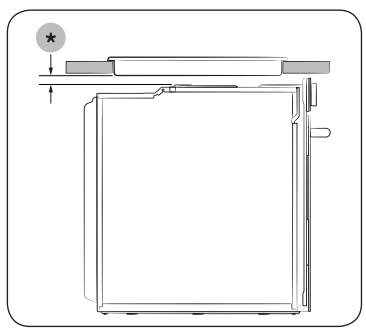


Gootsteenkast (mm)

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

OPMERKING

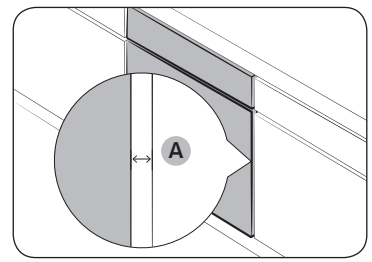
- De inbouwkast moet voorzien zijn van ventilatieopeningen **(D)** om warmte te ventileren en lucht te laten circuleren.
- De minimumhoogte **(C)** is alleen vereist voor de oveninstallatie.



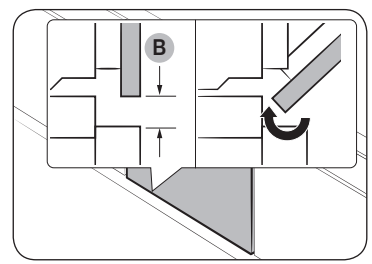
Installeren met een kookplaat

Om een kookplaat bovenop de oven te installeren, controleert u de installatiegids van de kookplaat op de benodigde installatieruimte **(*)**.

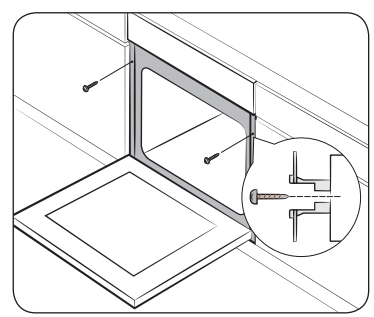
De oven monteren



Laat aan alle kanten van de oven ten minste 5 mm ruimte **(A)** tussen de oven en de kastwand.



Laat ten minste 2 mm ruimte **(B)**, zodat de deur gemakkelijk kan worden geopend en gesloten.



Plaats de oven in de kast en zet het apparaat stevig vast met behulp van 2 schroeven aan beide zijkanten.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 10 2020-10-22 오후 4:40:06

Verwijder na de installatie het beschermfolie, de tape en het andere verpakkingsmateriaal en haal de meegeleverde accessoires uit de oven. Als u de oven uit de kast wilt halen, ontkoppelt u eerst de stroomtoevoer en verwijdert u de 2 schroeven aan beide kanten van de oven.

⚠ WAARSCHUWING

Voor een goede werking moet de oven worden geventileerd. Zorg dat de ventilatieopeningen nooit worden geblokkeerd.

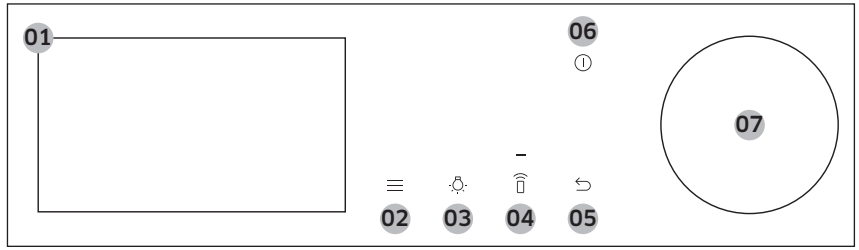
OPMERKING

Het daadwerkelijke uiterlijk van de oven kan per model verschillen.

Voor u begint

Bedieningspaneel

Het bedieningspaneel van de oven is voorzien van een scherm (niet aanraak), draaiknop en aanraaktoetsen om de oven te bedienen. Lees de volgende informatie voor meer informatie over het bedieningspaneel van de oven.



01 Scherm	Geeft het menu, de informatie en de voortgang van de bereiding weer.
02 Opties	Tik erop om de lijst Opties te zien.
03 Licht	Tik hierop om de oven in of uit te schakelen.
04 Smart Control	Tik hierop om de functie Smart Control in of uit te schakelen. **OPMERKING** Eenvoudige verbinding moet worden ingesteld voordat u deze functie gebruikt.
05 Terug	Tik om naar het vorige scherm te gaan.
06 Aan/uit	Tik hierop om het scherm in of uit te schakelen. **OPMERKING** Alleen de **Aan/uit**-knop kan de werking van de oven stoppen wanneer de deur open is.
07 Draaiknop	Draai naar links en rechts om door de menu's en lijsten te navigeren. Een item wordt onderstreept om u te laten zien waar u zich op het scherm bevindt. Druk hierop om het onderstreepte item te selecteren.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 11 2020-10-22 오후 4:40:06

Voor u begint

Eerste instelling

Wanneer u de oven voor het eerst aanzet, verschijnt het welkomstscherm met het Samsung-logo. Volg de aanwijzingen op het scherm om de eerste instellingen te voltooien. U kunt dit later wijzigen via het scherm Instellingen.

1. Op het welkomstscherm selecteer **Installatie starten** en druk op **Draaiknop**.
2. Stel de taal in
   a. Selecteer de taal en druk daarna op **Draaiknop**.
   b. Selecteer **Volgende** en druk op **Draaiknop**.
3. Ga akkoord met de "**Voorwaarden**" en "**Privacybeleid**".
4. Sluit uw apparaat aan op de SmartThings app.
   a. Op het Mobiele ervaring-scherm selecteer **Volgende** en druk op **Draaiknop**.
   b. Scan de QR-code op het scherm met uw smartphone en volg de instructies op het scherm van uw telefoon om de verbinding te voltooien.
      - Als u niet verder wilt gaan met deze stap, selecteer **Overslaan** en druk daarna op **Draaiknop** om verder te gaan met de volgende stap.
   c. Zodra u het bericht krijgt dat de verbinding is gelukt, selecteert u **OK** en drukt u op **Draaiknop**
5. Stel de tijdzone in.
   a. Selecteer uw tijdzone en druk daarna op **Draaiknop**.
   b. Selecteer **Volgende** en druk op **Draaiknop**.
6. De datum instellen.
   a. Selecteer de dag, de maand en het jaar. Druk op **Draaiknop** nadat u elk item hebt geselecteerd.
   b. Selecteer **Volgende** en druk op **Draaiknop**.

OPMERKING

Sla deze stap over als u uw toestel hebt aangesloten op de SmartThings-app.

7. Selecteer de tijd.
   a. Stel het uur en de minuten in. Druk op **Draaiknop** nadat u elk item hebt geselecteerd.
   b. Selecteer **Volgende** en druk op **Draaiknop**.

OPMERKING

Sla deze stap over als u uw toestel hebt aangesloten op de SmartThings-app.

8. Selecteer **Klaar** en druk op **Draaiknop** om de instelling af te ronden.
   • De gids voor het eerste gebruik verschijnt. U kunt **MEER INFO** selecteren en daarna op **Draaiknop** drukken om de gids te zien of selecteer **LATER** en druk daarna op **Draaiknop** om deze stap over te slaan.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 12 2020-10-22 오후 4:40:06

Het scherm zo instellen dat het altijd ingeschakeld blijft

Het scherm wordt na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld. Als u het scherm zo wilt instellen dat het altijd ingeschakeld blijft, volg dan de onderstaande instructies.

1. Raak de knop ☰ op het bedieningspaneel aan.
2. Selecteer **Instellingen** en druk op **Draaiknop**.
3. Op het Instellingen-scherm selecteer **Weergave** en druk op **Draaiknop**.
4. Op het Weergave-scherm selecteer **Time-out** en druk op **Draaiknop**.
5. Selecteer **Altijd aan** en druk op **Draaiknop**.

OPMERKING

- Het energieverbruik kan toenemen, afhankelijk van uw instelling.
- Wanneer de time-outinstelling is ingesteld op "**Altijd aan**", wordt de helderheid van het LCD-scherm automatisch op niveau 2 gezet als er gedurende 3 minuten geen actie wordt ondernomen.
- De instelling "**Altijd aan**" is alleen beschikbaar wanneer de screensaver op On (aan) is ingesteld.

Nieuwe-ovengeur

Voordat u begint met het gebruiken van de oven, moet deze eerst worden gereinigd om de nieuwe-ovengeur te verwijderen.

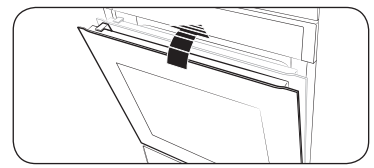
1. Haal alle accessoires uit de oven.
2. Laat de oven een uur lang werken op Hetelucht 200 °C of op Conventioneel 200 °C. Hiermee worden alle resterende productiestoffen in de oven weggebrand.
3. Zet de oven na afloop uit.

Slim veiligheidsmechanisme

Als u de deur opent terwijl de oven in bedrijf is, gaat het ovenlicht aan en zullen zowel de ventilator als de verwarmingselementen ophouden met werken. Dit om lichamelijk letsel zoals brandwonden en onnodig energieverlies te voorkomen. Wanneer dit gebeurt, sluit u de deur en de oven gaat normaal verder met werken, aangezien dit geen systeemfout is.

Zacht sluitende deur (voorzichtig, veilig en geruisloos)

De Samsung-inbouwoven bevat een zachte sluitende deur die voorzichtig, veilig en geruisloos sluit.
Wanneer de deur wordt gesloten, vangen de speciaal ontworpen scharnieren de deur een paar centimeter voor de laatste positie op. Dit is de perfecte touch voor extra comfort, waardoor de deur geruisloos en voorzichtig wordt gesloten.
(De beschikbaarheid van deze functie is afhankelijk van het ovenmodel.)

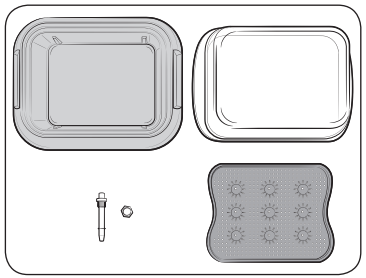


Vanaf een hoek van ongeveer 15 graden wordt de deur zacht gesloten. De deur is dan binnen ongeveer 5 seconden gesloten.

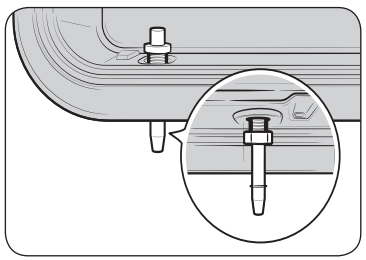
NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 13 2020-10-22 오후 4:40:07

Voor u begint

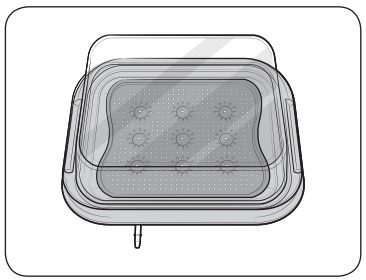
Montage van de stoombak (alleen van toepassing zijnde modellen)



1. Controleer en zorg ervoor dat u alle onderdelen voor de stoombak heeft.
   - Onderdelen omvatten glazen deksel, metalen pan, stoomplateau en stoomspuit.



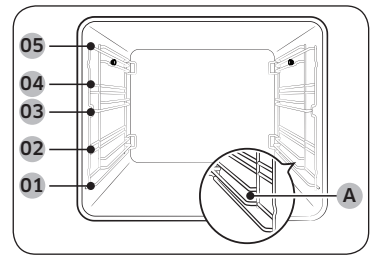
2. Steek de stoomspuit in het gat aan de rechterkant van de metalen pan en draai vervolgens de meegeleverde moer vast.



3. Zet de het stoomplateau in de metalen pan en sluit vervolgens het glazen deksel om het in de oven te gebruiken.

Accessoires

Als u de accessoires voor het eerst gaat gebruiken, reinigt u deze zorgvuldig met warm water, schoonmaakmiddel en een zachte schone doek.



01 Niveau 1
02 Niveau 2
03 Niveau 3
04 Niveau 4
05 Niveau 5
(A) Niveau stoombak

- Steek het accessoire tot aan de geëigende positie in de oven.
- **Niveau stoombak (A)** is alleen voor de stoombak. Plaats de stoombak niet op een ander niveau en plaats geen andere accessoires op **niveau stoombak (A)**.
- Laat ten minste 1 cm ruimte tussen het accessoire en de bodem van de oven en tussen het accessoire en andere accessoires.
- Wees uiterst voorzichtig wanneer u schalen en/of accessoires uit de oven neemt. U zou zich aan hete gerechten en accessoires kunnen branden.
- De accessoires kunnen tijdens verhitting vervormen. Na afkoeling keren de oorspronkelijke vorm en prestaties weer terug.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 14 2020-10-22 오후 4:40:08

Basisgebruik

Maak u bekend met het gebruik van de diverse accessoires, zodat u ze optimaal voor het bereiden van uw gerechten kunt inzetten.

Rooster	Het rooster is bedoeld voor grillen en roosteren. Plaats het rooster met de uitstekende delen (uitsparingen aan beide kanten) naar voren.
Roosterinzetstuk *	Het roosterinzetstuk wordt in combinatie met de plaat gebruikt om te voorkomen dat vocht op de bodem van de oven terechtkomt.
Bakplaat *	De bakplaat (diepte: 20 mm) wordt gebruikt voor het bakken van taarten, koekjes en ander gebak. Plaats de plaat met schuine kant naar voren.
Universele plaat *	De universele plaat (diepte: 30 mm) wordt gebruikt voor braden en roosteren. Gebruik het roosterinzetstuk om te voorkomen dat vocht op de bodem van de oven terechtkomt. Plaats de plaat met schuine kant naar voren.
Extra diepe plaat *	De extra diepe plaat (diepte: 50 mm) wordt gebruikt voor roosteren met of zonder het roosterinzetstuk. Plaats de plaat met schuine kant naar voren.
Braadspit *	Het braadspit kan worden gebruikt voor het grillen van gevogelte, bijvoorbeeld kip. Gebruik het braadspit alleen in de enkele stand op niveau 4, waar de spitadapter aanwezig is. Schroef het spithandvat los om deze voor het grillen te verwijderen.
Braadspit en shaslick *	Plaats de plaat in rekpositie 1 om braadvocht op te vangen, of bij een grote hoeveelheid vlees op de bodem van de oven. Het wordt aanbevolen om de spitaccessoires te gebruiken voor vlees van minder dan 1,5 kg. **1.** Steek het spit in het vlees. Schroef hiervoor het spithandvat richting het botte uiteinde. **2.** Plaats voorgekookte aardappels en groenten rond het vlees. **3.** Plaats de houder op de middelste plaatpositie met de V-vorm aan de voorkant. Plaats het spit op de houder met het spitse uiteinde naar de achterkant van de oven en druk de punt voorzichtig in het draaimechanisme in de achterwand. Het botte uiteinde van het spit moet in de V-vorm rusten. (Het spit heeft twee uitsteeksels die zich in de buurt van de ovendeur moeten bevinden en die voorkomen dat het spit naar buiten kan bewegen. Ze zijn bovendien bevestigingspunten voor het handvat.) **4.** Schroef het handvat los voordat u de bereiding begint. **5.** Na de bereiding schroeft u het handvat weer op het spit om het uit de oven te kunnen nemen.
Verdeelplaat	De verdeelplaat is bedoeld om de oven in twee bakruimtes te verdelen. Gebruik de verdeelplaat met dubbele-bereidingsstand. Gebruik de verdeelplaat niet voor een ander doel dan het verdelen van de holte in twee bereidzones. Gebruik de verdeelplaat niet als plank.
Telescooprails *	Gebruik de telescooprails om de plaat als volgt naar binnen te schuiven: **1.** Trek de rails uit de oven. **2.** Zet de plaat op de rails en schuif deze weer in de oven. **3.** Sluit de ovendeur.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 15 2020-10-22 오후 4:40:08

Voor u begint

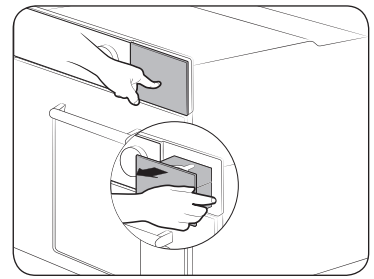
Vleessonde *	Met de vleessonde wordt de inwendige temperatuur van het vlees gemeten. Gebruik alleen de vleessonde die bij de oven is geleverd.
Stoombak *	De stoombak wordt alleen gebruikt voor functies met behulp van stoom. Gebruik de stoombak alleen op het niveau van de stoombak en zorg ervoor dat het volledig in de holte wordt geplaatst, zodat de bak de achterwand raakt. De stoombak bestaat uit 4 afzonderlijke delen: Glazen deksel, metalen pan, stoomplateau en stoomspuit. Het glazen deksel kan worden gebruikt als schaal voor bakken en gratineren. **⚠ WAARSCHUWING** • Draag altijd ovenwanten bij het hanteren van de stoombak en wees voorzichtig dat u de stoombak niet laat vallen. • Plotselinge temperatuurwisselingen kunnen ervoor zorgen dat glazen onderdelen breken of verbrijzelen.

OPMERKING

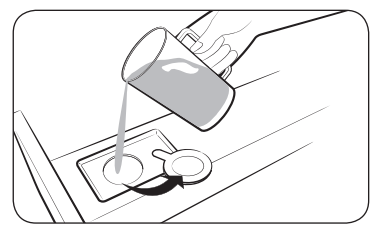
De aanwezigheid van accessoires met een sterretje (*) is afhankelijk van het ovenmodel.

Waterreservoir

Het waterreservoir wordt gebruikt voor stoomfuncties. Vul het met water voorafgaand aan een stoombereiding.

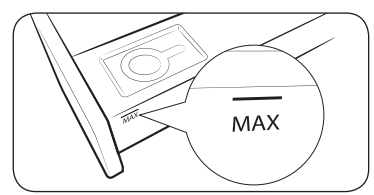


1. Het waterreservoir bevindt zich in de rechterbovenhoek. Duw het reservoir naar binnen om het te openen en te verwijderen.



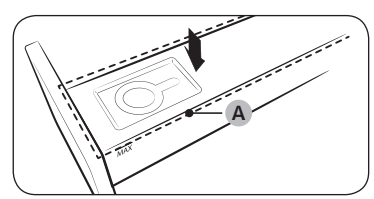
2. Open de reservoirdop en vul het reservoir met 500 ml drinkwater.

3. Sluit de dop en plaats het reservoir terug.



OPMERKING

Zorg dat de vullimiet niet wordt overschreden.



OPMERKING

Zorg dat de bovenste klep **(A)** van het waterreservoir gesloten is voordat u de oven gebruikt.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 16 2020-10-22 오후 4:40:09

Gebruik

Ovenstanden



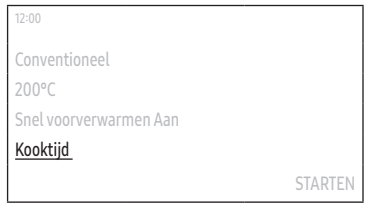
1. Op het hoofdscherm selecteer **Hetelucht** en druk op **Draaiknop**.
2. Selecteer de gewenste kookstand en druk daarna op **Draaiknop**. (Voor gedetailleerde informatie over elke stand, zie "**Beschrijvingen ovenstand**".)
   - U kunt de vleessonde in sommige standen gebruiken. Om te koken met behulp van de vleessonde, zie "**Koken met de vleessonde (alleen van toepassing zijnde modellen)**".



3. Stel de gewenste temperatuur in.
   - De standaardtemperatuur en het temperatuurbereik verschillen afhankelijk van de kookstand.



4. Stel de optie Snel voorverwarmen in.
   - De standaardinstelling is "Uit".



5. Selecteer **Kooktijd** en druk op **Draaiknop** om de gewenste kooktijd in te stellen.
   - De maximale bereidingstijd is 23 uur en 59 minuten.
6. Selecteer na het instellen van de bereidingstijd de optie die u aan het einde van de bereiding wilt gebruiken en druk daarna op **Draaiknop**.
   - U kunt kiezen uit **Oven uit**, **Temperatuur behouden** en **Warm houden**.
   - De standen Grote grill en Eco-grill ondersteunen niet de optie **Warm houden**.

OPMERKING

Als u begint met koken zonder de bereidingstijd in te stellen of het instellen van de **Temperatuur behouden** voor optie, moet u de oven handmatig stoppen.



7. Selecteer **Klaar om** en druk op **Draaiknop** om de gewenste eindtijd in te stellen.
   - Wanneer u de bereidingstijd instelt, geeft de oven de tijd aan waarop het koken wordt beëindigd. (Bijv. **Klaar om 13:30**)

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 17 2020-10-22 오후 4:40:09

Gebruik



8. Selecteer **STARTEN** en druk op **Draaiknop**.
   - Als u de eindtijd niet heeft gewijzigd, begint de oven onmiddellijk met koken.
   - Als u de eindtijd heeft gewijzigd, past de oven automatisch de begintijd aan om het koken op de ingestelde tijd te beëindigen.

OPMERKING

- U kunt de temperatuur, de optie Snel voorverwarmen en de bereidingstijd op elk moment wijzigen tijdens het koken.
- Tijdens de bereiding kunt u **UIT** selecteren en op **Draaiknop** drukken, selecteer **OK** en druk daarna op **Draaiknop** om de bereiding te annuleren.
- Wanneer de bereiding klaar is, verschijnt **+5 mins** op het scherm.
  - U kunt **+5 mins** selecteren en op **Draaiknop** drukken om de kooktijd met 5 minuten te verlengen.

