trovaprezzi.it

Questo manuale d’istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per Samsung NV7B4340UBB o cerca il tuo prodotto tra le migliori offerte di Forni

# Forno da incasso

## Manuale dell’utente e di installazione

NV7B421****/U5, NV7B422****/U5, NV7B423****/U5, NV7B424****/U5, NV7B425****/U5, NV7B431****/U5, NV7B432****/U5, NV7B433****/U5, NV7B434****/U5, NV7B435****/U5

# Sommario


## Uso di questo manuale 3

In questo Manuale dell'utente sono utilizzati i seguenti simboli: 3

## Istruzioni di sicurezza 3

Importanti precauzioni di sicurezza 3
Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici) 6
Funzione automatica di risparmio energetico 6

## Installazione 6

Contenuto dell'imballaggio 6
Preparazione all'installazione del forno 7
Collegamento alimentazione 7
Montaggio ad incasso 8

## Prima di iniziare 10

Impostazioni iniziali 10
Il forno odora 'di nuovo' 10
Meccanismo intelligente di sicurezza 10
Chiusura delicata dello sportello 11
Accessori 11
Sportello flessibile 12
Blocco meccanico 13
Modalità Doppia cottura 13

## Funzionamento 14

Pannello di controllo 14
Impostazioni comuni 15
Modalità di cottura 18
Intervallo di impostazione della temperatura della modalità Doppia cottura 22
Air Sous Vide 23
Per arrestare la cottura 25
Funzione speciale 25
Vapore naturale 26
Cottura automatica 27
Pulizia 28
Timer 30
Attivazione/disattivazione audio 30
Attivazione/disattivazione Wi-Fi 30

## Cucina intelligente 31

Cottura manuale 31
Programmi Cottura automatica 36
Piatti di prova 42
Raccolta di ricette Cottura automatica di uso frequente 43

## Manutenzione 47

Pulizia 47
Scollegamento dello sportello 50
Sostituzione 50

## Risoluzione dei problemi 51

Checkpoint 51
Codici informativi 53

## Specifiche tecniche 54

## Appendice 54

Scheda tecnica del prodotto 54
Dichiarazione Open Source 55




NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 2 2022-03-03 6:27:58

# Uso di questo manuale

Grazie per aver acquistato un Forno da incasso SAMSUNG.
Questo manuale contiene informazioni importanti per la vostra sicurezza e istruzioni per un uso e una manutenzione corretti del vostro prodotto.
Si prega di leggere completamente questo Manuale dell'utente prima di utilizzare il prodotto e di conservare questa documentazione per future esigenze.

### In questo Manuale dell'utente sono utilizzati i seguenti simboli:

**⚠ AVVERTENZA**

Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali gravi e/o danni materiali**.

**⚠ ATTENZIONE**

Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali e/o danni materiali**.

**NOTA**

Consigli, raccomandazioni e informazioni utili per un uso corretto del prodotto.

# Istruzioni di sicurezza

L'installazione del forno deve essere effettuata esclusivamente da un elettricista qualificato.
L'installatore è responsabile del collegamento elettrico dell'apparecchio in base alle normative relative alla sicurezza.

## IMPORTANTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA

**⚠ AVVERTENZA**

L'apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, inesperte o prive di una adeguata conoscenza, a meno che una persona responsabile per la loro sicurezza fornisca loro una corretta supervisione e istruzione all'uso.

Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.

Il sistema di sconnessione deve essere incorporato nel cablaggio secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Questo apparecchio deve poter essere scollegato dall'alimentazione una volta installato. La disconnessione è ottenibile permettendo il libero accesso alla spina del cavo di alimentazione o incorporando un interruttore nel cablaggio seguendo le specifiche di cablaggio.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, a un tecnico dell'assistenza o un tecnico specializzato al fine di evitare potenziali pericoli





NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 3 2022-03-03 6:27:59

# Istruzioni di sicurezza

Tra i metodi di fissaggio non è previsto l'uso di adesivi in quanto non sono considerati un metodo di fissaggio affidabile.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza del prodotto solo sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui abbiano ricevuto informazioni specifiche sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i rischi ad esso associati. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini senza la supervisione di un adulto. Tenere il prodotto e il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.

Durante l'uso questo prodotto diventa bollente. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

AVVERTENZA: Le parti accessibili diventano bollenti durante l'uso. Tenere i bambini lontani dal prodotto.

Per pulire lo sportello del forno non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo; potrebbero graffiare la superficie e ciò potrebbe mandare in frantumi il vetro.