Beschrijvingen ovenstand

Stand		Temperatuurbereik (°C)	Standaardtemperatuur (°C)	Snel voorverwarmen	Vleessonde
	Hetelucht	30-275	160	O	O
		Het verwarmingselement achter in de oven genereert hitte die gelijkmatig door de heteluchtventilator wordt verspreid. Gebruik deze stand voor het bakken en grillen op verschillende niveaus tegelijk.			
	Conventioneel	30-275	180	O	O
		De warmte wordt afgegeven door de verwarmingselementen aan de boven- en onderkant. Dit is de functie die gewoonlijk wordt gebruikt voor het braden en roosteren van de meeste typen gerechten.			
	Grote grill	100-300	220	X	X
		De grote grill straalt hitte uit. Gebruik deze stand voor het bruinen van de bovenkant van gerechten (bijvoorbeeld vlees, lasagne of gegratineerde gerechten).			
	Eco-grill	100-300	220	X	X
		De kleine grill straalt hitte uit. Gebruik deze stand voor gerechten waarvoor minder hitte nodig is, zoals vis en gevulde stokbroodjes.			
	Ventilatorgrill	100-275	180	X	X
		Twee verwarmingselementen boven in de oven genereren hitte die gelijkmatig door de ventilator wordt verspreid. Gebruik deze stand voor het grillen van vlees of vis.			
	Bovenverwarming + hetelucht	40-275	180	O	O
		Het verwarmingselement boven in de oven genereert hitte die gelijkmatig door de heteluchtventilator wordt verspreid. Gebruik deze stand voor het roosteren van gerechten met een krokante korst bovenop (bijvoorbeeld vlees of lasagne).			

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 18 2020-10-22 오후 4:40:09

Stand		Temperatuurbereik (°C)	Standaardtemperatuur (°C)	Snel voorverwarmen	Vleessonde
	Onderverwarming + hetelucht	40-275	200	O	O
		Het verwarmingselement onder in de oven genereert hitte die gelijkmatig door de heteluchtventilator wordt verspreid. Gebruik deze stand voor pizza, brood of gebak.			
	Onderverwarming	100-230	150	X	X
		Het verwarmingselement onder in de oven genereert hitte. Gebruik deze stand aan het eind van het bakken of braden om de bodem van een hartige taart of pizza te bruinen.			
PRO	Braden	80-200	160	X	O
		Met Braden wordt er een automatische voorverwarmingscyclus uitgevoerd totdat de oventemperatuur 220 °C bereikt. Vervolgens treden het bovenste verwarmingselement en de heteluchtventilator in werking om gerechten zoals vlees dicht te schroeien. Na het dichtschroeien wordt het vlees op een lage temperatuur gebraden. Gebruik deze stand voor rundvlees, gevogelte of vis.			
ECO	Eco-hetelucht	30-275	160	X	O
		Eco-hetelucht gebruikt het geoptimaliseerde verwarmingssysteem om energie te besparen tijdens de bereiding. De bereidingstijd neemt wat toe, maar het resultaat blijft hetzelfde. Bij deze stand is overigens voorverwarmen niet nodig. **OPMERKING** De verwarningsmodus Eco-hetelucht om de energie-efficiëntieklasse te bepalen komt overeen met EN60350-1.			

Standen voor bereiding met stoom

⚠ VOORZICHTIG

Zorg ervoor dat het waterreservoir gevuld is voordat u standen met stoom gebruikt.



1. Op het hoofdscherm selecteer **Hetelucht** en druk op **Draaiknop**.
2. Selecteer de gewenste kookstand en druk daarna op **Draaiknop**. (Voor gedetailleerde informatie over elke stand, zie "**Beschrijvingen standen met bereiding met stoom**".)
   - Als u heeft gekozen voor **Koken met stoom**, ga naar stap 5. (Stap 2-4 is niet van toepassing voor **Koken met stoom**.)
   - U kunt de vleessonde in sommige standen gebruiken. Om te koken met behulp van de vleessonde, zie "**Koken met de vleessonde (alleen van toepassing zijnde modellen)**".

OPMERKING

Koken met stoom is alleen beschikbaar op de desbetreffende modellen.



3. Stel de gewenste temperatuur in.
   - De standaardtemperatuur en het temperatuurbereik verschillen afhankelijk van de kookstand.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 19 2020-10-22 오후 4:40:10

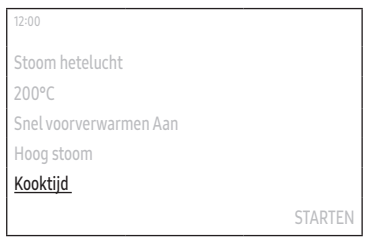
Gebruik



4. Stel de optie Snel voorverwarmen in.
   - De standaardinstelling is "Uit".



5. Stel het stoomniveau in.
   - De standaardinstelling is "Medium".



6. Selecteer **Kooktijd** en druk op **Draaiknop** om de gewenste kooktijd in te stellen.
   - De maximale bereidingstijd is 23 uur en 59 minuten.
7. Selecteer na het instellen van de bereidingstijd de optie die u aan het einde van de bereiding wilt gebruiken en druk daarna op **Draaiknop**.
   - U kunt kiezen uit **Oven uit**, **Temperatuur behouden** en **Warm houden**.

OPMERKING

Als u begint met koken zonder de bereidingstijd in te stellen of het instellen van de **Temperatuur behouden** voor optie, moet u de oven handmatig stoppen.



8. Selecteer **Klaar om** en druk op **Draaiknop** om de gewenste eindtijd in te stellen.
   - Wanneer u de bereidingstijd instelt, geeft de oven de tijd aan waarop het koken wordt beëindigd. (Bijv. **Klaar om 13:30**)



9. Selecteer **STARTEN** en druk op **Draaiknop**.
   - Als u de eindtijd niet heeft gewijzigd, begint de oven onmiddellijk met koken.
   - Als u de eindtijd heeft gewijzigd, past de oven automatisch de begintijd aan om het koken op de ingestelde tijd te beëindigen.

OPMERKING

- U kunt de temperatuur, de optie Snel voorverwarmen en de bereidingstijd op elk moment wijzigen tijdens het koken.
- Tijdens de bereiding kunt u **UIT** selecteren en op **Draaiknop** drukken, selecteer **OK** en druk daarna op **Draaiknop** om de bereiding te annuleren.
- Wanneer de bereiding klaar is, verschijnt **+5 mins** op het scherm.
  - U kunt **+5 mins** selecteren en op **Draaiknop** drukken om de kooktijd met 5 minuten te verlengen.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 20 2020-10-22 오후 4:40:10

Beschrijvingen standen met bereiding met stoom

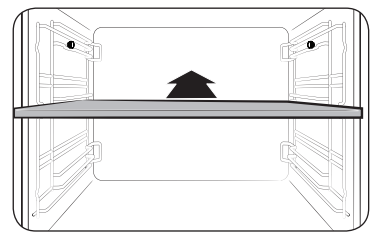
Stand		Temperatuurbereik (°C)	Standaardtemperatuur (°C)	Snel voorverwarmen	Vleessonde
	Koken met stoom *	-	-	X	X
		De hete stoom van de stoomgenerator wordt door de stoomspuit in de oven geïnjecteerd om het eten te bereiden. Deze modus is geschikt voor het bereiden van groenten, vis, eieren, fruit en rijst.			
	Stoom hetelucht	120-275	160	O	O
		De hitte van de heteluchtverwarming en ventilatoren wordt voortdurend ondersteund door hete stoom. De intensiteit van de stoom kan worden aangepast naar Laag, Medium of Hoog. Deze stand is geschikt voor bladerdeeggebakjes, gistgebak, brood en pizza, en voor het roosteren van vlees en vis.			
	Stoom bovenverwarming + hetelucht	120-275	180	O	O
		De hitte van de bovenverwarming en de heteluchtfunctie wordt door de ventilator gelijkmatig over de oven verspreid en de hete stoom ondersteunt de verwarmingselementen. Deze stand is geschikt voor het grillen van gepaneerde gerechten zoals vlees, gevogelte en vis.			
	Stoom onderverwarming + hetelucht	120-275	200	O	O
		De hitte van de onderverwarming en de heteluchtfunctie wordt door de ventilator gelijkmatig over de oven verspreid en de hete stoom ondersteunt de verwarmingselementen. Deze stand is geschikt voor het bakken van krokante gerechten zoals pizza of appeltaart.			

OPMERKING

- De aanwezigheid van de standen met een sterretje (*) is afhankelijk van het ovenmodel.
- Vul het waterreservoir altijd met vers water wanneer u met deze standen kookt.

Dubbele-bereidingsstanden

U kunt de meegeleverde verdeelplaat gebruiken om ovenruimte te verdelen in een bovenste en onderste bakruimte. Hierdoor kunnen gebruikers twee verschillende bereidingswijzen gelijktijdig inschakelen, maar ze kunnen ook gewoon één bakruimte kiezen om mee te koken.



1. Plaats de verdeelplaat in niveau 3 om de ovenruimte in twee bakruimtes te verdelen.
   - Wanneer de verdeelplaat is ingebracht, detecteert de oven deze plaat en het hoofdscherm wordt automatisch gewijzigd.

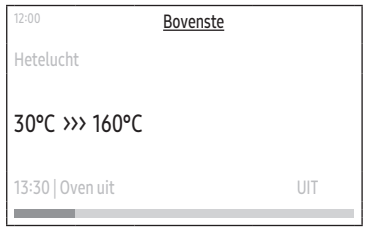


2. Selecteer de gewenste kookzone en druk daarna op **Draaiknop**.



3. Selecteer de gewenste bereidingsinstellingen en begin met koken.
   - Voor instructies zie “**Ovenstanden**” of “**Standen voor bereiding met stoom**”.
   - Raadpleeg voor beschikbare standen en opties “**Beschikbare standen in iedere zone**”.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 21 2020-10-22 오후 4:40:11



OPMERKING

- Zodra u bent begonnen met koken in de bepaalde zone, kunt u het koken in de andere zone beginnen. Selecteer de zone-indicator midden boven aan het scherm, druk op **Draaiknop** en herhaal stappen 2 tot 3 om in de andere zone te koken.
- Er kunnen beperkingen zijn in de standen of het temperatuurbereik dat u kunt selecteren wanneer u in beide zones tegelijk probeert te koken.

Beschikbare standen in iedere zone

Zone	Beschikbare modus	Temperatuurbereik (°C)	Standaardtemperatuur (°C)	Snel voorverwarmen	Vleessonde
Bovenste	Hetelucht	40-250	160	X	X
	Grote grill	40-250	220	X	X
	Bovenverwarming + hetelucht	40-250	180	X	X
Onderste	Hetelucht	40-250	160	X	X
	Onderverwarming + hetelucht	40-250	200	X	X
	Onderverwarming	40-250	150	X	X
	Koken met stoom *	-	-	X	X
	Stoom hetelucht	120-250	160	X	X
	Stoom onderverwarming + hetelucht	120-250	200	X	X

OPMERKING

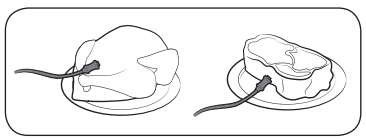
- Raadpleeg “Beschrijvingen ovenstand” of “Beschrijvingen standen met bereiding met stoom” voor een beschrijving van elke modus.
- De aanwezigheid van de standen met een sterretje (*) is afhankelijk van het ovenmodel.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 22 2020-10-22 오후 4:40:11

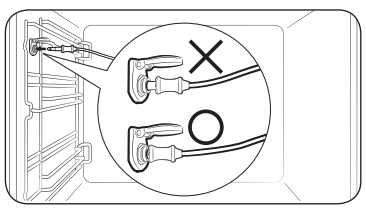
Koken met de vleessonde (alleen van toepassing zijnde modellen)

De vleessonde meet de interne temperatuur van het vlees terwijl het wordt gebakken.
Wanneer de temperatuur de doeltemperatuur bereikt, stopt de oven en is de bereidingstijd om.

- Gebruik alleen de vleessonde die bij de oven is geleverd.
- Het is niet mogelijk om de bereidingstijd in te stellen als de vleessonde is aangesloten.



1. Steek de punt van de vleessonde in het midden van het te bereiden vlees. Zorg dat het rubber handvat niet in het vlees steekt.

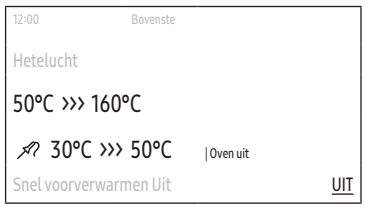


2. Steek de stekker van de sonde in het aansluitpunt aan de linkerwand. Als de sonde goed is aangesloten, ziet u een bericht "**Vleessonde is geplaatst.**".

- Als de vleessonde is in gebracht, zal **Sondetemperatuur** verschijnen in plaats van **Kooktijd**.



3. Selecteer **Sondetemperatuur** en druk op **Draaiknop** om de gewenste temperatuur van het vlees in te stellen.



4. Stel de gewenste bereidingsinstellingen in.

- Raadpleeg "**Beschrijvingen ovenstand**" of "**Beschrijvingen standen met bereiding met stoom**" voor de standen die u kunt gebruiken met de vleessonde.
- Raadpleeg stappen 1-3 van "**Ovenstanden**" of stappen 1-4 van de "**Standen voor bereiding met stoom**".

5. Selecteer **STARTEN** en druk op **Draaiknop**.

- De bereiding wordt voltooid en er klinkt een melodie wanneer het vlees vanbinnen de ingestelde temperatuur bereikt.

⚠ WAARSCHUWING

- Gebruik de vleessonde niet samen met het spitaccessoire, om beschadiging te voorkomen.
- Wanneer de bereiding klaar is, is de vleessonde zeer heet. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen, om brandwonden te voorkomen.

OPMERKING

De vleessonde wordt niet in alle standen ondersteund. Als u de vleessonde gebruikt met een modus die niet van toepassing is, ziet u het bericht "**De geselecteerde modus ondersteunt het gebruik van de vleessonde niet.**". Verwijder de vleessonde direct wanneer u dit bericht ziet.

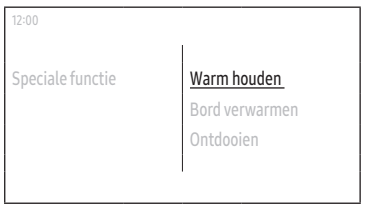
NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 23 2020-10-22 오후 4:40:11

Gebruik

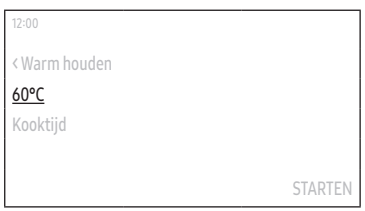
Speciale functie



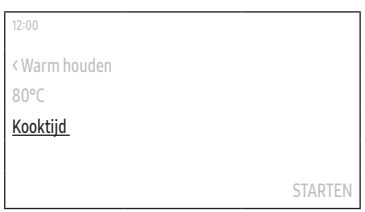
1. Op het hoofdscherm selecteer **Hetelucht** en druk op **Draaiknop**.
2. Selecteer **Speciale functie** en druk op **Draaiknop**.



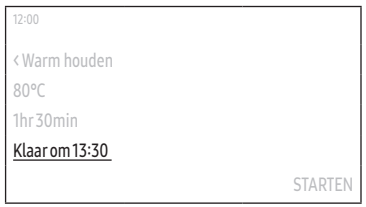
3. Selecteer de gewenste functie en druk daarna op **Draaiknop**.
   - Voor gedetailleerde informatie over elke functie zie "**Speciale functie beschrijving**".

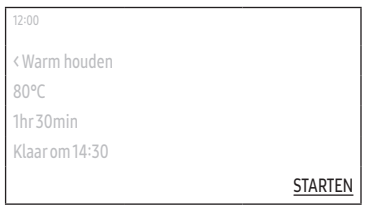


4. Stel de gewenste temperatuur in.
   - De standaardtemperatuur en het temperatuurbereik verschillen afhankelijk van de kookstand.



5. Selecteer **Kooktijd** en druk op **Draaiknop** om de gewenste kooktijd in te stellen of selecteer **Sondetemperatuur** en druk daarna op **Draaiknop** om de gewenste temperatuur van het vlees in te stellen.
   - **Sondetemperatuur** is alleen van toepassing op **Langzaam koken**.
   - De maximale bereidingstijd is 23 uur en 59 minuten.





6. Selecteer **Klaar om** en druk op **Draaiknop** om de gewenste eindtijd in te stellen.
   - Wanneer u de bereidingstijd instelt, geeft de oven de tijd aan waarop het koken wordt beëindigd. (Bijv. **Klaar om 13:30**)
   - Deze stap is niet van toepassing op **Langzaam koken**.
7. Selecteer **STARTEN** en druk op **Draaiknop**.
   - Als u de eindtijd niet heeft gewijzigd, begint de oven onmiddellijk met koken.
   - Als u de eindtijd heeft gewijzigd, past de oven automatisch de begintijd aan om het koken op de ingestelde tijd te beëindigen.
   - Als u **Langzaam koken** hebt geselecteerd, wordt de bereiding voltooid en er klinkt een melodie wanneer het vlees vanbinnen de ingestelde temperatuur bereikt.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 24 2020-10-22 오후 4:40:12

Speciale functie beschrijving

Stand	Temperatuurbereik (°C)	Standaardtemperatuur (°C)	Beschrijvingen
Warm houden	40-100	60	Gebruik dit alleen om gerechten warm te houden die zojuist zijn bereid.
Bord verwarmen	30-80	50	Gebruik dit voor het verwarmen van schotels of ovenschalen.
Ontdooien	30-60	30	Gebruik deze stand voor het ontdooien van bevroren producten, bakingrediënten, vruchten, taart, room en chocola. De ontdooiingstijd is afhankelijk van het soort product en de grootte en hoeveelheid.
Deeg rijzen	30-50	35	Gebruik deze stand voor het laten rijzen van deeg en het maken van yoghurt.
Pizza bereiden	160-250	200	Deze stand is geschikt voor pizza en de bereidingstemperatuur en -tijd zijn afhankelijk van de pizzagrootte en de dikte van het pizzadeeg.
Langzaam koken	70-120	80	In deze stand gebruikt u lage temperatuur voor een gare textuur. Dit is geschikt voor het braden van rundvlees, varkensvlees, kalfsvlees of lamsvlees wanneer u dit zacht en gaar wilt hebben. Het wordt aanbevolen het vlees op het fornuis op hoog vuur aan alle kanten dicht te schroeien alvorens het te braden.
Drogen	40-90	60	Deze modus is geschikt voor het drogen van fruit, groenten en kruiden. De droogtijd is afhankelijk van het soort product en de dikte en hoeveelheid.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 25 2020-10-22 오후 4:40:12

Gebruik

Gezond koken(alleen van toepassing zijnde modellen)

De oven biedt 20 gezonde bereidingsprogramma's. De bereidingsinstellingen zullen automatisch worden aangepast in overeenstemming met het geselecteerde programma.





1. Op het hoofdscherm selecteer **Hetelucht** en druk op **Draaiknop**.
2. Selecteer **Gezond koken** en druk op **Draaiknop**.
3. Selecteer het gewenste programma en druk daarna op **Draaiknop**.
   - Zie voor gedetailleerde informatie van ieder programma "**Gezond koken**" in "**Slim koken**" sectie op pagina **47**.)
4. Lees de tip, selecteer **Volgende** en druk op **Draaiknop**.
5. Schenk het water in het waterreservoir zoals aangegeven op het scherm, selecteer **Volgende** en druk daarna op **Draaiknop**.
6. Bereid het gerecht en de accessoires zoals aangegeven op het scherm, selecteer **Volgende** en druk daarna op **Draaiknop**.
   - Als u op een bepaalde tijd wilt beginnen met koken, selecteert u **Start uitstellen** en drukt u op **Draaiknop** om de gewenste tijd in te stellen.
7. Selecteer **STARTEN** en druk op **Draaiknop**.

Automatisch koken

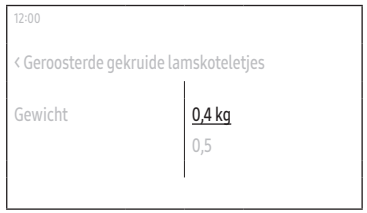
De oven biedt 50 of 70 (voor stoombereidingsmodel) Automatisch koken programma's. Profiteer van deze functies om tijd te besparen en uw leercurve te verkleinen. De bereidingstijd, het vermogensniveau en de temperatuur worden aangepast op basis van het geselecteerde programma.





1. Op het hoofdscherm selecteer **Hetelucht** en druk op **Draaiknop**.
2. Selecteer **Automatisch koken** en druk op **Draaiknop**.
3. Selecteer de categorie en druk daarna op **Draaiknop**.
4. Selecteer de subcategorie en druk daarna op **Draaiknop**.
   - Sommige categorieën hebben mogelijk geen subcategorie.
5. Selecteer het gewenste programma en druk daarna op **Draaiknop**.
   - Zie voor gedetailleerde informatie van ieder programma "**Automatisch koken programma's**" in "**Slim koken**" sectie op pagina **40**.)
6. Lees de tip, selecteer **Volgende** en druk op **Draaiknop**.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 26 2020-10-22 오후 4:40:12



7. Selecteer het gewicht en druk daarna op **Draaiknop**.
   - Deze stap is op sommige programma's mogelijk niet van toepassing.
   - Beschikbaar gewicht verschilt per geselecteerd programma.
8. Schenk het water in het waterreservoir zoals aangegeven op het scherm, selecteer **Volgende** en druk daarna op **Draaiknop**.
   - Deze stap is op sommige programma's mogelijk niet van toepassing.
9. Bereid het gerecht en de accessoires zoals aangegeven op het scherm, selecteer **Volgende** en druk daarna op **Draaiknop**.
   - Als u op een bepaalde tijd wilt beginnen met koken, selecteert u **Start uitstellen** en drukt u op **Draaiknop** om de gewenste tijd in te stellen.
10. Selecteer **STARTEN** en druk op **Draaiknop**.

Timer

De nieuwe Timer toevoegen

1. Raak de knop ☰ op het bedieningspaneel aan.
2. Selecteer **Timer** en druk op **Draaiknop**.
3. Op het Timer-scherm selecteer + en druk op **Draaiknop**.
   - Sla deze stap over als u de timer voor de eerste keer toevoegt.
4. De tijd instellen.

De bestaande Timer bewerken

1. Raak de knop ☰ op het bedieningspaneel aan.
2. Selecteer **Timer** en druk op **Draaiknop**.
3. Op het Timer-scherm selecteer Timer die u wilt bewerken en druk op **Draaiknop**.
4. De tijd wijzigen.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 27 2020-10-22 오후 4:40:12

Gebruik

De Timer verwijderen

1. Raak de knop ☰ op het bedieningspaneel aan.
2. Selecteer **Timer** en druk op **Draaiknop**.
3. Op het Timer-scherm selecteer 🗑 en druk op **Draaiknop**.
4. Selecteer **Verwijderen** aan de rechterkant van de Timer die u wilt verwijderen en druk daarna op **Draaiknop**.
5. Selecteer **Klaar** en druk op **Draaiknop**.

De Timer gebruiken

1. Raak de knop ☰ op het bedieningspaneel aan.
2. Selecteer **Timer** en druk op **Draaiknop**.
3. Tik op **Starten** aan de rechterkant van de Timer die u wilt gebruiken en druk daarna op **Draaiknop**.
   - Zodra u de timer start, kunt u de timer op pauze zetten of annuleren.

OPMERKING

Als de ingestelde tijd is verstreken, wordt het bericht "**Tijd is verstreken.**" weergegeven en hoort u een melodie. Selecteer **OK** en druk op **Draaiknop** om het bericht te verwijderen.

Reinigen

Pyrolytisch

Pyrolytisch is thermisch reinigen op hoge temperatuur. Vettige restanten worden verbrand, zodat handmatig reinigen gemakkelijk is uit te voeren.

1. Raak de knop ☰ op het bedieningspaneel aan.
2. Selecteer **Reinigen** en druk op **Draaiknop**.
3. Selecteer **Pyrolytisch** en druk op **Draaiknop**.
4. Selecteer de tijd en druk daarna op **Draaiknop**.
5. Selecteer **Volgende** en druk op **Draaiknop**.
6. Volg de instructies op het scherm selecteer **Volgende** en druk op **Draaiknop**.
7. Lees het bericht op het scherm selecteer **Starten** en druk op **Draaiknop**.
8. Wacht tot de oven is afgekoeld en veeg dan de deur langs de randen schoon met een natte doek.

⚠ VOORZICHTIG

- Raak de oven niet aan, want deze wordt tijdens de cyclus zeer heet.
- Houd kinderen uit de buurt van de oven om ongelukken te voorkomen.
- Schakel de oven na afloop van de cyclus niet uit, zolang de ventilator nog actief is om de oven af te koelen.

OPMERKING

- Nadat de cyclus is gestart, wordt de oven vanbinnen heet. De deur wordt daarom om veiligheidsredenen vergrendeld. Wanneer de cyclus is voltooid en de oven afkoelt, wordt de deur weer ontgrendeld.
- Zorg dat u de oven leeghaalt alvorens deze te reinigen. Accessoires kunnen door de hoge temperaturen in de oven vervormd raken.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 28 2020-10-22 오후 4:40:12

Stoomreinigen

Dit is handig voor het reinigen van lichte verontreinigingen met stoom.
Deze geautomatiseerde functie bespaart u tijd en de noodzaak voor regelmatig handmatig schoonmaken.

1. Raak de knop ☰ op het bedieningspaneel aan.
2. Selecteer **Reinigen** en druk op **Draaiknop**.
3. Selecteer **Stoomreinigen** en druk op **Draaiknop**.
4. Volg de instructies op het scherm selecteer **Volgende** en druk op **Draaiknop**.
5. Selecteer **STARTEN** en druk op **Draaiknop**.

⚠ WAARSCHUWING

Open de deur niet voordat de cyclus is voltooid. Het water binnen in de oven is zeer heet en kan brandplekken veroorzaken.

OPMERKING

- Als de oven bijvoorbeeld ernstig vervuild is met vet na het roosteren of grillen, wordt aanbevolen dat u met een reinigingsmiddel het hardnekkige vuil handmatig weghaalt voordat u de stoomreinigingsfunctie activeert.
- Laat de ovendeur openstaan wanneer de cyclus is voltooid. Dit is nodig om het emaillen oppervlak aan de binnenkant van de oven grondig te laten drogen.
- Wanneer de oven vanbinnen heet is, kan automatisch reinigen niet worden geactiveerd. Wacht tot de oven is afgekoeld en probeer het opnieuw.
- Giet niet veel water ineens op de bodem. Doe dit voorzichtig. Anders loopt het water aan de voorkant over.

Ontkalken

Reinig de binnenkant van de stoomgenerator om te voorkomen dat de kwaliteit en smaak van het eten worden beïnvloed.

OPMERKING

- De oven houdt de tijd van standen voor bereiding met stoom bij en vraagt u indien nodig om de functie Ontkalken uit te voeren. U kunt nog steeds de standen voor bereiding met stoom gebruiken in de volgende twee uur zonder de functie Ontkalken uit te voeren. U kunt na twee uur de standen voor bereiding met stoom echte niet meer gebruiken totdat u de functie Ontkalken uitvoert en voltooit.
- Als u het bericht krijgt, selecteer **Nu starten** en druk daarna op **Draaiknop** om de Ontkalken functie uit te voeren of selecteer **Later** en druk op **Draaiknop** om dit uit te stellen.

1. Raak de knop ☰ op het bedieningspaneel aan.
2. Selecteer **Reinigen** en druk op **Draaiknop**.
3. Selecteer **Ontkalken** en druk op **Draaiknop**.
4. Selecteer **Volgende** en druk op **Draaiknop**.
5. Volg de instructies op het scherm selecteer **Starten** en druk op **Draaiknop**.
   - Als u een bericht krijgt dat u onvoeldoende water hebt, voeg dan meer water toe aan het waterreservoir, selecteer **OK** en druk op **Draaiknop**
6. Wanneer het ontkalken klaar is, wordt het water automatisch door de oven afgevoerd.
7. Zodra het afvoeren is voltooid, leegt u het waterreservoir.
8. Vul het waterreservoir bij met 500 ml drinkwater zoals aangegeven op het scherm, selecteer **OK** en tik dan op **Draaiknop** om met spoelen te beginnen.
9. Wanneer het spoelen is voltooid, leeg dan het waterreservoir.
   - Na het legen van het reservoir reinigt u dit alvorens het terug te zetten in de oven.

⚠ WAARSCHUWING

- Draag ovenhandschoenen wanneer u het waterreservoir hanteert.
- Gebruik alleen ontkalkingsmiddelen die specifiek bedoeld zijn voor stoomovens of koffiezetapparaten.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 29 2020-10-22 오후 4:40:12

Gebruik

⚠ **VOORZICHTIG**

- Annuleer het ontkalken niet tijdens het proces. Anders dient u de ontkalkingscyclus opnieuw te starten en binnen drie uur uit te voeren om gebruik te kunnen maken van de stoomfuncties.
- Houd kinderen uit de buurt van de oven om ongelukken te voorkomen.
- Volg voor het juiste mengsel van water en ontkalkingsmiddel de aanwijzingen van de fabrikant van het ontkalkingsmiddel.

Afvoeren

Na gebruik van standen voor bereiding met stoom moet u het resterende water afvoeren om andere kookstanden niet te beïnvloeden. Gebruik deze functie ook als u opnieuw water wilt afvoeren om de oven te reinigen.

1. Raak de knop ☰ op het bedieningspaneel aan.
2. Selecteer **Reinigen** en druk op **Draaiknop**.
3. Selecteer **Afvoeren** en druk op **Draaiknop**.
4. Selecteer **Starten** en druk op **Draaiknop**.
5. Volg de instructies op het scherm selecteer **OK** en druk op **Draaiknop**.
   - In de oven wordt water van de stoomgenerator naar het waterreservoir afgevoerd.
6. Wanneer het afvoeren is voltooid, leeg dan het waterreservoir.
   - Na het legen van het reservoir reinigt u dit alvorens het terug te zetten in de oven.

⚠ **WAARSCHUWING**

- Draag ovenhandschoenen wanneer u het waterreservoir hanteert.
- Verwijder het waterreservoir niet tijdens het afvoeren.

OPMERKING

Zodra de oven begint met afvoeren, wacht dan totdat de afvoercyclus is voltooid.

Instellingen

Raak de knop ☰ op het bedieningspaneel aan, selecteer **Instellingen** en druk vervolgens op **Draaiknop** om de verschillende instellingen voor uw oven te wijzigen. Raadpleeg de volgende tabel voor gedetailleerde beschrijvingen.

Menu	Submenu	Beschrijving
Verbindingen	Wifi	U kunt de Wi-Fi in- of uitschakelen.
	Eenvoudige verbinding	U kunt de oven verbinden met de SmartThings-server via een Wifi-verbinding. Wanneer de over is verbonden kunt u de SmartThings-app gebruiken om de status van de oven te controleren en/of de oven bedienen met een mobiel apparaat.
	Extern beheer	Selecteer **Activeren** en druk op **Draaiknop** om toe te staan dat het Call Centre op afstand toegang krijgt tot uw oven om interne informatie te controleren.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 30 2020-10-22 오후 4:40:13

Menu	Submenu	Beschrijving
Weergave	Helderheid	U kunt de helderheid van het display wijzigen.
	Schermbeveiliging	U kunt de schermbeveiliging in- of uitschakelen. **OPMERKING** De Schermbeveiliging is een functie die de datum en tijd weergeeft op uw scherm als er bepaalde tijd geen invoer is in de stand-bystatus.
	Klokthema	U kunt het klokthema selecteren.
	Time-out	U kunt de tijdsduur instellen voordat de schermbeveiliging wordt in geschakeld. **OPMERKING** • Het energieverbruik kan toenemen, afhankelijk van uw instelling. • Wanneer de time-outinstelling is ingesteld op "**Altijd aan**", wordt de helderheid van het LCD-scherm automatisch op niveau 2 gezet als er gedurende 3 minuten geen actie wordt ondernomen.
Datum en tijd	Automatische datum en tijd	U kunt het bijwerken van de tijd via internet in- en uitschakelen. U moet verbonden zijn met het Wifi-netwerk.
	Tijdzone selecteren	U kunt de tijdzone selecteren. (U moet Automatische datum en tijd uitschakelen.)
	Datum instellen	U kunt handmatig een datum instellen. (U moet Automatische datum en tijd uitschakelen.)
	Tijd instellen	U kunt handmatig de tijd instellen. (U moet Automatische datum en tijd uitschakelen.)
	Tijdnotatie selecteren	U kunt als tijd de 12 uurs of 24 uurs indeling selecteren.
Taal		U kunt een taal selecteren.

Menu	Submenu	Beschrijving
Volume		U kunt het volume van de oven wijzigen.
Waterhardheid		U kunt de waterhardheid van het water dat u gebruikt voor stoomondersteunde standen aanpassen. • Zacht: Tot 120 ppm • Medium: 120-240 ppm • Middelhard: 240-350 ppm • Hard: Meer dan 350 ppm
Help	Problemen oplossen	U kunt de probleemoplossing controleren.
	Handleiding voor het eerste gebruik	U kunt de aanwijzingen omtrent het basale gebruik van de oven nakijken.
Info over apparaat	Modelnaam	U kunt de modelnaam van onze oven controleren.
	SW-versie	U kunt de aanwezige firmwareversie bekijken. Wanneer u nieuwe software beschikbaar heeft, verschijnt de toets **SW-update** in dit menu.
	Juridische informatie	U kunt de juridische informatie controleren.
Demomodus		U kunt de Demomodus in- of uitschakelen.

Vergrendelen

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen om onbedoelde bediening te voorkomen.

- Om de functie Vergrendelen te activeren, raakt u de knop ☰ aan op het bedieningspaneel, selecteer **Vergrendelen** en daarna drukt u op **Draaiknop**.
- Om de functie Vergrendelen uit te schakelen, drukt u op de knop ☰ en houdt u deze ingedrukt tot u het bericht "**Bediening is ontgrendeld.**" ziet.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 31 2020-10-22 오후 4:40:13

Slim koken

Handmatige bereiding

⚠ WAARSCHUWING in verband met acrylamide

Acrylamide dat ontstaat tijdens het bakken en frituren van zetmeelhoudend voedsel zoals aardappelfrites en brood, kan gezondheidsproblemen veroorzaken. Het wordt aangeraden om deze voedselproducten bij lage temperaturen te bakken, en te hard en te lang bakken, te grote knapperigheid en aanbranden te vermijden.

⚠ VOORZICHTIG

Voedsel dat snel bederft (bijvoorbeeld melk, eieren, vis, vlees of gevogelte) mag niet langer dan 1 uur voor het bereiden in de oven worden gezet en moet meteen na bereiding uit de oven worden gehaald. Het eten van bedorven etenswaren kan tot voedselvergiftiging leiden.

OPMERKING

- Voorverwarmen wordt voor alle bereidingsstanden aanbevolen, tenzij bij de kooktips anders wordt vermeld.
- Bij het gebruik van Eco-grill zet u het voedsel in het midden van de accessoireplaat.

Accessoiretips

Uw oven wordt geleverd met diverse accessoires. Het kan zijn dat sommige accessoires ontbreken in de tabel hieronder. Echter zelfs als u niet precies de accessoires heeft die in deze kooktips worden vermeld, kunt u gebruiken wat u wel hebt en dezelfde resultaten behalen.

- De bakplaat en de universele plaat zijn uitwisselbaar.
- Bij het bereiden van vette voedingsmiddelen is het raadzaam een bak onder het rooster te plaatsen om olieresten op te vangen. Als u voorzien bent van een roosterinzetstuk, kunt u dat gebruiken in combinatie met de plaat.
- Als u voorzien bent van de universele plaat of extra diepe plaat, of beide, is het beter die plaat te gebruiken, die dieper is voor het bereiden van vette voedingsmiddelen.

Bakken

Om het beste resultaat te behalen, is het aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Biscuitgebak	Rooster, Ø 25-26 cm bakblik	2		160-170	35-40
Marmercake	Rooster, tulbandvorm	3		175-185	50-60
Koek	Rooster, koekvorm, Ø 20 cm	3		190-200	50-60
Gistgebak op bakplaat met fruit en kruimel	Universele plaat	2		160-180	40-50
Vruchtenkruimelgebak	Rooster, ovenschaal 22-24 cm	3		170-180	25-30
Scones	Universele plaat	3		180-190	30-35
Lasagne	Rooster, ovenschaal 22-24 cm	3		190-200	25-30
Meringues (schuimpjes)	Universele plaat	3		80-100	100-150
Soufflé	Rooster, soufflé-cups	3		170-180	20-25
Gistgebak met appel op bakplaat	Universele plaat	3		150-170	60-70
Homemade pizza, 1-1,2 kg	Universele plaat	2		190-210	10-15
Diepvriesbladerdeeghapjes, gevuld	Universele plaat	2		180-200	20-25
Quiche	Rooster, ovenschaal 22-24 cm	2		180-190	25-35

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 32 2020-10-22 오후 4:40:14

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Appeltaart	Rooster, springvorm, Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Gekoelde pizza	Universele plaat	3		180-200	5-10

Roosteren

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Vlees (rund/varken/lam)					
Lendenbiefstuk, 1 kg	Rooster + Universele plaat	3 1		160-180	50-70
Kalfslende, 1,5 kg	Rooster + Universele plaat	3 1		160-180	90-120
Geroosterd varkensvlees, 1 kg	Rooster + Universele plaat	3 1		200-210	50-60
Varkensbraadstuk, 1 kg	Rooster + Universele plaat	3 1		160-180	100-120
Lamsbout, 1 kg	Rooster + Universele plaat	3 1		170-180	100-120

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Gevogelte (kip/eend/kalkoen)					
Kip, geheel, 1,2 kg *	Inzetstuk voor rooster en universele plaat (voor opvangen van vet)	3 1		200	60-80 *
Kipdelen	Rooster + Universele plaat	3 1		200-220	25-35
Eendenborst	Rooster + Universele plaat	3 1		200-210	20-30
Kleine kalkoen, in zijn geheel, 5 kg	Rooster + Universele plaat	3 1		180-200	120-150
Groenten					
Groeten, 0,5 kg	Universele plaat	3		220-230	15-20
Gebakken halve aardappelen, 0,5 kg	Universele plaat	3		190-200	40-50
Vis					
Visfilet, gebakken	Rooster + Universele plaat	3 1		200-220	20-30
Geroosterde vis	Rooster + Universele plaat	3 1		180-200	30-40

* Omdraaien na ⅔ van de bereidingstijd.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 33 2020-10-22 오후 4:40:15

Slim koken

Grillen

Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt met de stand Grote grill. Halverwege de bereidingstijd omkeren.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Brood					
Geroosterd brood	Rooster	5		270-300	2-4
Kaastosti	Universele plaat	4		200	4-8
Rundvlees					
Biefstuk *	Rooster + Universele plaat	4 1		240-250	15-20
Burgers *	Rooster + Universele plaat	4 1		250-270	13-18
Varkensvlees					
Karbonades	Rooster + Universele plaat	4 1		250-270	15-20
Worstjes	Rooster + Universele plaat	4 1		260-270	10-15
Gevogelte					
Kippenborst	Rooster + Universele plaat	4 1		230-240	30-35
Kippenboutje	Rooster + Universele plaat	4 1		230-240	25-30

* Omdraaien na ⅔ van de bereidingstijd.

Diepvriesmaaltijd

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Diepvriespizza, 0,4-0,6 kg	Rooster	3		200-220	15-25
Diepvrieslasagne	Rooster	3		180-200	45-50
Diepvriesovenfrites	Universele plaat	3		220-225	20-25
Diepgevroren aardappelkroketten	Universele plaat	3		220-230	25-30
Bevroren ovencamembert	Rooster	3		190-200	10-15
Diepvriesbaguettes met topping	Rooster + Universele plaat	3 1		190-200	10-15
Diepvriesvissticks	Rooster + Universele plaat	3 1		190-200	15-25
Diepvriesvisburger	Rooster	3		180-200	20-35

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 34 2020-10-22 오후 4:40:15

Standen voor bereiding met stoom

Als stoom is ingeschakeld, genereert de oven stoom dat evenredig over het compartiment wordt verdeeld, en het gehele gedeelte bedekt, ook roosters en hoeken. Hierdoor worden gerechten bruin, met een krokante korst bovenop, en een zachte, sappige binnenkant. Vul het waterreservoir tot het aangegeven maximum met drinkwater en selecteer een stoomniveau dat het beste bij uw recept past.

Stoom hetelucht

Het is aan te bevelen de oven voor te verwarmen met de stoomstand voor bakken.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Stoomniveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Gekoelde broodjes	Universele plaat	3	Laag	180-190	10-20
Gekoelde croissants	Universele plaat	3	Laag	180-190	10-20
Witbrood	Rooster, cakevorm 24 cm	2	Middel	180-190	30-40
Brood met gemengde granen	Rooster, cakevorm 24 cm	2	Middel	180-190	30-40
Bladerdeeg	Universele plaat	3	Laag	180-190	15-20
Vanillecaramel	Rooster	3	Hoog	120-130	20-30
Kwarktaart	Rooster	3	Middel	150-160	55-65
Baguette *	Universele plaat	3	Hoog	180-200	25-35
Zelfrijzende pizza (diepvries)	Universele plaat	3	Middel	190-210	15-25

* Voor baguettes is de stoom alleen aan het begin van het bakken nodig. Het is aan te bevelen de **Stoom hetelucht**gedurende 10 minuten te gebruiken en stand **Hetelucht** met dezelfde temperatuur te gebruiken gedurende de resterende baktijd.

Stoom bovenverwarming + hetelucht

Het is aan te bevelen de bereidingsstand op de helft van de bereidingstijd te veranderen, zodat de stoom verdwijnt en er een knapperig korstje ontstaat. Wij raden aan om de stand **Bovenverwarming + hetelucht** of **Hetelucht** en te gebruiken en de temperatuur op peil te houden.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Stoomniveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Geroosterd varkensvlees met kaantjes, 1,2 kg	Rooster + Universele plaat	3 1	Middel	170-180	90-120
Hele kip, 1,2 kg	Rooster + Universele plaat	2 1	Middel	190-200	55-65
Kipdelen	Rooster + Universele plaat	4 1	Laag	210-220	25-35
Eendenborst	Rooster + Universele plaat	4 1	Laag	170-180	15-25
Hele eend, 2,5 kg	Rooster + Universele plaat	2 1	Middel	170-180	100-120
Kleine hele kalkoen, 4,0 kg	Rooster + Universele plaat	2 1	Middel	180-200	120-150
Hele vis, 0,5 kg *	Rooster + Universele plaat	4 1	Middel	170-190	20-30
Visfilet *	Rooster + Universele plaat	4 1	Laag	190-200	15-25

* Wij raden aan om de stand **Stoom bovenverwarming + hetelucht** te gebruiken tijdens de bereidingstijd voor een vochtige textuur.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 35 2020-10-22 오후 4:40:15

Slim koken

Stoom onderverwarming + hetelucht

Het is aan te bevelen de oven voor te verwarmen met de stoomstand voor een krokant resultaat.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Stoomniveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Zelfgemaakte pizza	Universele plaat	2	Middel	190-200	15-20
Zelfrijzende pizza	Universele plaat	2	Middel	190-210	15-20
Quiche	Rooster	2	Laag	180-190	25-35
Broodjes	Universele plaat	2	Laag	180-190	15-25
Focaccia	Rooster	2	Laag	200-210	15-25

Koken met stoom (alleen van toepassing zijnde modellen)

Met de stand **Koken met stoom** kunt u allerlei verschillende recepten bereiden.
Zorg ervoor dat u een stoombak voor de stoomkoker gebruikt en vul het reservoir met drinkbaar water tot max. lijn.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Tijd (min.)
Broccoliroosjes	Stoombak	A	10-15
Gesneden groenten (Courgette, wortel, paprika)	Stoombak	A	10-20
Groene asperges	Stoombak	A	15-20
Witte asperges	Stoombak	A	15-20
Sperziebonen	Stoombak	A	15-20
Spruitjes	Stoombak	A	15-20
Geschilde halve aardappelen	Stoombak	A	25-35
Visfilet	Stoombak	A	15-25
Mosselen	Stoombak	A	10-20
Garnalen	Stoombak	A	10-20
Kipfilet	Stoombak	A	20-30
Gekookte eieren	Stoombak	A	13-18

OPMERKING

Niveau A verwijst naar een exclusief rek voor de stoombak. Zie de sectie **Accessoires** op pagina **14** voor de exacte locatie van het niveau A.