Se il dispositivo è dotato di una funzione di pulizia automatica, l'eventuale condensa deve essere rimossa prima di procedere con la pulizia e tutti gli strumenti devono essere estratti dal forno durante la fase di emissione del vapore o di pulizia automatica. La funzione di pulizia dipende dal modello.

Se questo apparecchio è dotato di una funzione di pulizia automatica, durante lo svolgimento di tale funzione le superfici potrebbero diventare molto più calde del normale e pertanto si consiglia di tenere i bambini lontani dall'apparecchio. In caso di uso di apparecchiature dotate di processi di pulizia pirolitica, alcuni animali, in particolare gli uccelli, possono risultare sensibili ai fumi ed alle fluttuazioni termiche locali durante il processo di pulizia pirolitica e pertanto dovrebbero essere spostati in una zona ben ventilata durante tali processi.

Ventilare il locale durante ed al termine del processo di pulizia pirolitica.

La funzione di pulizia dipende dal modello.

Utilizzare solo il termometro da forno (sonda) raccomandato per questo apparecchio. (Solo modello con sonda per carne).

Non usare un pulitore a vapore.

AVVERTENZA: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina in modo da evitare possibili scariche elettriche.

L'apparecchio non deve essere installato dietro uno sportello decorativo ad evitare il suo surriscaldamento.

AVVERTENZA: Il prodotto e le sue parti accessibili possono diventare bollenti durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno. Tenere i bambini con età inferiore ad 8 anni lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.

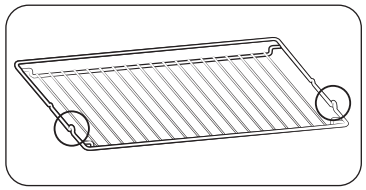
ATTENZIONE: Il programma di cottura deve essere monitorato. Un programma di cottura breve deve essere costantemente monitorato.



NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 4 2022-03-03 6:27:59

Lo sportello e la superficie esterna possono diventare bollenti durante l'uso del prodotto.

La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere molto elevata mentre l'apparecchio è in funzione. Le superfici possono diventare bollenti durante l'uso.



Inserire la griglia in posizione con le parti sporgenti (fermi su entrambi i lati) rivolti verso avanti in modo che la griglia sia in grado di sostenere carichi pesanti.

**⚠ ATTENZIONE**

Se il forno risulta danneggiato durante il trasporto, non collegarlo alla corrente elettrica.
Questo prodotto deve essere collegato alla corrente elettrica solo da un tecnico qualificato.
In caso di guasto o danni al prodotto, non tentare di utilizzarlo.
Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici qualificati. Riparazioni improprie possono comportare gravi lesioni personali. Se il prodotto necessita di riparazione, contattare il Centro di assistenza SAMSUNG o il rivenditore.
Non lasciare che la spina o il cavo di alimentazione tocchino il forno.
Il forno deve essere collegato all'alimentazione elettrica mediante salvavita o fusibile approvato per l'uso. Non utilizzare prese multiple o prolunghe.
Durante una riparazione o la pulizia scollegare il prodotto dalla corrente elettrica.
Prestare attenzione nel collegare dispositivi elettrici alle prese vicino al forno.
Se questo prodotto è dotato di funzione vapore o cottura a vapore, non utilizzarlo se la cartuccia di alimentazione dell'acqua è danneggiata. (Solo per modelli dotati di funzione vapore).
Se la cartuccia è danneggiata o rotta, non utilizzare il prodotto e contattare il più vicino Centro di assistenza autorizzato. (Solo per modelli dotati di funzione vapore).