Braden

Deze stand bevat een automatische verwarmingscyclus tot aan 220 °C. Het bovenste verwarmingselement en de heteluchtventilator werken tijdens het dichtschroeien van het vlees. Na deze fase wordt het voedsel zachtjes gebraden op de vooraf ingestelde lage temperatuur. Dit proces vindt plaats met de bovenste en onderste verwarmingselementen ingeschakeld. Deze stand is geschikt voor gebraden vlees en gevogelte.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (uur)
Geroosterd rundvlees	Rooster + Universele plaat	3 1	80-100	3-4
Geroosterd varkensvlees	Rooster + Universele plaat	3 1	80-100	4-5
Geroosterd lamsvlees	Rooster + Universele plaat	3 1	80-100	3-4
Eendenborst	Rooster + Universele plaat	3 1	80-100	2-3

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 36 2020-10-22 오후 4:40:16

Dubbele bereiding

Plaats de verdeelplaat in de oven voordat u gebruik gaat maken van de functie voor dubbele bereiding. Om het beste resultaat te behalen, is het aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt.

De volgende tabel geeft 5 tips voor dubbele bereiding die we aanbevelen voor koken, braden en bakken. Met de functie voor dubbele bereiding kunt u uw hoofdschotel en bijgerecht, of uw hoofdschotel en toetje tegelijkertijd bereiden.

- Met de functie voor dubbele bereiding kan de voorverwarmingstijd worden verlengd.

Nr.	Zone	Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
1	Bovenste	Biscuitgebak	Rooster, bakblik, Ø 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Onderste	Homemade pizza, 1,0-1,2 kg	Universele plaat	1		190-210	13-18
2	Bovenste	Geroosterde groenten, 0,4-0,8 kg	Universele plaat	4		220-230	13-18
	Onderste	Appeltaart	Rooster, springvorm, Ø 20 cm	1		165-175	70-80
3	Bovenste	Pitabrood	Universele plaat	4		230-240	13-18
	Onderste	Aardappelgratin 1,0-1,5 kg	Rooster, ovenschaal 22-24 cm	1		180-190	45-50
4	Bovenste	Kippenboutje	Rooster + Universele plaat	4 4		230-250	30-35
	Onderste	Lasagne, 1,0-1,5 kg	Rooster, ovenschaal 22-24 cm	1		190-200	30-35
5	Bovenste	Visfilet, gebakken	Rooster + Universele plaat	4 4		210-230	15-20
	Onderste	Appelbladerdeeg	Universele plaat	1		170-180	25-30

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 37 2020-10-22 오후 4:40:17

Slim koken

Gebruik alleen de bovenste of de onderste bakruimte om energie te besparen. De kooktijd kan worden verlengd wanneer u de bakruimtes afzonderlijk gebruikt. Om het beste resultaat te behalen, is het aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt.

Bovenste

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Gegratineerde aardappelen	Rooster, ovenschaal 22-24 cm	4		160-170	40-50
Scones	Universele plaat	4		180-190	30-35
Lasagne	Rooster, ovenschaal 22-24 cm	4		180-190	25-35
Kip, kippenboutje *	Rooster + Universele plaat	4 4		230-250	30-35

* Oven niet voorverwarmen.

Onderste

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Stoomniveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Nederlandse cake	Rooster, cakevorm 24 cm	1		-	170-180	50-60
Appeltaart	Rooster, springvorm, Ø 20 cm	1		-	160-170	70-80
Homemade pizza, 1,0-1,2 kg	Universele plaat	1		-	190-210	15-20
Croissants	Universele plaat	1		Laag	180-190	15-20

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Stoomniveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Kwarktaart	Rooster	1		Middel	150-160	60-70
Broodjes	Universele plaat	1		Laag	180-190	15-25
Broccoliroosjes *	Stoombak	A		-	-	10-15
Geschilde halve aardappelen *	Stoombak	A		-	-	25-35
Visfilet *	Stoombak	A		-	-	15-25
Gekookte eieren *	Stoombak	A		-	-	13-18

OPMERKING

- Niveau A verwijst naar een exclusief rek voor de stoombak. Zie de sectie **Accessoires** op pagina **14** voor de exacte locatie van het niveau A.
- Beschikbaarheid van de bereidingsstanden is afhankelijk van het ovenmodel.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 38 2020-10-22 오후 4:40:17

Eco-hetelucht

In deze stand wordt gebruikgemaakt van het geoptimaliseerde verwarmingssysteem zodat energie wordt bespaard tijdens de bereiding van uw gerechten. De tijden van deze categorie worden voorgesteld zonder voorverwarming, om meer energie te besparen.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Vruchtenkruimelgebak, 0,8-1,2 kg	Rooster, ovenschaal 24 cm	2	160-180	60-80
Ongeschilde aardappelen, 0,4-0,8 kg	Universele plaat	2	190-200	70-80
Worstjes, 0,3-0,5 kg	Rooster + Universele plaat	3 1	160-180	20-30
Diepvriesovenfrites, 0,3-0,5 kg	Universele plaat	3	180-200	25-35
Diepvriesaardappelpartjes, 0,3-0,5 kg	Universele plaat	3	190-210	25-35
Visfilets, gebakken, 0,4-0,8 kg	Rooster + Universele plaat	3 1	200-220	30-40
Krokante visfilets, gepaneerd, 0,4-0,8 kg	Rooster + Universele plaat	3 1	200-220	30-45
Gebraden lendenbiefstuk, 0,8-1,2 kg	Rooster + Universele plaat	2 1	180-200	65-75
Geroosterde groenten 0,4-0,6 kg	Universele plaat	3	200-220	25-35

Vleessonde

Type gerecht		Binnentemperatuur (°C)
Rundvlees/lamsvlees	Kort gebakken	45-50
	Gemiddelde	55-60
	Doorbakken	65-70
Varkensvlees		80-85
Gevogelte		85-90

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 39 2020-10-22 오후 4:40:18

Slim koken

Automatisch koken programma's

⚠ VOORZICHTIG

Voedsel dat snel bederft (bijvoorbeeld melk, eieren, vis, vlees of gevogelte) mag niet langer dan 1 uur voor het bereiden in de oven worden gezet en moet meteen na bereiding uit de oven worden gehaald. Het eten van bedorven etenswaren kan tot voedselvergiftiging leiden.

Enkele bereiding

In de volgende tabel vindt u 50 automatische programma's voor bereiden, roosteren en bakken.
De tabel bevat de hoeveelheden, gewicht en toepasselijke aanbevelingen. Bereidingsmethoden en -tijden zijn voor het gemak voorgeprogrammeerd. U kunt een aantal recepten voor de automatische programma's in uw instructies vinden.

⚠ WAARSCHUWING

Gebruik altijd ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

1. Bakken & bakkerij

De Automatisch koken programma's omvatten voorverwarmen tijdens het bakken geven de voortgang van het voorverwarmen weer. Start het programma en wanneer het voorverwarmingspiepje klinkt, plaatst u het gerecht in de oven. Gebruik altijd ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.
Het wordt aanbevolen om de ovenschaal van 22-24 cm te gebruiken die hittebestendig is (tot 300 °C) en van glas of keramisch glas is gemaakt.

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Bakgerechten			
Aardappelgratin	1,0-1,5	Rooster	3
	Bereid verse aardappelgratin met behulp van een ovenvaste schaal, 22-24 cm. Start het programma en plaats de schotel na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
Groentegratin	0,8-1,2	Rooster	3
	Bereid verse gegratineerde groenten met behulp van een ovenvaste schaal, 22-24 cm. Start het programma en plaats de schotel na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
Pastaschotel	1,2-1,5	Rooster	3
	Bereid gegratineerde pasta met behulp van een ovenschaal van 22-24 cm. Start het programma en wanneer het voorverwarmingspiepje klinkt, plaatst u een schaal midden op de plaat.		
Lasagne	1,0-1,5	Rooster	3
	Bereid zelfgemaakte lasagne met behulp van een ovenschaal van 22-24 cm. Start het programma en wanneer het voorverwarmingspiepje klinkt, plaatst u een schaal midden op de plaat.		
Ratatouille	1,2-1,5	Rooster	3
	Doe de ingrediënten voor ratatouille in de ovenschaal met deksel. Start het programma en wanneer het voorverwarmingspiepje klinkt, plaatst u een schaal midden op de plaat. Bak afgedekt. Doorroeren voor het serveren.		
Taarten en pasteien			
Appeltaart	1,2-1,4	Rooster	2
	Bereid appeltaart in een ronde metalen springvorm van 20-24 cm. Start het programma en plaats de bakvorm na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
Croissants *	0,3-0,4	Universele plaat	3
	Bereid croissants (gekoeld kant-en-klaar deeg). Plaats bakpapier op de universele plaat. Start het programma en plaats het rooster na de pieptoon van het voorverwarmen in de oven.		

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 40 2020-10-22 오후 4:40:18

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Appelflap *	0,3-0,4	Universele plaat	3
	Plaats het appelbladerdeeg op bakpapier op de universele plaat. Start het programma en plaats het rooster na de pieptoon van het voorverwarmen in de oven.		
Bodem voor fruitflan	0,4-0,5	Rooster	3
	Doe het beslag in een ingevette zwartmetalen taartbodemvorm Start het programma en plaats de bakvorm na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
Quiche Lorraine	1,2-1,5	Rooster	2
	Bereid het quichedeeg en doe dit in een ronde quichevorm met een doorsnede van 22-24 cm. Start het programma en na de pieptoon van het voorverwarmen voegt u de vulling toe en plaatst u de schaal in het midden van het rooster.		
Madeleines	0,2-0,4	Rooster	3
	Doe het deeg in zwartmetalen madelainevormen. Start het programma en na de pieptoon van het voorverwarmen voegt u de vulling toe en plaatst u de schaal in het midden van het rooster.		
Brood			
Witbrood *	0,6-0,7	Rooster	2
	Bereid het deeg en doe het in een rechthoekige zwartmetalen bakvorm (lengte 25-30 cm). Start het programma en wanneer het voorverwarmingspiepje klinkt, plaatst u een schaal midden op de plaat.		
Meergranenbrood *	0,8-0,9	Rooster	2
	Bereid het deeg en doe het in een rechthoekige zwartmetalen bakvorm (lengte 25-30 cm). Start het programma en wanneer het voorverwarmingspiepje klinkt, plaatst u een schaal midden op de plaat.		

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Stokbroden *	0,6-0,7	Universele plaat	3
	Bereid het deeg als 2 stukken en leg ze op de universele plaat.		
Walnotenbrood *	1,0-1,1	Universele plaat	3
	Bereid het deeg als 4 stukken en leg ze op de universele plaat.		
Broodje *	0,3-0,5	Universele plaat	3
	Bereid de broodjes (gekoeld kant-en-klaar deeg). Plaats bakpapier op de universele plaat. Start het programma en plaats het rooster na de pieptoon van het voorverwarmen in de oven.		
Cakes en desserts			
Vruchtenvlaai	0,8-1,2	Rooster	3
	Doe vers fruit (frambozen, bramen, appelschijfjes of plakjes peer) in een ovenschaal van 22-24 cm. Verdeel kruimels bovenop. Start het programma en wanneer het voorverwarmingspiepje klinkt, plaatst u een schaal midden op de plaat.		
Scones	0,5-0,6	Universele plaat	3
	Leg de scones (diameter 5-6 cm) met bakpapier op de universele plaat. Start het programma en plaats het rooster na de pieptoon van het voorverwarmen in de oven.		
Biscuitgebak	0,5-0,6	Rooster	3
	Bereid het deeg en doe het in een zwartmetalen ronde bakvorm met een diameter van 25-26 cm. Start het programma en plaats de bakvorm na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
Marmercake	0,7-0,8	Rooster	2
	Bereid het deeg en doe het in een metalen ronde tulband of Bundt-bakvorm. Start het programma en plaats de bakvorm na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 41 2020-10-22 오후 4:40:18

Slim koken

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Hollands cakebrood	0,7-0,8	Rooster	2
	Bereid het deeg en doe het in een rechthoekige zwartmetalen bakvorm (lengte 25-26 cm). Start het programma en plaats de bakvorm na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
Kwarktaart *	0,8-0,9	Rooster	2
	Bereid het deeg en doe het in een ronde zwartmetalen bakvorm (20-24 cm). Start het programma en plaats de bakvorm na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
Brownies	0,7-0,8	Rooster	3
	Bereid het deeg met behulp van een ovenschaal van 22-24 cm. Start het programma en wanneer het voorverwarmingspiepje klinkt, plaatst u een schaal midden op de plaat.		

* Vul het reservoir met drinkbaar water tot de maximale lijn voor stoomondersteund koken.

2. Grillen

Voor een betere smaak wordt het aanbevolen om gekoeld vers vlees, gevogelte en vis te gebruiken. Bij gebruik van ingevroren ingrediënten wordt het aanbevolen deze voor de bereiding volledig te ontdooien. De automatische programma's omvatten geen voorverwarmen en omdraaien. Maar u kunt desgewenst halverwege omdraaien voor een beter resultaat.

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Vlees			
Geroosterd rundvlees **	0,8-2,0	Rooster	2
		Universele plaat	1
	Marineer het rundvlees en leg het gedurende 1 uur in de koelkast. Leg het op het rooster met vette zijde boven.		
Langzaam gegaarde rosbief **	0,8-2,0	Rooster	2
		Universele plaat	1
	Marineer het rundvlees en leg het gedurende 1 uur in de koelkast. Leg het op het rooster met vette zijde boven.		
Geroosterde gekruide lamskoteletjes	0,4-0,8	Rooster	4
		Universele plaat	1
	Marineer de lamskarbonades met kruiden en specerijen en plaats ze op het rooster.		
Lamsbout aan het bot **	0,8-2,0	Rooster	3
		Universele plaat	1
	Marineer de lamsbout en plaats deze op een rooster.		
Knapperig gebraden varkensvlees **	0,8-2,0	Rooster	3
		Universele plaat	1
	Plaats het varkensvlees met de vette kant omhoog op een rooster.		
Spareribs	0,8-1,2	Rooster	3
		Universele plaat	1
	Plaats de varkensriblappen op een rooster.		

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 42 2020-10-22 오후 4:40:18

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Gevogelte			
Hele kip */**	0,8-1,5	Rooster	2
		Universele plaat	1
	Spoel de kip af en maak deze schoon. Smeer de kip in met olie en kruiden. Leg het met de borstkant op het rek. Steek de vleessonde in het dikste gedeelte van de borst.		
Kippenborst	0,5-0,9	Rooster	4
		Universele plaat	1
	Marineer de kippenborst en plaats deze op het rooster.		
Drumsticks	0,5-0,9	Rooster	4
		Universele plaat	1
	Smeer in met olie en kruiden en plaats op de plaat.		
Gevlinderde kip *	1,0-1,3	Rooster	3
		Universele plaat	1
	Spoel de kip af en maak deze schoon. Maak insnijdingen in de rug van de kip en smeer de kip in met olie en kruiden. Plaats op het rooster en de universele plaat en start de bereiding.		
Hele eend */**	1,5-2,7	Rooster	2
		Universele plaat	1
	Spoel de eend af en maak deze schoon. Smeer de eend in met kruiden. Plaats met de borst omhoog op het rooster en de universele plaat. Steek de vleessonde in het dikste gedeelte van de borst.		
Eendenborst	0,3-0,7	Rooster	4
		Universele plaat	1
	Plaats de eendenborst met de vette kant omhoog op het rooster.		

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Vis			
Gebakken forelfilet	0,3-0,7	Universele plaat	4
	Plaats de forelfilets met het vel omhoog op de universele plaat.		
Forel	0,3-0,7	Rooster	4
		Universele plaat	1
	Spoel en reinig de vis en plaats kop aan staart op het rooster. Voeg citroensap, zout en kruiden toe in de vis. Snijd het vel met een mes. Bestrijk met olie en zout.		
Tong	0,3-0,7	Universele plaat	3
	Plaats de tong met bakpapier op de universele plaat. Snijd het vel met een mes.		
Zalmsteak/-filet	0,3-0,7	Rooster	4
		Universele plaat	1
	Spoel en reinig de filets of steaks. Leg de filets met het vel omhoog op het rooster.		

* Vul het reservoir met drinkbaar water tot de maximale lijn voor stoomondersteund koken.
** Steek de vleessonde in het dikste deel van het vlees.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 43 2020-10-22 오후 4:40:18

Slim koken

3. Bijgerechten

De automatische bereidingsprogramma's bestaan niet uit voorverwarmen. Gebruik verse groenten.

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Gegrilde groente	0,3-0,7	Universele plaat	4
	Spoel en bereid plakjes courgette, aubergine, paprika, ui en kerstomaatjes. Bestrijken met olie, kruiden en specerijen. Gelijkmatig op de plaat verspreiden.		
Gevulde tomaten	0,3-0,7	Universele plaat	3
	Tomaten afspoelen, doormidden snijden en de kernen verwijderen. Vul ze met een mengsel (bijv. rijst, gehakt) en leg ze op de plaat.		
Aardappelpartjes	0,3-0,7	Universele plaat	3
	Aardappelen afspoelen en in partjes snijden. Bestrijken met olie, kruiden en specerijen. Gelijkmatig over de plaat verspreiden en bereiden.		
Gebakken halve aardappel	0,5-0,9	Universele plaat	3
	Snijd grote aardappelen (elk 200 g) in de lengte in twee helften. Met de open kant omhoog op de universele plaat leggen en insmeren met olijfolie, kruiden en specerijen.		

4. Gemaksmaaltijden

De automatische bereidingsprogramma's bestaan niet uit voorverwarmen. Gebruik voorgekookte kant-en-klare diepvriesgerechten.

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Diepvriesovenfriet	0,3-0,7	Universele plaat	3
	Verdeel de diepvriesovenfrites gelijkmatig over de plaat.		
Diepvriesaardappelpartjes	0,3-0,7	Universele plaat	3
	Verdeel de diepvriesaardappelpartjes gelijkmatig over de plaat.		
Diepvrieslasagne	0,3-0,7	Rooster	3
	Doe de diepvrieslasagne in de ovenschaal en plaats deze op het rooster.		

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 44 2020-10-22 오후 4:40:18

5. Pizza en deeg

De Automatisch koken programma's omvatten voorverwarmen tijdens het bakken geven de voortgang van het voorverwarmen weer. Start het programma en wanneer het voorverwarmingspiepje klinkt, plaatst u het gerecht in de oven. Gebruik altijd ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Diepvriespizza	0,3-0,7	Rooster	3
	Start het programma en plaats de diepvriespizza na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
Zelfgemaakte pizza	0,8-1,2	Universele plaat	2
	Bereid de zelfgemaakte pizza met gistdeeg en plaats deze op de universele plaat. Het gewicht is inclusief deeg en topping, zoals saus, groente, ham en kaas. Start het programma en plaats het rooster na de pieptoon van het voorverwarmen in de oven.		
Calzone	0,8-1,2	Universele plaat	3
	Bereid 4 stukken verse calzone en leg deze op de plaat.		
Deeg laten rijzen	0,3-0,7	Rooster	2
	Bereid het deeg in een kom, dek af met plasticfolie. Plaats in het midden van het rooster.		

Dubbele bereiding

In de volgende tabel vindt u 20 automatische programma's voor bereiden, roosteren en bakken. U kunt alleen de bovenste of onderste ruimte gebruiken maar u kunt ze ook tegelijk gebruiken.
Het programma bevat de hoeveelheden, gewicht en toepasselijke aanbevelingen.
Bereidingsmethoden en -tijden zijn voor het gemak voorgeprogrammeerd. U kunt een aantal recepten voor de automatische programma's in uw instructies vinden.
Alle programma's Automatisch koken zijn inclusief het voorverwarmen en geven de voortgang van de voorverwarming weer.
Zet het voedsel in de oven na de pieptoon van het voorverwarmen.

⚠ WAARSCHUWING

Gebruik altijd ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

1. Bovenste

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Aardappelgratin	1,0-1,5	Rooster	4
	Bereid verse aardappelgratin met behulp van een ovenvaste schaal, 22-24 cm. Start het programma en plaats de schotel na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
Pastaschotel	1,2-1,5	Rooster	4
	Bereid gegratineerde pasta met behulp van een ovenschaal van 22-24 cm. Start het programma en wanneer het voorverwarmingspiepje klinkt, plaatst u een schaal midden op de plaat.		
Lasagne	1,0-1,5	Rooster	4
	Bereid zelfgemaakte lasagne met behulp van een ovenschaal van 22-24 cm. Start het programma en wanneer het voorverwarmingspiepje klinkt, plaatst u een schaal midden op de plaat.		

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 45 2020-10-22 오후 4:40:18

Slim koken

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Scones	0,5-0,6	Universele plaat	4
	Leg de scones (diameter 5-6 cm) met bakpapier op de universele plaat. Start het programma en plaats het rooster na de pieptoon van het voorverwarmen in de oven.		
Drumsticks	0,5-0,9	Rooster	4
		Universele plaat	4
	Smeer in met olie en kruiden en plaats op de plaat.		
Zalmsteak/-filet	0,3-0,7	Rooster	4
		Universele plaat	4
	Spoel en reinig de filets of steaks. Leg de filets met het vel omhoog op het rooster.		
Gegrilde groente	0,3-0,7	Universele plaat	4
	Spoel en bereid plakjes courgette, aubergine, paprika, ui en kerstomaatjes. Bestrijken met olie, kruiden en specerijen. Gelijkmatig op de plaat verspreiden.		
Gebakken halve aardappel	0,5-0,9	Universele plaat	4
	Snijd grote aardappelen (elk 200 g) in de lengte in twee helften. Met de open kant omhoog op de universele plaat leggen en insmeren met olijfolie, kruiden en specerijen.		
Diepvriesaardappelpartjes	0,3-0,7	Universele plaat	4
	Verdeel de diepvriesaardappelpartjes gelijkmatig over de plaat.		
Diepvriesovenfriet	0,3-0,7	Universele plaat	4
	Verdeel de diepvriesovenfrites gelijkmatig over de plaat.		