Questo forno è stato progettato solo per la cottura domestica di alimenti.
Durante l'uso le superfici interne diventano bollenti e possono causare ustioni. Non toccare gli elementi riscaldanti o le superfici interne del forno fino a quando non si siano raffreddate.
Non conservare all'interno del forno sostanze infiammabili.
Le superfici del forno diventano bollenti quando il prodotto viene utilizzato ad alta temperatura per un lungo periodo di tempo.
Prestare attenzione quando si apre lo sportello del forno durante la cottura poiché possono fuoriuscire aria calda e vapore.
Durante la cottura di pietanze con ingredienti a base alcolica, a causa delle alte temperature l'alcool può trasformarsi in vapore e incendiarsi se viene a contatto con una parte rovente del forno.
Per la sicurezza dell'utente si sconsiglia l'uso di sistemi di pulizia ad acqua ad alta pressione o a getto di vapore.
Durante l'uso del forno, tenere i bambini a distanza di sicurezza.
I cibi surgelati, per esempio le pizze, devono essere cotti sulla griglia più grande. Se si usa la teglia di cottura, potrebbe deformarsi a causa della notevole variazione di temperatura.
Non versare acqua sul fondo del forno quando è caldo. La superficie smaltata potrebbe danneggiarsi.
Durante la cottura, lo sportello del forno deve rimanere chiuso.
Non coprire il fondo del forno con un foglio di alluminio e non appoggiarvi teglie o recipienti. Il foglio di alluminio blocca il calore, e ciò potrebbe danneggiare la superficie smaltata del forno e causare una cottura non ottimale dei cibi.
Sulla superficie smaltata del forno, i succhi di frutta lasciano macchie che potrebbero risultare indelebili.
Per cuocere torte molto umide, utilizzare la teglia profonda.
Non appoggiare recipienti sullo sportello aperto del forno.
Tenere i bambini lontano dallo sportello durante l'apertura o la chiusura del forno per evitare che possano subire urti o che le dita possano rimanervi intrappolate.
Non salire, sdraiarsi, sedersi o appoggiare oggetti pesanti sullo sportello aperto del forno.
Non aprire lo sportello con forza eccessiva.
**AVVERTENZA**: Non scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica anche al termine della cottura.
**AVVERTENZA**: Non lasciare aperto lo sportello quando il forno è in funzione.



NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 5 2022-03-03 6:27:59

# Istruzioni di sicurezza

## Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)

(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)
Il simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione (un contenitore della spazzatura con ruote barrato da una croce con una banda nera sotto) indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti come rifiuti urbani misti al termine del ciclo di vita ma devono essere raccolti separatamente in modo da permetterne il riutilizzo, il riciclaggio e altre forme di recupero in conformità alla normativa vigente. I rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche possono, infatti, contenere sostanze dannose e pericolose che, se non correttamente gestite, costituiscono un pericolo per l'ambiente e la salute umana.
L'utente ha, quindi, un ruolo attivo nel ciclo di recupero e riciclaggio dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.
Al fine di evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati da uno smaltimento non corretto, si invita pertanto l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti, conferendoli ai sistemi di ritiro e di raccolta autorizzati secondo le normative locali.
Gli utenti domestici possono consegnare gratuitamente l'apparecchiatura che desiderano smaltire al rivenditore, al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 $m^2$ è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm.
Gli utenti professionali (imprese e professionisti) sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

Per maggiori informazioni sull'impegno ecologico di Samsung e gli obblighi normativi specifici del prodotto es. REACH, WEEE, Batterie visitare la pagina:
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

## Funzione automatica di risparmio energetico

Luce: Durante la cottura è possibile spegnere la luce premendo il tasto 'Oven light' (Luce forno). Per favorire il risparmio energetico, la luce del forno si spegne dopo alcuni minuti dall'avvio del programma di cottura.

# Installazione

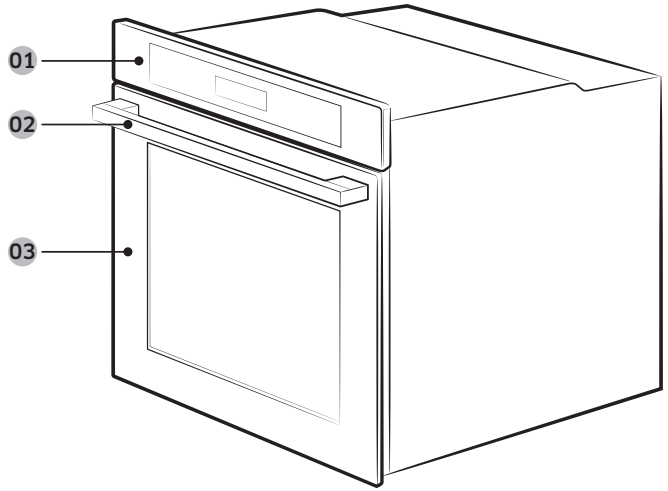
**⚠ AVVERTENZA**

Questo prodotto è dedicato ai prodotti a incasso.
Questo forno deve essere installato da un tecnico qualificato. L'installatore è responsabile del collegamento elettrico del forno in base alle normative relative alla sicurezza.

## Contenuto dell'imballaggio

Verificare che tutte le parti e gli accessori siano contenuti nell'imballaggio del prodotto. In caso di problemi con il forno o con gli accessori, contattare un Centro di assistenza autorizzato o un rivenditore Samsung.

**Il forno in breve**




**01** Pannello di controllo **02** Maniglia dello sportello **03** Sportello



NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 6 2022-03-03 6:27:59

**NOTA**

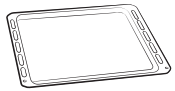
A seconda del modello, questo forno è disponibile in due tipologie: sportello singolo e doppia sportello.

### Accessori

Il forno è dotato di diversi accessori utili per la preparazione di diversi alimenti.

Griglia

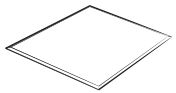
Inserto griglia *



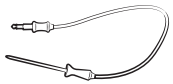
Teglia da forno *

Teglia multiuso *

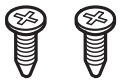
Teglia profonda *



Divisorio



Sonda per carne *



2 viti (M4 L25)

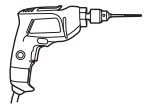
Teglia per la cottura a vapore *

**NOTA**

La disponibilità degli accessori contrassegnati da un asterisco (*) dipende dal modello del forno.

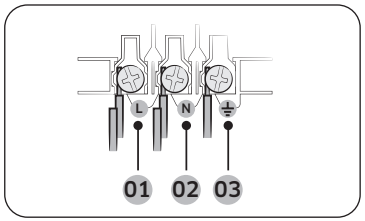
## Preparazione all'installazione del forno

Cacciavite a croce



Trapano

## Collegamento alimentazione




**01** MARRONE o NERO
**02** BLU o BIANCO
**03** GIALLO e VERDE

Inserire la spina del forno in una presa elettrica. Se una presa a spina non è disponibile a causa di limitazioni nella corrente erogata, usare un interruttore-sezionatore multipolare (con almeno 3 mm di spazio tra i poli) al fine di soddisfare i requisiti di sicurezza. Usare un cavo di alimentazione di lunghezza sufficiente per soddisfare le specifiche H05 RR-F o H05 VV-F, con una sezione minima di 1,5-2,5 $mm^2$.

| Corrente nominale (A) | Area sezione trasversale min. |
|---|---|
| 10 < A ≤ 16 | 1,5 $mm^2$ |
| 16 < A ≤ 25 | 2,5 $mm^2$ |

Per le specifiche elettriche, consultare l'etichetta apposta sul prodotto.

Aprire il retro del forno con un cacciavite e rimuovere le viti fissate sul gancio del cavo. Quindi collegare i fili elettrici ai terminali relativi.

Il terminale (⏚) è progettato per una corretta messa a terra. Collegare per primo il cavo giallo-verde (messa a terra) che deve essere di lunghezza maggiore rispetto agli altri. Se si utilizza una presa a spina, la spina deve essere sempre accessibile anche dopo l'installazione del forno. Samsung non è responsabile per eventuali incidenti causati da una impropria o mancante messa a terra.



NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 7 2022-03-03 6:28:00

# Installazione

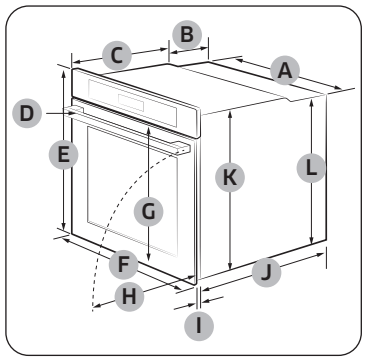
**⚠ AVVERTENZA**

Non schiacciare o torcere i cavi durante l'installazione e tenerli lontani dalle parti del forno che emettono calore.

## Montaggio ad incasso

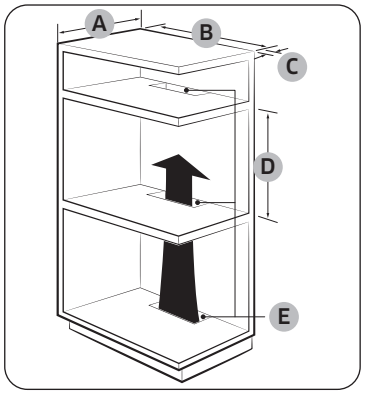
In caso di installazione del forno ad incasso, l'alloggiamento deve prevedere che le superfici in plastica in esso contenute siano resistenti fino a 90 °C. Samsung non potrà essere ritenuta responsabile per eventuali danni ai mobili provocati dal calore emesso dal forno.
Il forno deve essere adeguatamente ventilato. Per consentire la ventilazione, lasciare uno spazio di circa 50 mm tra il ripiano inferiore del mobile e la parete. Se si installa il forno al di sotto di un piano cottura, seguire le istruzioni fornite dal produttore del piano cottura.