2. Onder

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Appeltaart	1,2-1,4	Rooster	1
	Bereid appeltaart in een ronde metalen springvorm van 20-24 cm. Start het programma en plaats de bakvorm na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
Appelflap *	0,3-0,4	Universele plaat	1
	Bladerdeeg met appelvulling op bakpapier op de plaat leggen. Start het programma en plaats het rooster na de pieptoon van het voorverwarmen in de oven.		
Croissants *	0,3-0,4	Universele plaat	1
	Bereid croissants (gekoeld kant-en-klaar deeg). Plaats bakpapier op de universele plaat. Start het programma en plaats het rooster na de pieptoon van het voorverwarmen in de oven.		
Quiche Lorraine	1,2-1,5	Rooster	1
	Bereid het quichedeeg en doe dit in een ronde quichevorm met een doorsnede van 22-24 cm. Start het programma en na de pieptoon van het voorverwarmen voegt u de vulling toe en plaatst u de schaal in het midden van het rooster.		
Broodje *	0,3-0,5	Universele plaat	1
	Bereid de broodjes (gekoeld kant-en-klaar deeg). Plaats bakpapier op de universele plaat. Start het programma en plaats het rooster na de pieptoon van het voorverwarmen in de oven.		
Vruchtenvlaai	0,8-1,2	Rooster	1
	Doe vers fruit (frambozen, bramen, appelschijfjes of plakjes peer) in een ovenschaal van 22-24 cm. Verdeel kruimels bovenop. Start het programma en wanneer het voorverwarmingspiepje klinkt, plaatst u een schaal midden op de plaat.		

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 46 2020-10-22 오후 4:40:18

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Kwarktaart *	0,8-0,9	Rooster	1
	Bereid het deeg en doe het in een ronde zwartmetalen bakvorm (20-24 cm). Start het programma en plaats de bakvorm na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
Gevulde tomaten	0,3-0,7	Universele plaat	1
	Tomaten afspoelen, doormidden snijden en de kernen verwijderen. Vul ze met een mengsel (bijv. rijst, gehakt) en leg ze op de plaat.		
Diepvriespizza	0,3-0,7	Rooster	1
	Start het programma en plaats de diepvriespizza na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
Zelfgemaakte pizza	0,8-1,2	Universele plaat	1
	Bereid de zelfgemaakte pizza met gistdeeg en plaats deze op de universele plaat. Het gewicht is inclusief deeg en topping, zoals saus, groente, ham en kaas. Start het programma en plaats het rooster na de pieptoon van het voorverwarmen in de oven.		

* Vul het reservoir met drinkbaar water tot de maximale lijn voor stoomondersteund koken.

3. Dubbel

U kunt één programma's voor automatische bereiding selecteren voor de bovenste en onderste bakruimte, en in beide tegelijk bereiden.

⚠ VOORZICHTIG

Wanneer u de bovenste of onderste bakruimte gebruikt, kunnen de ventilator en het verwarmingselement van de andere ruimte worden gebruikt voor optimale prestaties. Gebruik de ongebruikte ruimte niet voor doeleinden waarvoor deze niet is ontworpen.

Gezond koken (alleen van toepassing zijnde modellen)

De oven biedt 20 gezonde bereidingsprogramma's. De bereidingsinstellingen zullen automatisch worden aangepast in overeenstemming met het geselecteerde programma. U kunt een enkele holte of een lagere holte gebruiken.
Zorg ervoor dat u een stoombak voor de stoomkoker gebruikt en vul het reservoir met drinkbaar water tot max. lijn.

⚠ WAARSCHUWING

Gebruik altijd ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Broccoliroosjes	0,4-0,6	Stoombakken	A
Bloemkoolroosjes	0,4-0,6	Stoombakken	A
Wortelplakjes	0,4-0,6	Stoombakken	A
Courgetteplakken	0,4-0,6	Stoombakken	A
Pompoenblokjes	0,4-0,6	Stoombakken	A
Groene asperges	0,4-0,6	Stoombakken	A
Witte asperges	0,4-0,6	Stoombakken	A
Sperziebonen	0,4-0,6	Stoombakken	A
Spruitjes	0,4-0,6	Stoombakken	A
Geschilde halve aardappel	0,6-0,8	Stoombakken	A
Appelschijfjes	0,4-0,6	Stoombakken	A
Garnalen	0,6-0,8	Stoombakken	A
Mosselen	0,8-1,0	Stoombakken	A
Visfilet	0,6-0,8	Stoombakken	A
Kippenborst	0,8-1,0	Stoombakken	A
Crème karamel	0,3-0,4	Stoombakken	A

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 47 2020-10-22 오후 4:40:18

Slim koken

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Bevroren dumplings	0,4-0,6	Stoombakken	A
Ei, hardgekookt	0,5-0,7	Stoombakken	A
Ei, medium gekookt	0,5-0,7	Stoombakken	A
Ei, zachtgekookt	0,5-0,7	Stoombakken	A

OPMERKING

Niveau A verwijst naar een exclusief rek voor de stoombak. Zie de sectie **Accessoires** op pagina **14** voor de exacte locatie van het niveau A.

Speciale functie

Ontdooien

Gebruik deze stand voor het ontdooien van bevroren producten, bakingrediënten, vruchten, taart, room en chocola. De ontdooiingstijd is afhankelijk van het soort product en de grootte en hoeveelheid.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Diepvriesproducten Kipnuggets, worst, aardappels	Rooster + Universele plaat	3 1	50	-
Gebakken producten Brood en broodjes	Rooster + Universele plaat	3 1	50	-
Fruit	Rooster, ovenschaal	3	30	-
Taart, room, chocola	Rooster, ovenschaal	3	30	-

Drogen

Deze modus wordt gebruikt voor het drogen van fruit, groenten en kruiden. De droogtijd is afhankelijk van het soort product en de dikte en hoeveelheid.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Fruit	Rooster	3	70-80	300-420
Groenten	Rooster	3	70-80	200-500
Kruiden	Rooster	3	70-80	60-90

Deeg rijzen

Gebruik deze stand voor het laten rijzen van deeg en het maken van yoghurt.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Pizzadeeg	Rooster	2	30-40	30-40
Taart-/brooddeeg	Rooster, ovenschaal	2	30-40	40-50
Zelfgemaakte yoghurt	Rooster, ovenschaal	2	40-50	6-7 (uur)

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 48 2020-10-22 오후 4:40:19

Pizza bereiden

Deze stand is geschikt voor pizza. De bereidingstemperatuur en -tijd zijn afhankelijk van de pizzagrootte en de dikte van het pizzadeeg.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Zelfgemaakte pizza	Universele plaat	2	190-210	15-25
Zelfgemaakte dunne pizza	Universele plaat	2	210-230	10-15

Langzaam koken

In deze stand gebruikt u de lage temperatuur voor een gare textuur. Dit is geschikt voor het braden van rundvlees, varkensvlees, kalfsvlees of lamsvlees wanneer u dit zacht en gaar wilt hebben. Het wordt aanbevolen het vlees op het fornuis op hoog vuur aan alle kanten dicht te schroeien alvorens het te braden.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (uren)
Geroosterd rundvlees	Rooster + Universele plaat	3 1	80-100	3-4
Lendenstuk, 5-6 cm dik	Rooster + Universele plaat	3 1	70-80	4-5
Geroosterd varkensvlees	Rooster + Universele plaat	3 1	80-100	4-5
Geroosterd lamsvlees	Rooster + Universele plaat	3 1	80-100	3-4
Eendenborst	Rooster + Universele plaat	3 1	70-90	2-3

Voorbeeldgerechten

Volgens standaard EN 60350-1.

1. Bakken

De aanbevelingen voor bakken gelden voor een voorverwarmde oven. Gebruik de functie Snel voorverwarmen. Plaats de plaat altijd met schuine kant naar voren.

Type gerecht	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Klein gebak	Universele plaat	3		165	23-28
		3		165	25-30
		1+3		155	33-38
Zandtaart	Universele plaat	1+3		140	28-33
Mager biscuitgebak	Rooster + springvorm (Antiaanbaklaag, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Appeltaart	Rooster en 2 springvormen ** (Antiaanbaklaag, Ø 20 cm)	2, diagonaal geplaatst		160	70-80
	Universele plaat + rooster en 2 springvormen *** (Antiaanbaklaag, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Verhoog de kooktijd met 5 minuten als u in de stand Conventioneel kookt met behulp van glazen ovengerei (Ø 26 cm).

** Twee taarten worden op het rooster diagonaal geplaatst (linksachter en rechtsvoor).

*** Twee taarten worden in het midden boven op elkaar geplaatst.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 49 2020-10-22 오후 4:40:19

Slim koken

2. Grillen

Verwarm de lege oven voor gedurende 5 minuten met de functie Grote grill.

Type gerecht	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Tosti's van witbrood	Rooster	5		300 (max.)	1-2
Hamburgers * (12 stuks)	Inzetstuk voor rooster en universele plaat (voor opvangen van vet)	4 1		300 (max.)	1e 15-18 2e 5-8

* Omdraaien na ⅔ van de bereidingstijd.

3. Roosteren

Type gerecht	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Hele kip * 1,3-1,5 kg	Inzetstuk voor rooster en universele plaat (voor opvangen van vet)	3 1		200	60-75
Hele kip * 1,5-1,7 kg	Inzetstuk voor rooster en universele plaat (voor opvangen van vet)	3 1		200	70-85

* Halverwege de bereidingstijd omkeren.

4. Stomen

Vul het reservoir met drinkbaar water tot de maximale lijn voor stoomondersteund koken.

Type gerecht	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Tijd (min.)
Broccoliroosjes 0,5 kg	Stoombak	A		12-15
Gestoomde eieren 10 stuks	Stoombak	A		15-18
Geschilde aardappelen 0,5 kg	Stoombak	A		18-23
Bevroren zalm	Stoombak	A		18-23

OPMERKING

Niveau A verwijst naar een exclusief rek voor de stoombak. Zie de sectie **Accessoires** op pagina **14** voor de exacte locatie van het niveau A.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 50 2020-10-22 오후 4:40:19

Verzameling van frequente Automatisch koken recepten

Aardappelgratin

Ingrediënten 800 g aardappels, 100 ml melk, 100 ml room, 50 g geklopt heel ei, 1 eetlepel elk met zout, peper en nootmuskaat, 150 g geraspte kaas, boter, tijm

Aanwijzingen Schil de aardappelen snijd ze in schijfjes van 3 mm dik. Smeer een gratineerschaal (22-24 cm) met boter in. Leg de schijfjes naast elkaar op een schone theedoek en houd ze met de theedoek bedekt terwijl u de rest van de ingrediënten klaarmaakt.
Meng de rest van de ingrediënten, behalve de geraspte kaas, in een grote schaal. Goed roeren. Leg de aardappelschijfjes een beetje overlappend in de schaal en giet het mengsel over de aardappels. Verdeel de geraspte kaas over de top en bak het geheel. Zodra het gerecht klaar is, strooit u er wat verse tijmblaadjes over.

Groentegratin

Ingrediënten 800 g groenten (courgette, tomaat, ui, wortel, paprika, voorgekookte aardappelen), 150 ml room, 50 g geklopt heel ei, 1 eetlepel zout, kruiden (peper, peterselie en rozemarijn), 150 g geraspte kaas, 3 eetlepel olijfolie, wat tijmblaadjes

Aanwijzingen Was de groenten en snijd ze in schijfjes van 3-5 mm dik. Leg de schijfjes op een gratineerschaal (22-24 cm) en giet de olie over de groenten. Meng de rest van de ingrediënten, behalve de geraspte kaas, en gooi deze over de groenten. Verdeel de geraspte kaas over de top en bak het geheel. Opdienen met een paar verse tijmblaadjes erover gestrooid.

Lasagne

Ingrediënten 2 eetlepels olijfolie, 500 g rundergehakt, 500 ml tomatensaus, 100 ml bouillon, 150 g gedroogde lasagnebladen, 1 ui (fijngehakt), 200 g geraspte kaas, 1 theelepel gedroogde peterselievlokken, oregano, basilicum

Aanwijzingen Bereid de tomatenvleessaus. Verhit de olie in een koekenpan, bak het gehakt en de fijngesnipperde ui in ongeveer 10 minuten bruin. Giet de tomatensaus en de runderbouillon erover en voeg de gedroogde kruiden toe. Breng het geheel aan de kook en laat het vervolgens gedurende 30 minuten zachtjes sudderen.
Bereid de lasagnebladen volgens de aanwijzingen op de verpakking. Leg de lasagnenoedels, vleessaus en kaas en herhaal deze volgorde. Strooi vervolgens de resterende kaas op de bovenste lasagnebladen en bak het geheel.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 51 2020-10-22 오후 4:40:19

Slim koken

Appeltaart

Ingrediënten

- **Deeg**: 275 g bloem, 1/2 eetlepel zout, 125 g witte basterdsuiker, 8 g vanillesuiker, 175 g koude boter, 1 ei (geklopt)
- **Vulling**: 750 g stevige hele appels, 1 eetlepel citroensap, 40 g suiker, 1/2 eetlepel kaneel, 50 g pitloze rozijnen, 2 eetlepels broodkruimels

Aanwijzingen

Zeef de bloem met het zout boven een grote schaal. Zeef de basterdsuiker en vanillesuiker erbij. Snijd met twee messen de boter in kleine blokjes door de bloem. Voeg ¾ van het geklopte ei toe. Kneed alle ingrediënten in de keukenmachine tot er een kruimelige massa ontstaat. Vorm het deeg met uw handen tot een bal. Wikkel dit in vershoudfolie en leg het ongeveer 30 minuten in de koelkast.

Vet de springvorm (24-26 cm doorsnede) in en bestuif het oppervlak met bloem. Rol ¾ van het deeg uit tot 5 mm dikte. Plaats het in de vorm (bodem en zijkanten).

Schil de appels en verwijder de klokhuizen. Snijd deze in blokjes van ongeveer ¾ x ¾ cm. Bestrooi de appels met citroensap en meng goed. Was en droog de krenten en rozijnen. Voeg suiker, kaneel, rozijnen en krenten toe. Meng het geheel goed door elkaar en besprenkel de deegbodem met paneermeel. Licht aandrukken.

Rol de rest van het deeg uit. Snijd het deeg in reepjes en leg ze kruislings over de vulling. Kwast de taart gelijkmatig in met de rest van het geklopte ei.

Quiche Lorraine

Ingrediënten

- **Deeg**: 200 g gewone bloem, 80 g boter, 1 ei
- **Vulling**: 75 g magere spekblokjes, 125 ml room, 125 g crème fraîche, 2 geklopte eieren, 100 g geraspte Zwitserse kaas, zout en peper

Aanwijzingen

Maak het deeg door de bloem, boter en het ei in een kom te doen en te mixen tot het een zacht deeg is. Laat het vervolgens 30 minuten in de koelkast rusten. Rol het deeg uit en plaats het in een ingevette keramische schaal voor hartige taart (25 cm doorsnede). Prik met een vork in de bodem. Meng de eieren, room, crème fraîche, kaas, zout en peper. Giet het vlak voor het bakken op het deeg.

Vruchtenvlaai

Ingrediënten

- **Beleg**: 200 g bloem, 100 g boter, 100 g suiker, 2 g zout, 2 g kaneelpoeder
- **Fruit**: 600 g gemengde vruchten.

Aanwijzingen

Meng alle ingrediënten tot kruimel voor het maken van de topping. Spreid de gemengde vruchten in een ovenschaal en strooi de kruimel eroverheen.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 52 2020-10-22 오후 4:40:19

Zelfgemaakte pizza

Ingrediënten
- **Pizzadeeg**: 300 g bloem, 7 g gedroogde gist, 1 eetlepel olijfolie, 200 ml warm water, 1 eetlepel suiker en zout
- **Beleg**: 400 g gesneden groenten (aubergine, courgette, ui, tomaat), 100 g ham of spek (fijngehakt), 100 g geraspte kaas

Aanwijzingen Doe de bloem, gist, olie, zout, suiker en het warme water in een kom en mix het tot een nat deeg. Kneed het zo'n 5-10 minuten met een mixer of met de hand. Dek het met een deksel af en plaats het gedurende 30 minuten in de oven bij 35 °C om te rijzen. Rol het deeg uit op een oppervlak met bloem in een rechthoekige vorm en leg het op de bakplaat of in een pizzapan. Spreid de tomatenpuree over het deeg uit en leg de ham, champignons, olijven en tomaat erbovenop. Strooi de geraspte kaas er gelijkmatig overheen en bak het geheel.

Geroosterd rundvlees

Ingrediënten 1 kg lendenbiefstuk, 5 g zout, 1 g peper, 3 g elk van rozemarijn en tijm

Aanwijzingen Marineer het rundvlees met zout, peper en rozemarijn en leg het gedurende 1 uur in de koelkast. Leg het op het rooster. Plaats het in de oven en braad het.

Geroosterde gekruide lamskoteletjes

Ingrediënten 1 kg lamskoteletten (6 stuks), 4 grote teentjes knoflook (geperst), 1 eetlepel verse tijm (gemalen), 1 eetlepel verse rozemarijn (gemalen), 2 eetlepels zout, 2 eetlepel olijfolie

Aanwijzingen Meng het zout, de knoflook, kruiden en olie en voeg het lamsvlees toe. Draai het om, zodat het ermee is ingesmeerd en laat het ten minste 30 minuten tot 1 uur bij kamertemperatuur liggen.

Spareribs

Ingrediënten 2 varkensriblappen, 1 eetlepel zwarte peperkorrels, 3 laurierblaadjes, 1 ui (gesneden), 3 knoflookteentjes (gehakt), 85 g bruine suiker, 3 eetlepels Worcestersaus, 2 eetlepels tomatenpuree, 2 eetlepels olijfolie

Aanwijzingen Maak een barbecuesaus. Verhit olie in een steelpan en voeg de ui toe. Fruit de ui totdat het zacht is en voeg de resterende ingrediënten toe. Braad het geheel en laat het geheel gedurende 30 minuten sudderen totdat het is ingedikt. Marineer de riblappen met de barbecuesaus en laat ze ten minste 30 minuten tot 1 uur rusten.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 53 2020-10-22 오후 4:40:19

Onderhoud

Reinigen

⚠ WAARSCHUWING

- Zorg dat de oven en accessoires volledig zijn afgekoeld voor u deze schoonmaakt.
- Gebruik geen schuurmiddelen, harde borstels, schuursponsjes of -doeken, staalwol, messen of andere ruwe middelen.

Binnenzijde van de oven

- Voor het schoonmaken van de binnenzijde van de oven gebruikt u een doek en een mild reinigingsmiddel of een warm sopje.
- Maak de afsluitstrippen niet met de hand schoon.
- Gebruik standaardovenreinigingsmiddelen om beschadiging van de geëmailleerde oppervlakken van de oven te voorkomen.
- Om hardnekkig vuil te verwijderen, gebruikt u een speciale ovenreiniger.

Buitenzijde van de oven

Als er vingerafdrukken, vet of vlekken op de buitenkant (zoals het oppervlak van de deur, de handgreep of het display) zitten, reinigt u deze met een zachte doek met een glasreiniger of een neutraal reinigingsmiddel en veegt u deze vervolgens droog met een zachte, schone en droge doek.
Met name rond de handgreep kan gemakkelijk vet en vuil blijven zitten vanwege de hete lucht die uit de oven komt. Maak dus de handgreep schoon nadat u de oven hebt gebruikt.

Accessoires

Was de accessoires na elk gebruik af en droog deze met een theedoek af. Verwijder hardnekkige ongerechtigheden door de gebruikte accessoires gedurende ongeveer 30 minuten in warm zeepwater te leggen alvorens ze af te wassen.

Katalytisch geëmailleerd oppervlak (afhankelijk van het model)

De verwisselbare onderdelen zijn met donkergrijs katalytisch email gecoat. Ze kunnen tijdens de heteluchtverwarming vuil worden van olie en vet dat door de circulerende lucht rondspat. Deze afzetting wordt er echter afgebrand bij oventemperaturen van 200 °C en hoger.

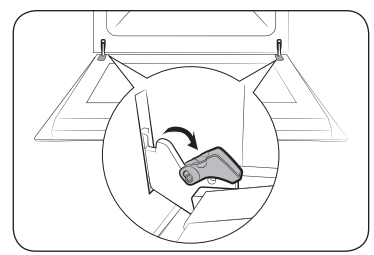
1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Reinig de oven van binnen.
3. Selecteerde de **Hetelucht** stand met de maximale temperatuur en laat de cyclus gedurende een uur uitvoeren.

Deur

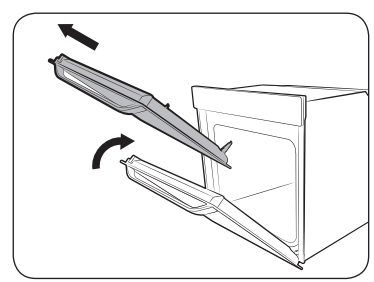
Verwijder de ovendeur niet, behalve om deze te reinigen. Volg deze instructies om de deur voor reiniging te verwijderen.

⚠ WAARSCHUWING

De ovendeur is zwaar.

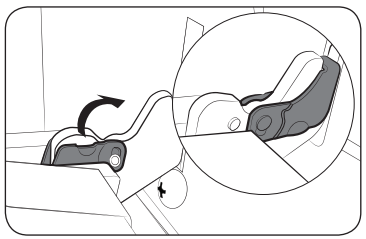


1. Open de kleur en klap de clipjes bij beide scharnieren open.



2. Sluit de deur ongeveer 70°. Houd de ovendeur met beide handen bij de zijkanten vast en til en trek de deur omhoog totdat de scharnieren zijn verwijderd.
3. Reinig de deur met zeepwater en een schone doek.

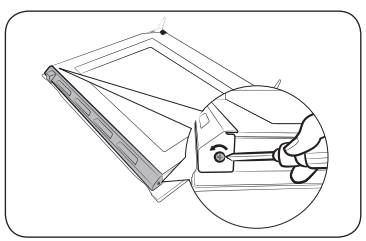
NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 54 2020-10-22 오후 4:40:20



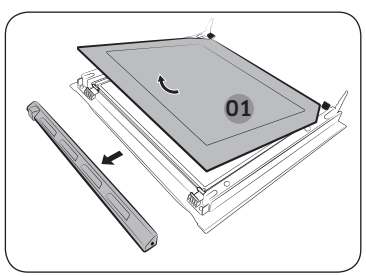
4. Voer wanneer u klaar bent stap 1 en 2 in omgekeerde volgorde uit om de deur weer terug te plaatsen. Zorg dat de clipjes aan beide kanten in de scharnieren hangen.