**Dimensioni necessarie per l'installazione**




Forno (mm)

| | | | |
|---|---|---|---|
| **A** | 560 | **G** | 503 |
| **B** | 166 | **H** | 481 |
| **C** | 383 | **I** | 21 |
| **D** | 45 | **J** | 549 |
| **E** | 596 | **K** | 579 |
| **F** | 595 | **L** | 559 |

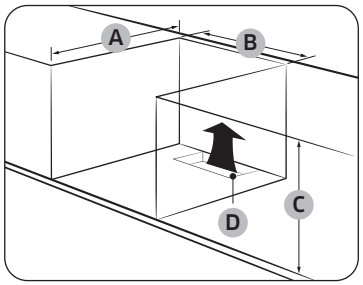



Struttura a incasso (mm)

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

**NOTA**

Il telaio integrato deve disporre di aperture di ventilazione (**E**) per ventilare il forno e favorire la circolazione dell'aria.

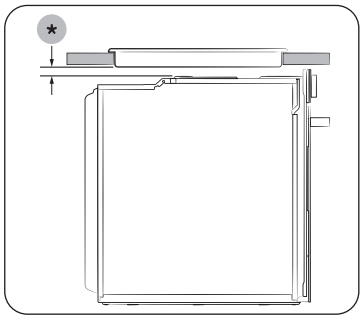



Struttura a incasso sotto lavello (mm)

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

**NOTA**

Il telaio integrato deve disporre di aperture di ventilazione (**D**) per ventilare il forno e favorire la circolazione dell'aria.



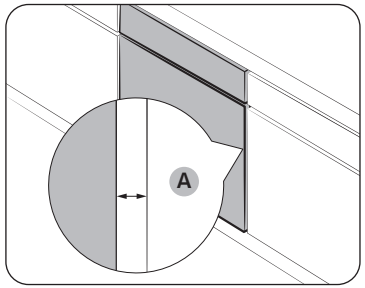

Installazione con un piano cottura

Per installare un piano cottura sopra il forno, controllare la guida di installazione del piano cottura per verificare lo spazio di installazione necessario **(*)**.

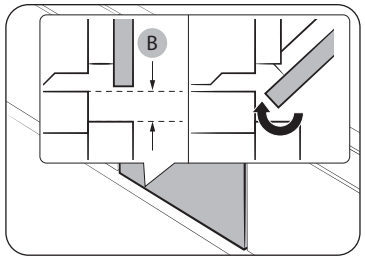


NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 8 2022-03-03 6:28:00

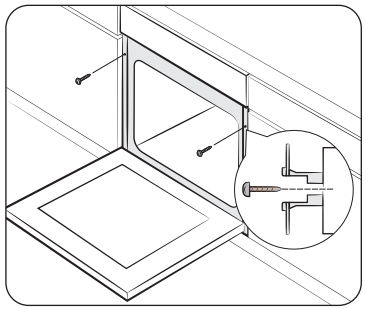
### Montaggio del forno




Lasciare uno spazio (**A**) di almeno 5 mm tra il forno e ogni lato dell'incasso.




Lasciare almeno 3 mm di spazio (**B**) in modo che lo sportello sia apra e si chiuda liberamente.



Inserire il forno nella struttura a incasso e fissarlo saldamente su entrambi i lati con 2 viti.

Al termine dell'installazione, rimuovere la pellicola protettiva, il nastro e tutti gli altri materiali da imballaggio ed estrarre gli accessori in dotazione dall'interno del forno. Per estrarre il forno dalla struttura, prima togliere corrente al forno, quindi rimuovere le due viti su ambo i lati del forno.

**AVVERTENZA**

Il forno richiede una adeguata ventilazione per un funzionamento normale. Non ostruire per alcun motivo le aperture di ventilazione.

**NOTA**

L'aspetto effettivo del forno dipende dal modello scelto.



NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 9 2022-03-03 6:28:00

# Prima di iniziare

## Impostazioni iniziali

Alla prima accensione del forno, sul display comparirà l'orario preimpostato "12:00" e le cifre delle ore lampeggiano ("12"). Seguire i passaggi indicati sotto per impostare l'ora corrente.