Ovendeurglas

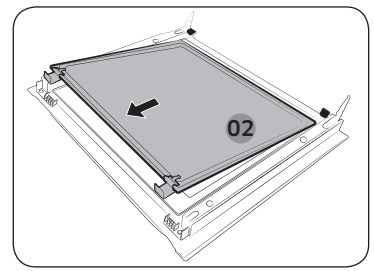
Afhankelijk van het model is de ovendeur voorzien van 3 tot 4 tegen elkaar geplaatste glasplaten. Verwijder het deurglas niet, behalve om dit te reinigen. Volg deze instructies om het deurglas voor reiniging te verwijderen.



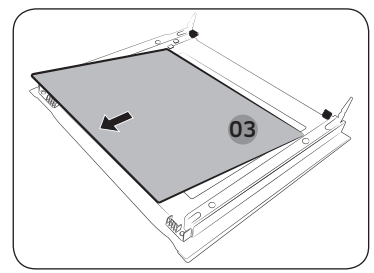
1. Verwijder met een schroevendraaier de schroeven links- en rechtsonder.



2. Verwijder de afdekkingen in de aangegeven richting.
3. Verwijder de eerste plaat van de deur.



4. Verwijder de tweede plaat in de aangegeven richting van de deur.



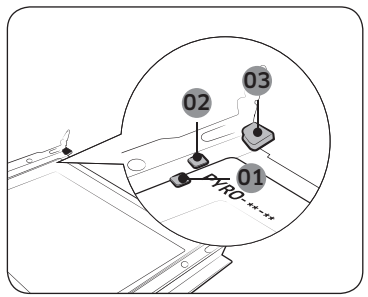
5. Verwijder de derde plaat in de aangegeven richting van de deur.
6. Reinig het glas met zeepwater en een schone doek.

⚠ VOORZICHTIG

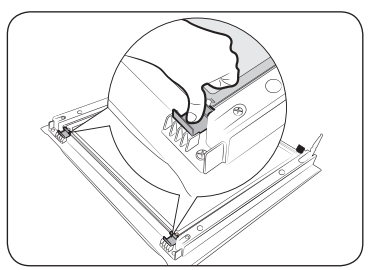
Zoek naar het "PYRO"-merk op de hoek van elk blad om de juiste zijde van het blad te herkennen.
Juiste richting: PYRO-**-**
Onjuiste richting: **–**–OЯYq

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 55 2020-10-22 오후 4:40:21

Onderhoud



01 Steunclip 1
02 Steunclip 2
03 Steunclip 3



7. Plaats wanneer u klaar bent de platen als volgt weer terug:
- Bekijk de afbeelding en zoek de scharnieren. Plaats plaat nummer 3 onder steunclip 1, plaat nummer 2 tussen steunclip 1 en 2, en plaat nummer 1 in steunclip 3; in deze volgorde. Zorg ervoor dat de bedrukte kant van de platen naar binnen is gekeerd.

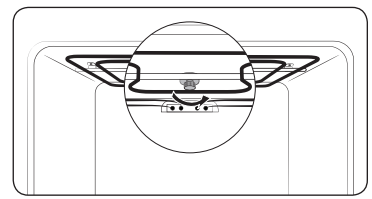
8. Druk de glasclips na plaatsing van plaat nummer 2 naar beneden en controleer of ze de glasplaat goed vastzetten.

9. Voer wanneer u klaar bent stap 1 en 2 in omgekeerde volgorde uit om de afdekkingen weer terug te plaatsen.

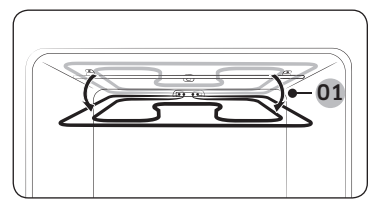
⚠ WAARSCHUWING

Zorg dat u het glas weer goed terugplaatst, om weglekken van warmte te voorkomen.

Plafond (alleen van toepassing zijnde modellen)

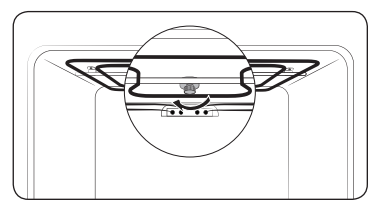


1. Zet de grillverwarming neer. Hiervoor draait u de ronde moer tegen de klok in terwijl u de grillverwarming vasthoudt. De grillverwarming is geen verwijderbaar deel. Forceer de grillverwarming niet omlaag.



01 Ongeveer 12°

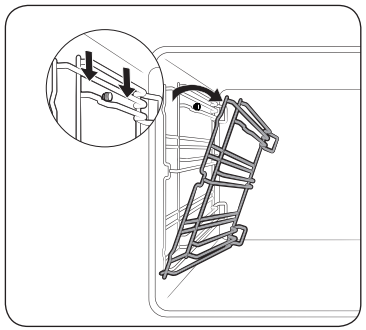
2. Reinig het plafond van de oven met zeepwater en een schone doek.



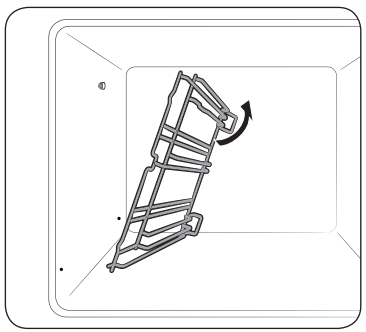
3. Zet als u klaar bent de grillverwarming terug en draai de ronde moer met de klok mee.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 56 2020-10-22 오후 4:40:22

Zijroosters (alleen bepaalde modellen)



1. Druk op de bovenkant van de linkerzijrooster en breng deze ongeveer 45° omlaag.



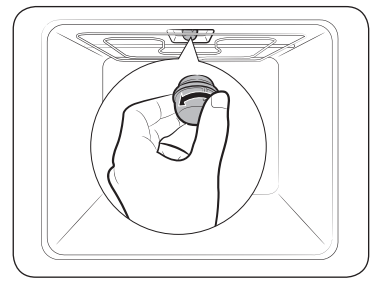
2. Trek de onderkant van het linkerzijrooster los.
3. Verwijder het rechterzijrooster op dezelfde manier.
4. Reinig beide zijroosters.
5. Voer wanneer u klaar bent, volgt u stap 1 en 2 in omgekeerde volgorde uit om de zijroosters weer terug te plaatsen.

OPMERKING

De oven werkt ook zonder zijroosters en platen/roosters.

Vervanging

Lamp

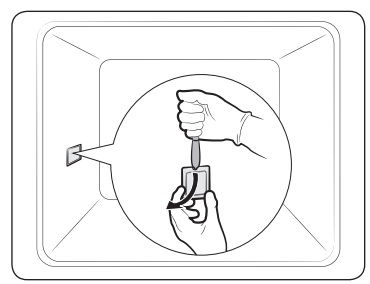


1. Verwijder het glazen dekseltje door dit linksom te draaien.
2. Vervang de ovenlamp.
3. Reinig het glazen dekseltje.
4. Voer wanneer u klaar bent, volgt u stap 1 in omgekeerde volgorde uit om de zijroosters weer terug te plaatsen.

WAARSCHUWING

- Schakel de oven uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u de lamp gaat vervangen.
- Gebruik alleen lampen van 25-40 W / 220-240 V die tegen 300 °C hitte bestand zijn. U kunt goedgekeurde lampen bij een lokaal servicecentrum van Samsung kopen.
- Hanteer halogeenlampen altijd uitsluitend met een droge doek. Daarmee voorkomt u dat er vingerafdrukken of zweet op de lamp terechtkomen, waardoor de levensduur van de lamp bekort zou kunnen worden.

Lamp aan zijkant van de oven



1. Houd de onderkant van de plaat van het zijlicht van de oven met de ene hand vast, en gebruik een plat scherp voorwerp, zoals een tafelmes om de plaat te verwijderen, zoals getoond.
2. Plaats het zijlicht terug.
3. Plaats de lichtplaat terug.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 57 2020-10-22 오후 4:40:23

Probleemoplossing

Controlepunten

Als u problemen met de oven ondervindt, raadpleegt u de onderstaande tabel en probeert u de suggesties. Als het probleem desondanks aanhoudt, neemt u contact op met het plaatselijke servicecentrum van Samsung.

Probleem	Oorzaak	Actie
De toetsen kunnen niet goed worden ingedrukt.	• Als er ongerechtigheden tussen de toetsen zitten • Aanraakmodel: als er vocht op de buitenkant zit • Als de functie Vergrendelen is ingeschakeld	• Verwijder het vuil en probeer het nogmaals. • Verwijder het vocht en probeer het opnieuw. • Controleer of de functie Vergrendelen is ingeschakeld.
De tijd wordt niet weergegeven.	• Als er geen stroom is	• Controleer of er stroomtoevoer is.
De oven werkt niet.	• Als er geen stroom is	• Controleer of er stroomtoevoer is. • Controleer of de Demomodus aan is.
De oven stopt tijdens het gebruik.	• Als deze niet meer op het stopcontact is aangesloten	• Sluit de oven weer op het stopcontact aan.
De stroom wordt onderbroken tijdens het gebruik.	• Als de bereiding veel tijd in beslag neemt • Als de koelventilator niet werkt • Als de oven op een plek zonder goede ventilatie is geïnstalleerd • Bij gebruik van diverse stekkers in dezelfde contactdoos	• Laat de oven na een langdurige bereiding afkoelen. • Luister of u de koelventilator hoort. • Zorg voor voldoende ruimte, zoals aangegeven in de installatiegids. • Gebruik één stekker.
De oven krijgt geen stroom.	• Als er geen stroom is	• Controleer of er stroomtoevoer is.
De behuizing van de oven wordt te heet tijdens het bereidingsproces.	• Als de oven op een plek zonder goede ventilatie is geïnstalleerd	• Zorg voor voldoende ruimte, zoals aangegeven in de installatiegids.
De deur kan niet goed worden geopend.	• Als er voedselresten tussen de deur en de binnenkant blijven zitten	• Reinig de oven goed en open de deur weer.
De binnenverlichting schijnt zwak of gaat niet aan.	• Als de lamp aan gaat en weer uit • Als er tijdens de bereiding verontreinigingen op de lamp komen	• De lamp gaat na een bepaalde tijd automatisch uit om energie te besparen. U kunt dit weer inschakelen door op **Ovenlamp** te drukken. • Reinig de oven van binnen en controleer dit.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 58 2020-10-22 오후 4:40:24

Probleem	Oorzaak	Actie
Er komt elektriciteit van het apparaat af.	• Als de stroomtoevoer niet goed is geaard • Als u een ongeaard stopcontact gebruikt	• Controleer of de stroomtoevoer goed is geaard.
Er druppelt water. Er komt stoom door een kier in de deur. Er is water in de oven achtergebleven.	• Er kan afhankelijk van het gerecht in bepaalde gevallen water of stoom vrijkomen. Dit is geen defect aan het product.	• Laat de oven afkoelen en veeg deze vervolgens droog met een droge vaatdoek.
De helderheid in de oven varieert.	• De helderheid verandert afhankelijk van de veranderingen in afgegeven vermogen.	• Veranderingen in afgegeven vermogen tijdens de bereiding zijn geen defect, dus u hoeft zich geen zorgen te maken.
De bereidingstijd is verstreken, maar de koelventilator draait nog.	• De ventilator draait automatisch gedurende een bepaalde tijd om de binnenkant van de oven te ventileren.	• Dit is geen defect aan het product, dus u hoeft zich geen zorgen te maken.

Probleem	Oorzaak	Actie
De oven verwarmt niet.	• Als de deur open is • Als de bedieningselementen van de oven niet goed zijn ingesteld • Als er een stop is doorgeslagen of als de aardlekschakelaar is omgegaan	• Sluit de deur en start opnieuw. • Raadpleeg het hoofdstuk over de ovenbediening en reset de oven. • Vervang de stop of zet de aardlekschakelaar weer terug. Als dit herhaaldelijk gebeurt, belt u een bevoegde elektricien. • Controleer of de Demomodus aan is.
Er komt rook uit het apparaat wanneer deze is ingeschakeld.	• Tijdens de eerste werking • Als er voedsel op een verwarmingselement aanwezig is	• Wanneer u de oven voor het eerst gebruikt, kan er rook van de verwarming komen. Dit is geen defect en nadat u de oven 2-3 keer hebt gebruikt, zou dit niet meer moeten voorkomen. • Laat de oven voldoende afkoelen en verwijder het voedsel van het verwarmingselement.
Ik ruik een brandlucht of plasticlucht wanneer ik de oven gebruik.	• Bij gebruik van plastic bakjes of andere bakjes die niet hittebestendig zijn	• Gebruik glazen gerei dat tegen hoge temperaturen bestand is.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 59 2020-10-22 오후 4:40:24

Probleemoplossing

Probleem	Oorzaak	Actie
De oven verwarmt niet naar behoren.	• Als de deur tijdens de bereiding vaak wordt geopend	• Open de deur zo weinig mogelijk en alleen om onderdelen van het gerecht om te keren. Als de deur regelmatig wordt geopend, zakt de interne temperatuur en dit kan van invloed zijn op het resultaat van de bereiding.
Tijdens bereiding met stoom hoor ik water koken.	• Dit komt doordat er water wordt verhit met de stoomverwarming	• Dit is geen defect aan het product, dus u hoeft zich geen zorgen te maken.
Bereiding met stoom werkt niet.	• Als er geen water in de watertoevoertank aanwezig is	• Vul de tank met water en probeer het opnieuw.
Het apparaat wordt warm tijdens pyro-reiniging	• Dit komt doordat er bij pyro-reiniging van hoge temperaturen gebruik wordt gemaakt	• Dit is geen defect aan het product, dus u hoeft zich geen zorgen te maken.
Er is een brandlucht tijdens pyroreiniging.	• Bij pyroreiniging wordt er van hoge temperaturen gebruikgemaakt, dus u ruikt wellicht brandende etensresten.	• Dit is geen defect aan het product, dus u hoeft zich geen zorgen te maken.
Reinigen met stoom werkt niet.	• Dit komt doordat de temperatuur te hoog is	• Laat de oven afkoelen en probeer het dan opnieuw.

Informatiecodes

Als de oven niet werkt, verschijnt er mogelijk een informatiecode op het display. Raadpleeg de onderstaande tabel en probeer de suggesties.

Code	Betekenis	Actie
C-d1	Problemen met de deurvergrendeling	Zet de oven uit en start deze opnieuw. Als het probleem aanhoudt, schakelt u alle stroom gedurende 30 seconden of langer uit en sluit u de stroom daarna weer aan. Als het probleem niet kan worden opgelost, raadpleegt u een servicecentrum.
C-20	Problemen met de sensor	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Komt alleen voor tijdens lezen/schrijven van/naar de EEPROM	
C-70	Problemen in verband met stoom	
C-72		
C-F0	Als er geen communicatie is tussen de hoofd-PCB en de sub-PCB	
C-F2	Doet zich voor wanneer er een communicatieprobleem is tussen de aanraak-IC <-> hoofd- of sub-micom	
C-d0	Probleem met een toets Doet zich voor als een toets wordt ingedrukt en gedurende een bepaalde tijd wordt vastgehouden.	Reinig de toetsen en zorg dat er zich geen water op of rond de toetsen bevindt. Zet de oven uit en probeer het opnieuw. Als het probleem desondanks aanhoudt, neemt u contact op met het plaatselijke servicecentrum van Samsung.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 60 2020-10-22 오후 4:40:24

Code	Betekenis	Actie
-dC-	Als de verdeelplaat tijdens het koken in de dubbele-bereidingsstand wordt verwijderd. Als de verdeelplaat tijdens het koken in de dubbele-bereidingsstand wordt geplaatst.	De verdeelplaat mag tijdens het koken in de dubbele-bereidingsstand niet worden verwijderd. Zet de oven uit en start deze opnieuw. Als het probleem aanhoudt, schakelt u alle stroom gedurende 30 seconden of langer uit en sluit u de stroom daarna weer aan. Als het probleem niet kan worden opgelost, raadpleegt u een servicecentrum.
S-01	Veiligheidsuitschakeling De oven bleef gedurende lange tijd aanstaan op de ingestelde temperatuur. • Lager dan 105 °C gedurende 16 uur • Van 105 °C tot 240 °C gedurende 8 uur • Van 245 °C tot maximaal 4 uur	Dit is geen defect aan het systeem. Zet de oven uit en verwijder het voedsel. Probeer het vervolgens opnieuw op de normale wijze.

Technische specificaties

SAMSUNG streeft continu naar productverbetering. Zowel de technische specificaties als de instructies voor de gebruiker kunnen daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Aansluitingsvoltage		230-240 V ~ 50 Hz
Maximaal uitgangsvermogen		3650-3950 W
Afmetingen (B x H x D)	Hoofdeenheid	595 x 596 x 570 mm
	Inbouw	560 x 579 x 549 mm
Volume		75 liter
Gewicht	Netto (met alle accessoires)	NV75T8979** : 50,3 kg NV75T8879** : 47,4 kg

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 61 2020-10-22 오후 4:40:24

Bijlage

Productinformatieblad

SAMSUNG		SAMSUNG
Identificatie van het model		NV75T8979**, NV75T8879**
Energie-efficiëntie-index per ovenruimte (EEI ovenruimte)		81,6
Energie-efficiëntieklasse per bakruimte		A+
Energieverbruik (elektriciteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie) (EC elektrische ovenruimte)		1,05 kWh/cyclus
Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in hetelucht-modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie) (EC elektrische ovenruimte)		0,71 kWh/cyclus
Aantal ovenruimten		1
Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas)		elektriciteit
Volume per ovenruimte (V)		75 L
Type oven		Inbouw
Massa van het toestel (M)		45,7 kg
Algeheel stroomverbruik in stand-bystand (W) (alle netwerkpoorten op stand "aan")		1,9 W
Tijd tot activering energiebeheerfunctie (min)		20 min.
Wi-Fi	Energieverbruik in stand-bystand (W)	1,9 W
	Tijd tot activering energiebeheerfunctie (min)	20 min.
Uitstand	Energieverbruik	0,5 W
	Tijd tot activering energiebeheerfunctie (min)	10 min.

Gegevens bepaald in overeenstemming met standaard EN 60350-1, EN 50564, Commissieverordeningen (EU) Nr 65/2014 en (EU) Nr 66/2014 en Verordening (EG) Nr 1275/2008.

Tips voor energiebesparing

- Houd tijdens de bereiding de oven dicht, behalve voor het omkeren van voedsel. Laat de deur tijdens de bereiding zo veel mogelijk dicht, zodat de oventemperatuur constant blijft en om energie te besparen.
- Plan het gebruik van de oven van tevoren om te voorkomen dat de oven wordt uitgeschakeld tussen de bereiding van verschillende gerechten, zodat u energie bespaart en de tijd voor het opnieuw verwarmen van de oven beperkt blijft.
- Als de bereidingstijd meer dan 30 minuten bedraagt, kan de oven 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd worden uitgeschakeld om energie te besparen. Het bereidingsproces wordt voltooid door de restwarmte.
- Bereid indien mogelijk meerdere gerechten tegelijkertijd.

OPMERKING

Hierbij verklaart Samsung dat deze radioapparatuur voldoet aan de bepalingen van Richtlijn 2014/53/EU en de relevante wettelijke vereisten in het VK. De volledige tekst van deze conformiteitsverklaring voor de EU en het VK is beschikbaar op het volgende internetadres: De officiële Conformiteitsverklaring is te vinden op http://www.samsung.com. Ga daarvoor naar Support > Search Product Support en geef de modelnaam op.

LET OP

De 5 GHz WLAN-functie van deze apparatuur mag in alle landen in de EU en het VK alleen binnen worden gebruikt.

	Frequentiebereik	Zendervermogen (Max.)
Wi-Fi	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 62 2020-10-22 오후 4:40:24

Aankondiging met betrekking tot open source

De in dit product geleverde software bevat opensourcesoftware. U kunt gedurende een periode van drie jaar nadat het product voor het laatst is verkocht de volledige bijbehorende broncode verkrijgen door een e-mail te sturen aan: oss.request@samsung.com.

U kunt de volledige bijbehorende broncode ook verkrijgen op een fysiek medium zoals een cd-rom. In dat geval worden minimale kosten in rekening gebracht.

Via deze link http://opensource.samsung.com/opensource/OVEN_R18_TZ4/seq/0 komt u op de pagina met de beschikbaar gestelde broncode en informatie over de opensourcelicentie die verband houdt met dit product. Dit aanbod is geldig voor iedereen die deze informatie heeft ontvangen.

Memo

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_NL.indd 63 2020-10-22 오후 4:40:24

SAMSUNG

VRAGEN OF OPMERKINGEN?

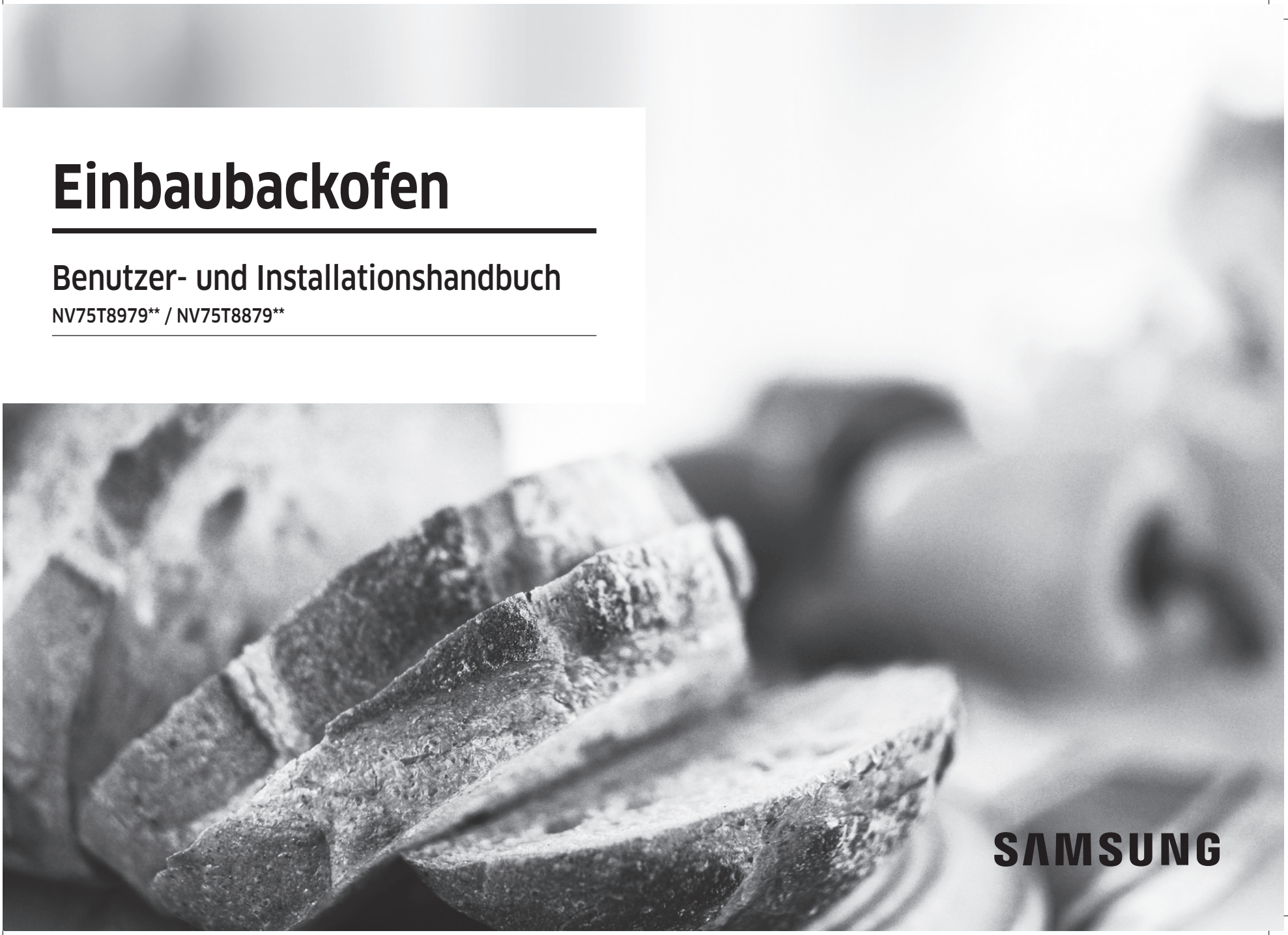
LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63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

DG68-01258A-02

Einbaubackofen

Benutzer- und Installationshandbuch

NV75T8979 / NV75T8879****



NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 1 2020-10-22 오후 4:44:21

Inhalt

Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung 3

In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet: 3

Sicherheitshinweise 3

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

Aufstellen des Geräts 7

Lieferumfang 7
Netzanschluss 8
Einbau in einen Küchenschrank 8

Vor der ersten Verwendung 11

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

Bedienung 17

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

Verwendung 32

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

Pflege 54

Reinigung 54
Ersetzen von Teilen 57

Problembehandlung 58

Problembeschreibungen 58
Informationscodes 60

Technische Daten 61

Anhang 62

Produktdatenblatt 62
Open Source-Angaben 63

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 2 2020-10-22 오후 4:44:21

Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung

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

In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet:

⚠ WARNUNG

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

⚠ VORSICHT

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

HINWEIS

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

Sicherheitshinweise

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

Wichtige Hinweise zur Sicherheit

⚠ WARNUNG

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

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

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

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

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 3 2020-10-22 오후 4:44:21

Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

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

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

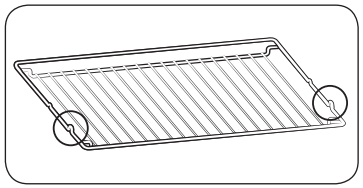
NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 4 2020-10-22 오후 4:44:21

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

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

Die Gerätetür und die Außenfläche können im Betrieb heiß werden.

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



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

⚠ VORSICHT

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

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

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

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

Elektrische Leitungen und Kabel dürfen das Gerät nicht berühren.

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

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

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

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

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

Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt ausgelegt.

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

Lagern Sie kein entflammbares Material im Gerät.

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

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

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 5 2020-10-22 오후 4:44:21

Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

Die Gerätetür muss während des Garvorgangs geschlossen sein.

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

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

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

Stellen Sie keine Backwaren auf die geöffnete Gerätetür.

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

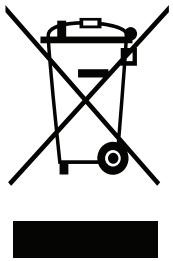
Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die Gerätetür, und lehnen Sie keine schweren Objekte dagegen.

Öffnen Sie die Gerätetür nicht mit übermäßiger Kraft.

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

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

Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)



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

Weitere Informationen zum Engagement von Samsung für die Umwelt und zu produktspezifischen Auflagen wie z. B. REACH, WEEE, Batterien finden Sie unter samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Automatische Energiesparfunktion

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

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 6 2020-10-22 오후 4:44:21

Aufstellen des Geräts

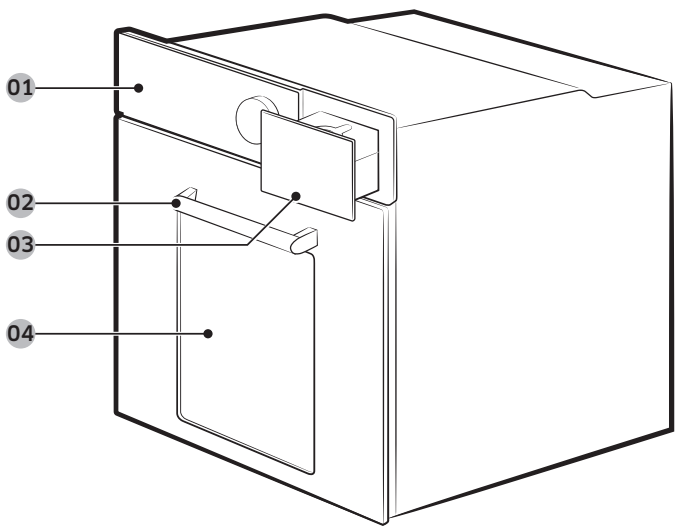
⚠ WARNUNG

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

Lieferumfang

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

Überblick über das Gerät



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

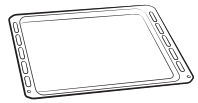
04 Gerätetür

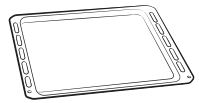
Zubehör

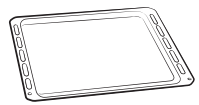
Das Gerät wird mit verschiedenen Zubehörteilen geliefert, die Ihnen beim Zubereiten von Speisen behilflich sein können.


Gitterrost

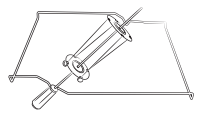

Gitterrosteinsatz *

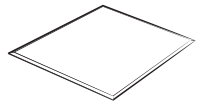

Backblech *

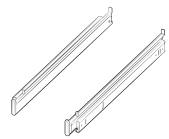

Universalblech *

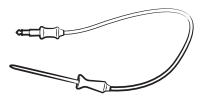

Extra tiefes Blech *

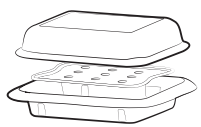

Drehspieß *


Dreh- und Schaschlikspieß *


Garraumteiler


Ausziehbare Schiene *


Bratenthermometer *


Dampfbehälter *

HINWEIS

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

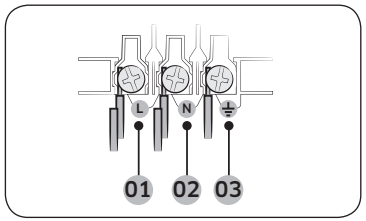
⚠ VORSICHT

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

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 7 2020-10-22 오후 4:44:23

Aufstellen des Geräts

Netzanschluss



01 BRAUN oder SCHWARZ
02 BLAU oder WEIß
03 GELBGRÜN

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

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

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

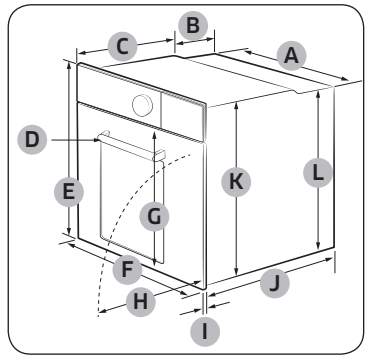
⚠ WARNUNG

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

Einbau in einen Küchenschrank

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

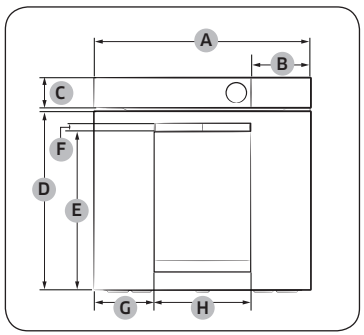
Erforderliche Abmessungen für den Einbau



Gerät (mm)

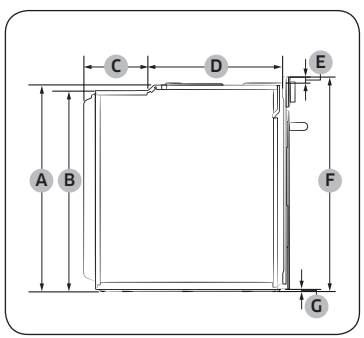
A	560	**G**	Max. 507,5
B	177	**H**	Max. 494
C	372	**I**	21
D	Max. 50	**J**	549
E	596	**K**	579
F	595	**L**	559

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 8 2020-10-22 오후 4:44:24



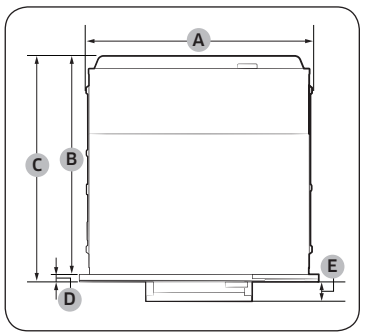
Gerät (mm)

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



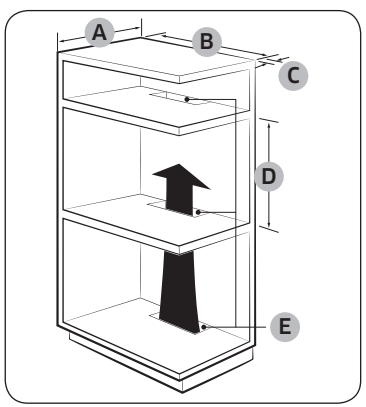
Gerät (mm)

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



Gerät (mm)

A	560	D	21
B	549	E	50
C	570		



Einbauschrank (mm)

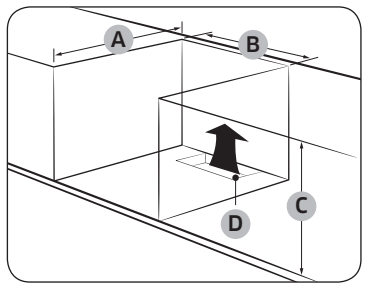
A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 - Max. 600
E	Min. 460 x Min. 50

HINWEIS

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

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 9 2020-10-22 오후 4:44:25

Aufstellen des Geräts

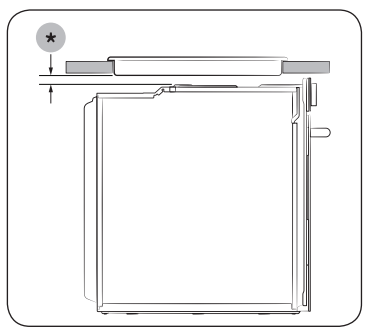


Unterbauschrank (mm)

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

HINWEIS

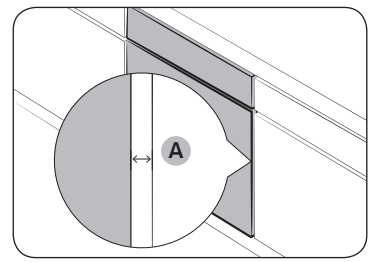
- Der Einbauschrank muss über Lüftungsöffnungen **(D)** verfügen, damit die heiße Luft zirkuliert und abgeführt werden kann.
- Die erforderliche Mindesthöhe **(C)** gilt für den Einbau nur des Ofens



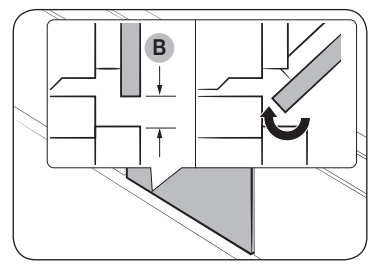
Einbau mit einem Kochfeld

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

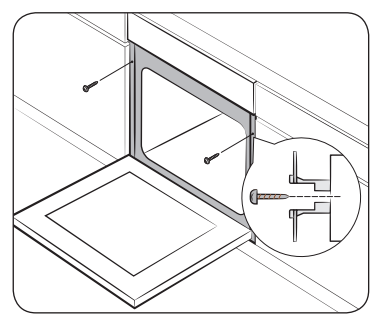
Einbauen des Geräts



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



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



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

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 10 2020-10-22 오후 4:44:26

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

⚠ WARNUNG

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

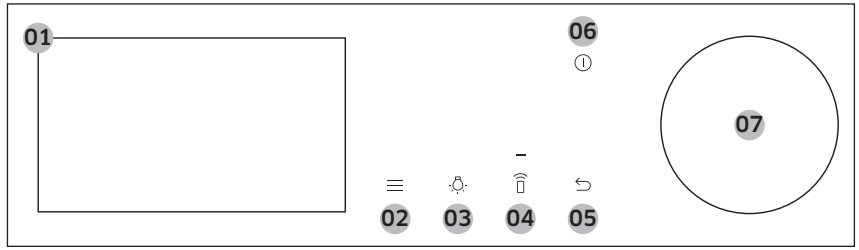
HINWEIS

Das tatsächliche Aussehen des Geräts hängt vom jeweiligen Modell ab.

Vor der ersten Verwendung

Bedienfeld

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



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

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 11 2020-10-22 오후 4:44:27

Vor der ersten Verwendung

Anfangseinstellungen

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

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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

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

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 12 2020-10-22 오후 4:44:27

Einstellen des Bildschirms, damit er immer eingeschaltet bleibt

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

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

HINWEIS

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

Gerüche in Neugeräten

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

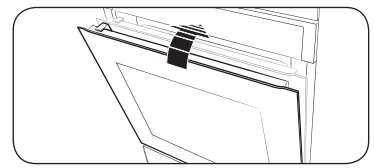
1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Garraum des Geräts.
2. Lassen Sie den Ofen eine Stunde lang bei 200 °C Heißluft oder bei 200 °C Ober-/Unterhitze laufen. Auf diese Weise werden sämtliche Produktionsrückstände im Gerät verbrannt.
3. Schalten Sie das Gerät anschließend aus.

Intelligenter Sicherheitsmechanismus

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

Gerätetür mit Softeinzug (sanft, sicher und leise)

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

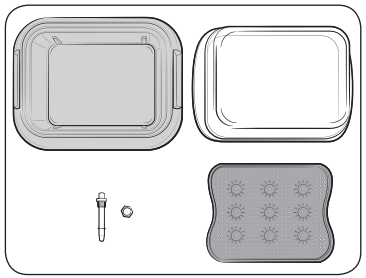


Die Tür beginnt sich ab ca. 15 Grad zu schießen und ist innerhalb von ca. 5 Sekunden ganz geschlossen.

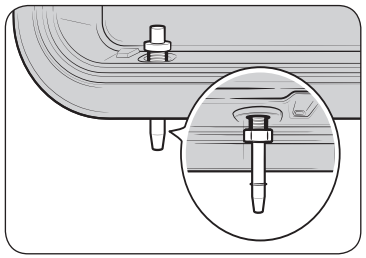
NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 13 2020-10-22 오후 4:44:28

Vor der ersten Verwendung

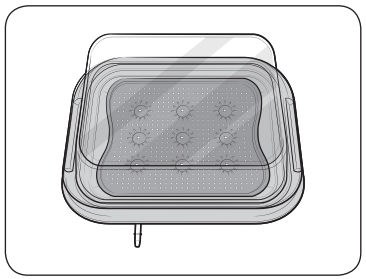
Einbau des Dampfbehälters (nur bei den entsprechenden Modellen)



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



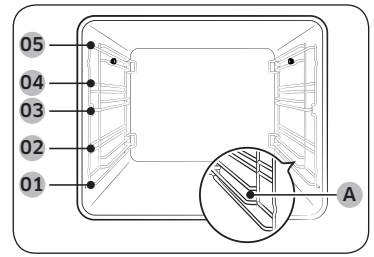
2. Setzen Sie die Dampfdüse in die Öffnung rechts auf der Rückseite der Metallwanne und ziehen Sie dann die mitgelieferte Mutter fest.



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

Zubehör

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



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

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

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 14 2020-10-22 오후 4:44:28

Grundlegende Verwendungshinweise

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

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

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 15 2020-10-22 오후 4:44:28

Vor der ersten Verwendung

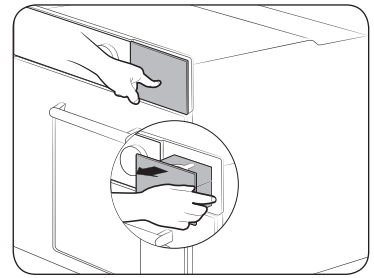
Ausziehbare Schienen *	Sie können ein Blech wie folgt auf den Auflageflächen der ausziehbaren Schienen in den Garraum schieben: **1.** Ziehen Sie die ausziehbaren Schienen vollständig nach vorne. **2.** Legen Sie das Blech auf die Auflageflächen der Schienen, und schieben Sie es in den Garraum. **3.**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

HINWEIS

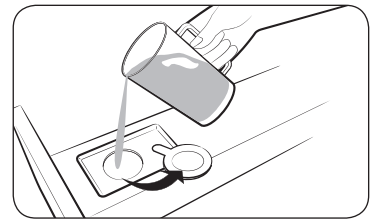
Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Zubehörteile sind nicht für alle Modelle erhältlich.

Wasserbehälter

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

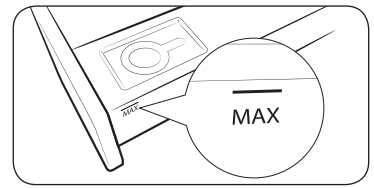


1. Der Wasserbehälter befindet sich oben rechts am Gerät. Drücken Sie gegen den Wasserbehälter, um ihn zu öffnen und zu entnehmen.



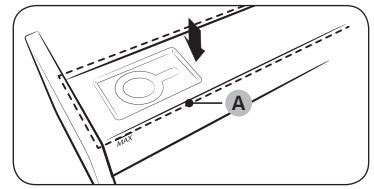
2. Öffnen Sie die Verschlusskappe, und füllen Sie 500 ml Trinkwasser in den Wasserbehälter.

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



HINWEIS

Überschreiten Sie nicht die maximale Einfüllhöhe.



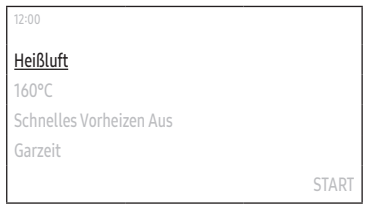
HINWEIS

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

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 16 2020-10-22 오후 4:44:29

Bedienung

Betriebsarten



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



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



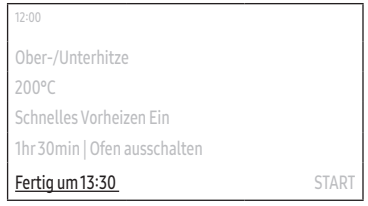
4. Stellen Sie die Option Schnelles Vorheizen ein.
   - Die Standardeinstellung lautet „Aus“.



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

HINWEIS

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



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

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 17 2020-10-22 오후 4:44:30

Bedienung



8. Wählen Sie **START**, und drücken Sie dann auf den **Drehrad**.

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

HINWEIS

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

Beschreibungen zum Ofenmodus

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

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 18 2020-10-22 오후 4:44:30

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

Kombibetrieb mit Dampf

⚠ VORSICHT

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



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

HINWEIS

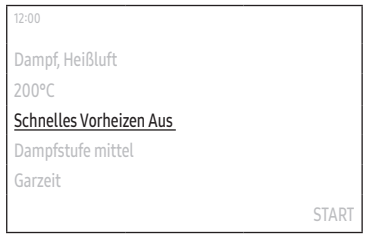
Dampfgaren ist nur bei den entsprechenden Modellen verfügbar.



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

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 19 2020-10-22 오후 4:44:30

Bedienung



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



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



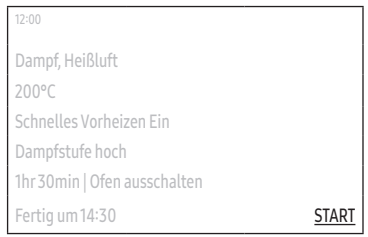
6. Wählen Sie **Garzeit** und drücken Sie dann auf den **Drehrad**, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
   - Die maximale Garzeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.
7. Nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben, wählen Sie die Option, die Sie bei Abschluss des Garvorgangs ausführen möchten, und drücken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

HINWEIS

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



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



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

HINWEIS

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

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 20 2020-10-22 오후 4:44:31

Beschreibungen zum Kombibetrieb mit Dampf

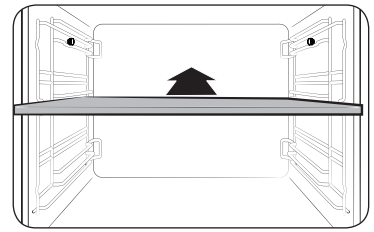
Betriebsart		Temperaturbereich (°C)	Standardtemperatur (°C)	Schnelles Vorheizen	Bratenthermometer
	Dampfgaren *	-	-	X	X
		Um Lebensmittel zu kochen, wird der heiße Dampf aus dem Dampferzeuger durch die Dampfdüse in den Ofen gegeben. Diese Betriebsart ist zum Kochen von Gemüse, Fisch, Eiern, Früchten und Reis geeignet.			
	Dampf, Heißluft	120-275	160	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

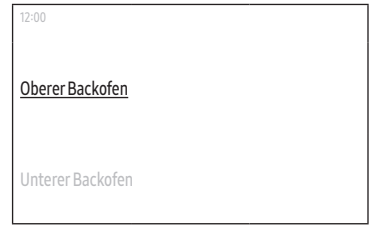
- Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Betriebsarten sind nicht in allen Modellen vorhanden.
- Füllen Sie den Wasserbehälter immer mit frischem Wasser, wenn Sie in einer dieser Betriebsarten kochen.

Doppelzonenbetrieb

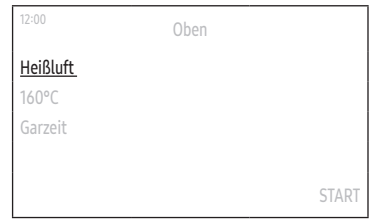
Mit Hilfe des Garraumteilers können Sie den Garraum des Geräts in eine obere und eine untere Zone unterteilen. Auf diese Weise können Sie das Gerät in zwei unterschiedlichen Betriebsarten gleichzeitig einsetzen. Alternativ können Sie auch nur eine der beiden Zonen nutzen.



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, und drücken Sie dann auf den **Drehrad**.



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

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 21 2020-10-22 오후 4:44:31

Bedienung



HINWEIS

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

Verfügbare Betriebsarten in den einzelnen Zonen

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

HINWEIS

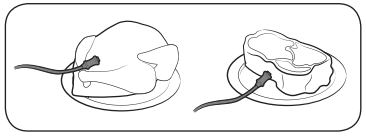
- Eine Beschreibung der verschiedenen Betriebsarten finden Sie unter „**Beschreibungen zum Ofenmodus**“ oder „**Beschreibungen zum Kombibetrieb mit Dampf**“.
- Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Betriebsarten sind nicht in allen Modellen vorhanden.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 22 2020-10-22 오후 4:44:31

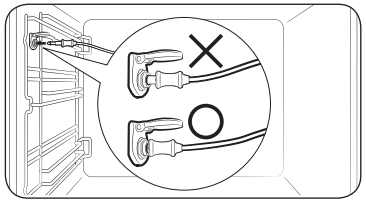
Garen mit dem Bratenthermometer (nur bestimmte Modelle)

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

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



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



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



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



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

⚠ WARNUNG

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

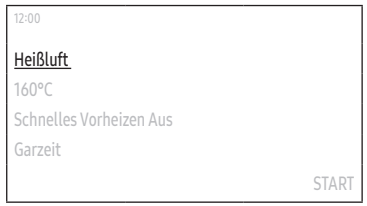
HINWEIS

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

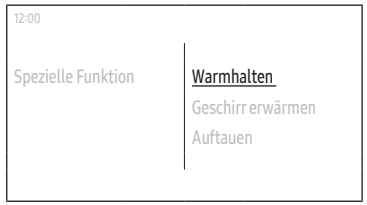
NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 23 2020-10-22 오후 4:44:32

Bedienung

Spezielle Funktion



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



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

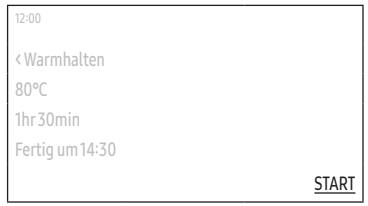


4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
   - Die Standardtemperatur und die Temperatur unterscheiden sich je nach Kochmodus.



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





6. Wählen Sie **Fertig um** und drücken Sie dann auf den **Drehrad**, um die gewünschte Endezeit einzustellen.
   - Wenn Sie eine Garzeit eingestellt haben, zeigt der Ofen an, wann die Garzeit abgelaufen sein wird. (Z. B. **Fertig um 13:30**)
   - Dieser Schritt ist für **Langsames Garen** nicht anwendbar.
7. Wählen Sie **START**, und drücken Sie dann auf den **Drehrad**.
   - Wenn Sie die Endzeit nicht geändert haben, beginnt der Ofen sofort zu garen.
   - Wenn Sie die Endzeit geändert haben, passt der Ofen die Startzeit automatisch so an, dass der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.
   - Wenn Sie **Langsames Garen** ausgewählt haben und die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist, wird der Garvorgang automatisch beendet und Sie hören eine kurze Melodie.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 24 2020-10-22 오후 4:44:32

Beschreibung der Spezielle Funktion

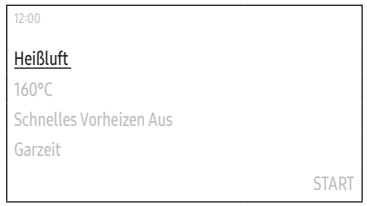
Betriebsart	Temperaturbereich (°C)	Standardtemperatur (°C)	Beschreibungen
Warmhalten	40-100	60	Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.
Geschirr erwärmen	30-80	50	Verwenden Sie diese Funktion zum Erwärmen von Koch- und Anrichtegeschirr.
Auftauen	30-60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

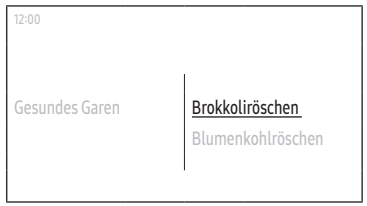
NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 25 2020-10-22 오후 4:44:32

Bedienung

Gesundes Garen (nur bestimmte Modelle)

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

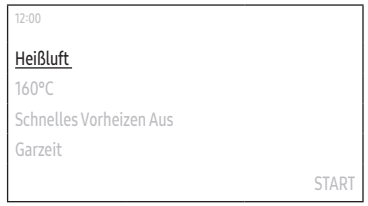


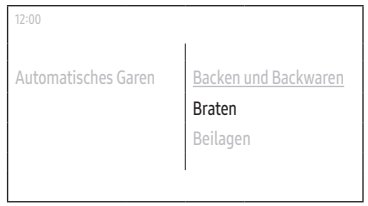


1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm **Heißluft**, und drücken Sie dann auf den **Drehrad**.
2. Wählen Sie **Gesundes Garen**, und drücken Sie dann auf den **Drehrad**.
3. Wählen Sie das gewünschte Programm aus, und drücken Sie dann auf den **Drehrad**.
   - Detaillierte Informationen zu den einzelnen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

Automatisches Garen

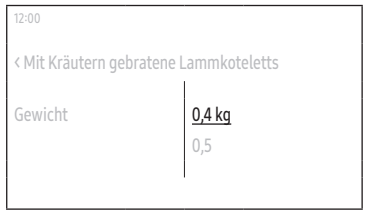
Der Ofen verfügt über 50 oder 70 (beim Dampfgarmodell) Automatisches Garen-Programme. Mit Hilfe der Programme für automatisches Garen können Sie Zeit sparen und schneller Kochen und Backen lernen. Die Einstellungen für Garzeit, Temperatur und Leistungsstufe werden entsprechend dem ausgewählten Programm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





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

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 26 2020-10-22 오후 4:44:32



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

Timer

Hinzufügen eines neuen Timers

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

Bearbeiten von vorhandenen Timern

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

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 27 2020-10-22 오후 4:44:33

Bedienung

Löschen von Timern

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

Verwenden von Timern

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

HINWEIS

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

Reinigung

Pyrolytische

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

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

⚠ VORSICHT

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

HINWEIS

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

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 28 2020-10-22 오후 4:44:33

Dampfreinigung

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

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

⚠ WARNUNG

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

HINWEIS

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

Entkalken

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

HINWEIS

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

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

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 29 2020-10-22 오후 4:44:33

Bedienung

⚠ WARNUNG

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

⚠ VORSICHT

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

Entwässerung

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

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

⚠ WARNUNG

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

HINWEIS

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

Einstellungen

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

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

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 30 2020-10-22 오후 4:44:33

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

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

Verriegeln

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

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

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 31 2020-10-22 오후 4:44:33

Verwendung

Manuelles Garen

⚠ WARNUNG vor Acrylamid

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

⚠ VORSICHT

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

HINWEIS

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

Tipps zu den Zubehörteilen

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

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

Backen

Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, den Garraum vorzuheizen.

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

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 32 2020-10-22 오후 4:44:35

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

Braten

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

* Nach ⅔ der Garzeit wenden.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 33 2020-10-22 오후 4:44:35

Verwendung

Grillen

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

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

* Nach ⅔ der Garzeit wenden.

Tiefgefrorene Fertiggerichte

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temp. (°C)	Zeit (in Min.)
Tiefgefrorene Pizza 0,4-0,6 kg	Gitterrost	3		200-220	15-25
Tiefgefrorene Lasagne	Gitterrost	3		180-200	45-50
Tiefgefrorene Backofen-Pommes	Universalblech	3		220-225	20-25
Tiefgefrorene Kroketten	Universalblech	3		220-230	25-30
Tiefgefrorener Backcamembert	Gitterrost	3	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_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 34 2020-10-22 오후 4:44:36

Kombibetrieb mit Dampf

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

Dampf, Heißluft

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

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

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

Dampf, Oberhitze + Heißluft

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

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

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

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 35 2020-10-22 오후 4:44:36

Verwendung

Dampf, Unterhitze + Heißluft

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

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

Dampfgaren (nur bestimmte Modelle)

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

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

HINWEIS

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

Anbraten

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

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

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 36 2020-10-22 오후 4:44:36

Doppelzonenbetrieb

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

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

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

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

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 37 2020-10-22 오후 4:44:37

Verwendung

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

Oben

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

* Das Gerät nicht vorheizen.

Unten

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

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

HINWEIS

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

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 38 2020-10-22 오후 4:44:38

Öko-Heißluft

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

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

Bratenthermometer

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

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 39 2020-10-22 오후 4:44:38

Verwendung

Automatisches Garen-Programme

⚠ VORSICHT

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

Garen auf einer Einschubhöhe

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

⚠ WARNUNG

Ziehen Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe an.

1. Backen und Backwaren

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

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

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 40 2020-10-22 오후 4:44:39

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

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

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 41 2020-10-22 오후 4:44:39

Verwendung

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

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

2. Braten

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

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

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 42 2020-10-22 오후 4:44:39

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

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

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

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 43 2020-10-22 오후 4:44:39

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_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 44 2020-10-22 오후 4:44:39

5. Pizza und Teig

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

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

Doppelzonenbetrieb

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

⚠ WARNUNG

Ziehen Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe an.

1. Oben

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

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 45 2020-10-22 오후 4:44:39

Verwendung

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

2. Unten

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

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 46 2020-10-22 오후 4:44:39

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

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

3. Doppelgarraumbetrieb

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

⚠ VORSICHT

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

Gesundes Garen (nur bestimmte Modelle)

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

⚠ WARNUNG

Ziehen Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe an.

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

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 47 2020-10-22 오후 4:44:39

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

HINWEIS

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

Spezielle Funktion

Auftauen

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

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

Trocknet

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

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

Teig gehen lassen

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

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

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 48 2020-10-22 오후 4:44:40

Pizza backen

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

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

Langsames Garen

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

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

Testgerichte

Gemäß EN 60350-1

1. Backen

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

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

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

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

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

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 49 2020-10-22 오후 4:44:40

Verwendung

2. Grillen

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

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

* Nach ⅔ der Garzeit wenden.

3. Braten

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

* Nach der Hälfte der Zeit wenden.

4. Dampfgaren

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

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

HINWEIS

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

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 50 2020-10-22 오후 4:44:40

Sammlung häufig verwendeter Automatisches Garen-Rezepte

Kartoffelauflauf

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

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

Gemüseauflauf

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

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

Lasagne

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

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

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 51 2020-10-22 오후 4:44:40

Verwendung

Apfelkuchen

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

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

Quiche Lorraine

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

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

Obstkuchen

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

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

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 52 2020-10-22 오후 4:44:40

Hausgemachte Pizza

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

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

Lendenbraten

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

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

Mit Kräutern gebratene Lammkoteletts

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

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

Schweinerippchen

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

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

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 53 2020-10-22 오후 4:44:40

Pflege

Reinigung

⚠ WARNUNG

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

Garraum

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

Außenflächen des Geräts

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

Zubehör

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

Katalytische Emailleoberfläche (nur bestimmte Modelle)

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

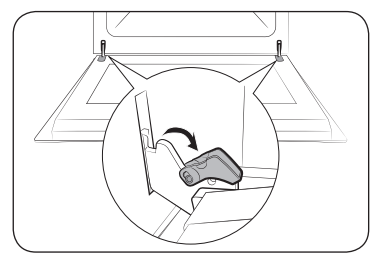
1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Gerät.
2. Reinigen Sie den Garraum.
3. Aktivieren Sie die Betriebsart **Heißluft**, stellen Sie die höchstmögliche Temperatur ein und lassen Sie das Gerät eine Stunde lang in Betrieb.

Gerätetür

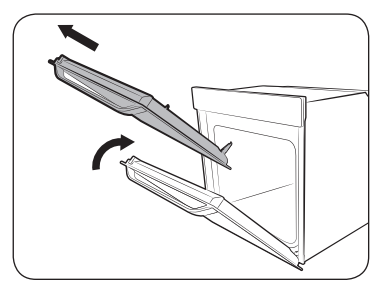
Demontieren Sie die Gerätetür nur zur Reinigungszwecken. Gehen Sie wie folgt vor, um die Gerätetür zur Reinigung zu demontieren.

⚠ WARNUNG

Die Gerätetür ist schwer.

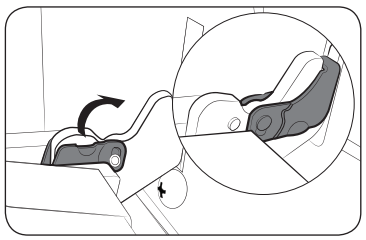


1. Öffnen Sie die Gerätetür, und klappen Sie die Clips an den beiden Scharnieren auf.



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

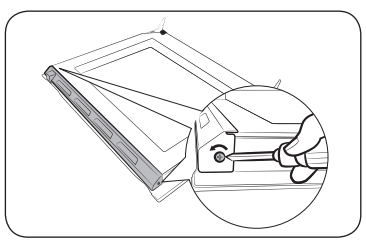
NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 54 2020-10-22 오후 4:44:41



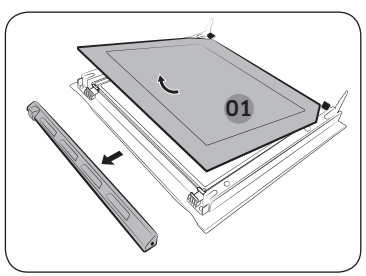
4. Bauen Sie die Gerätetür anschließend wieder ein, indem Sie die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge ausführen. Achten Sie darauf, dass die Clips an beiden Seiten eingeklappt sind.

Glaseinsatz der Gerätetür

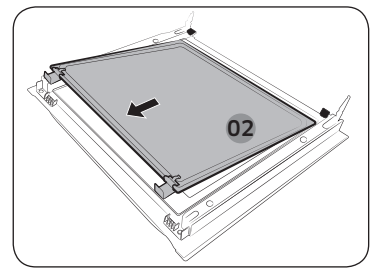
Je nach Modell verfügt die Gerätetür über 3-4 übereinander liegende Glasscheiben. Entfernen Sie den Glaseinsatz der Gerätetür nur zur Reinigungszwecken. Gehen Sie wie folgt vor, um den Glaseinsatz der Gerätetür zur Reinigung zu demontieren.



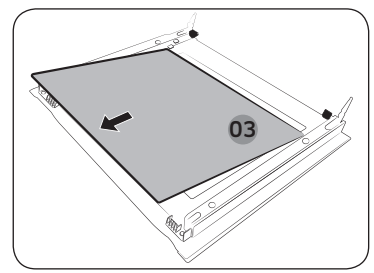
1. Entfernen Sie mit einem Schraubendreher die beiden Schrauben links und rechts an der Gerätetür.



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



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



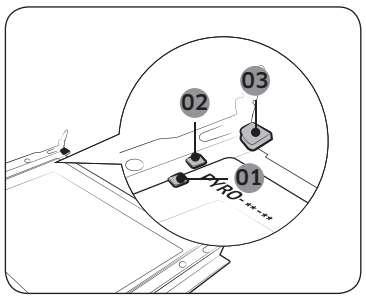
5. Entnehmen Sie die dritte Glasscheibe in der abgebildeten Pfeilrichtung aus der Gerätetür.
6. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Seifenwasser und einem sauberen Tuch.

⚠ VORSICHT

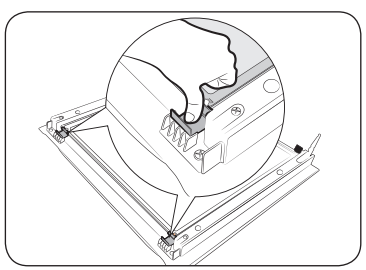
Damit Sie die Seiten der Glaseinsätze nicht verwechseln, ist die richtige Seite jeweils mit einem „PYRO“-Zeichen in der Ecke gekennzeichnet.
Richtig: PYRO-**-**
Falsch: **–**–OAYЧ

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 55 2020-10-22 오후 4:44:42

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.

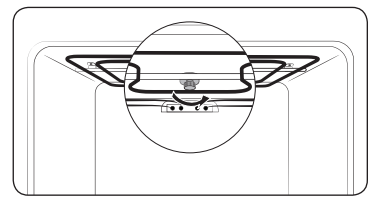
8. Drücken Sie nach dem Einsetzen von Glasscheibe 2 die Halteclips herunter, und überprüfen Sie, ob diese die Glasscheibe sicher halten.

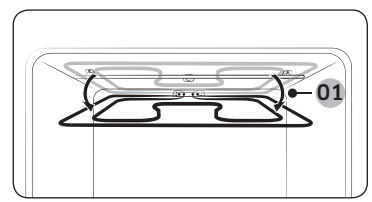
9. Setzen Sie die Abdeckungen anschließend wieder ein, indem Sie die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

⚠ WARNUNG

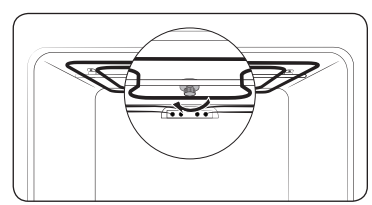
Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie die Glasscheiben wieder ordnungsgemäß einsetzen, da ansonsten heiße Luft entweichen kann.

Garraumdecke (nur bestimmte Modelle)





01 Ca. 12°



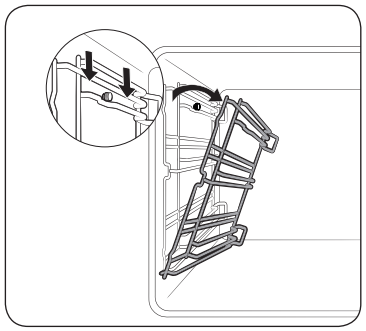
1. Klappen Sie das Heizelement für den Grill nach unten. Lösen Sie dazu die Mutter, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen. Halten Sie das Heizelement währenddessen fest. Das Heizelement kann nicht aus dem Gerät entfernt werden. Drücken Sie das Heizelement für den Grill nicht mit Gewalt nach unten.

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

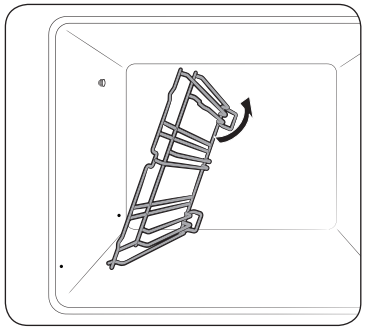
3. Klappen Sie das Heizelement anschließend wieder nach oben und schrauben Sie die Mutter im Uhrzeigersinn fest.

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 56 2020-10-22 오후 4:44:44

Seitengitter (nur bestimmte Modelle)



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



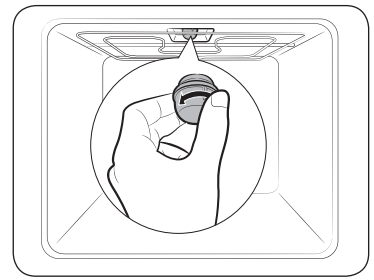
2. Ziehen Sie das linke Seitengitter unten aus den beiden Bohrungen.
3. Entfernen Sie das rechte Seitengitter auf die gleiche Weise.
4. Reinigen Sie beide Seitengitter.
5. Setzen Sie die Seitengitter anschließend wieder ein, indem Sie die Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

HINWEIS

Das Gerät arbeitet ohne Seitengitter und Einschübe.

Ersetzen von Teilen

Glühlampe

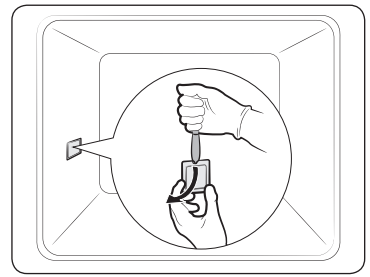


1. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ganz heraus.
2. Tauschen Sie die Glühlampe aus.
3. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
4. Drehen Sie die Glasabdeckung anschließend wieder auf die Halterung, indem Sie Schritt 1 in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

WARNUNG

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

Seitliche Garraumbeleuchtung



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

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 57 2020-10-22 오후 4:44:45

Problembehandlung

Problembeschreibungen

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

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

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 58 2020-10-22 오후 4:44:46

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

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

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 59 2020-10-22 오후 4:44:46

Problembehandlung

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

Informationscodes

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

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

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 60 2020-10-22 오후 4:44:46

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

Technische Daten

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

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

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 61 2020-10-22 오후 4:44:46

Anhang

Produktdatenblatt

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

HINWEIS

Hiermit erklärt Samsung, dass diese Funkausrüstung der Richtlinie 2014/53/EU und den entsprechenden gesetzlichen Bestimmungen im Vereinigten Königreich entspricht.
Der vollständige Wortlaut der EU-Konformitätserklärung und der entsprechenden Konformitätserklärung für das Vereinigte Königreich steht unter folgender Internetadresse zur Verfügung: Die offizielle Konformitätserklärung finden Sie unter http://www.samsung.com. Wechseln Sie zu „Support > Search Product Support“, und geben Sie den Modellnamen ein.

VORSICHT

Die 5 GHz WLAN-Funktion dieses Geräts darf in allen EU-Ländern und im Vereinigten Königreich nur in Innenräumen eingesetzt werden.

	Frequenzbereich	Sendeleistung (Max.)
Wi-Fi	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 62 2020-10-22 오후 4:44:46

Open Source-Angaben

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

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

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

Notizen

NV8300T_NV75T8979RK_EF_DG68-01258A-02_DE.indd 63 2020-10-22 오후 4:44:46

SAMSUNG

FRAGEN ODER HINWEISE?

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

DG68-01258A-02