1. Usare i tasti ∧ / ∨ per impostare l'ora, quindi premere **OK**. L'elemento minuti lampeggia.

2. Usare i tasti ∧ / ∨ per impostare i minuti, quindi premere **OK**.

Per modificare l'orario corrente dopo la prima impostazione, tenere premuto per 3 secondi il tasto ◷ e seguire i passaggi descritti sopra.

## Il forno odora 'di nuovo'

Prima di utilizzare il forno per la prima volta è necessario eseguire una pulizia iniziale per eliminare il tipico odore 'di nuovo'.

1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno.
2. Utilizzare il forno a 200 °C in modalità  200 °C o  200 °C per un'ora. Questo processo consentirà di bruciare eventuali sostanze post produzione residue.
3. Al termine, spegnere il forno.

**NOTA**

- Al primo utilizzo si potrebbe notare del fumo all'interno del forno mentre è in funzione. Tuttavia, ciò non indica un guasto al prodotto.
- All'aumentare della temperatura del vano cottura nel periodo iniziale, è possibile che si trovino delle macchie sul vetro interno dello sportello. In tal caso, spegnere il forno e attendere che si raffreddi. Quindi, usare carta da cucina o detergente neutro con un panno pulito per pulire il vetro interno.
- È inoltre importante assicurarsi di utilizzare il forno in un ambiente di cucina ben ventilato.

## Meccanismo intelligente di sicurezza

Aprendo lo sportello mentre il forno è in funzione, la luce interna si accende e sia la ventola sia gli elementi riscaldanti si interrompono. Ciò serve a prevenire eventuali lesioni quali bruciature o perdite energetiche superflue. Se ciò accadesse, chiudere lo sportello e lasciare che il forno riprenda automaticamente a funzionare poiché ciò non indica una condizione di errore.



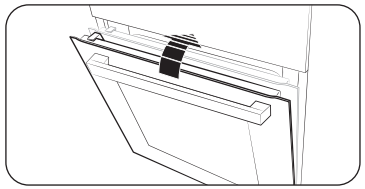
NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 10 2022-03-03 6:28:01

## Chiusura delicata dello sportello (solo per modelli applicabili)

Il forno da incasso Samsung è dotato di un meccanismo di chiusura ammortizzata che chiude lo sportello delicatamente e silenziosamente.

Nel chiudere lo sportello, le cerniere appositamente progettate ammortizzano la sportello pochi centimetri prima della posizione finale. Questa funzione dona comfort e permette la chiusura delicata e silenziosa dello sportello

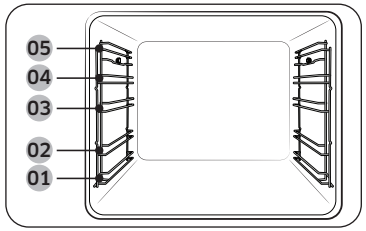
(la disponibilità di questa funzione dipende dal modello del forno).



Lo sportello inizia a chiudersi delicatamente a circa 15 gradi e si chiude completamente entro 5 secondi.

## Accessori

Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta pulirli accuratamente in acqua calda e detersivo e asciugarli con un panno morbido.




**01** Livello 1 **02** Livello 2
**03** Livello 3 **04** Livello 4
**05** Livello 5

- Inserire l'accessorio nella posizione corretta all'interno del forno.
- Lasciare almeno 1 cm di spazio tra l'accessorio ed il fondo del forno e da eventuali altri accessori.
- Prestare molta attenzione nel rimuovere pentole e/o accessori dal forno. Le pietanze o gli accessori bollenti possono causare ustioni.
- Gli accessori si possono deformare durante la fase di riscaldamento. Una volta raffreddati recuperano l'aspetto e la forma originali.

**Utilizzo di base**

Per i migliori risultati, si consiglia di familiarizzare con l'uso di ogni accessorio.

| | |
|---|---|
| Griglia | La griglia è usata per grigliare e arrostire. Inserire la griglia in posizione con le parti sporgenti (fermo corsa su entrambi i lati) rivolti verso avanti. |
| Inserto griglia * | L'inserto griglia viene utilizzato in combinazione con la teglia per evitare che il liquido prodotto dai cibi goccioli sul fondo del forno. |
| Teglia da forno * | La teglia da forno (profondità: 20 mm) è utilizzata per cuocere torte, biscotti e altri dolci. Inserire il lato inclinato sul davanti. |
| Teglia multiuso * | La teglia multiuso (profondità: 30 mm) viene utilizzata per cuocere e arrostire. Usare la griglia per evitare il versamento di liquidi sul fondo del forno.<br>Inserire il lato inclinato sul davanti. |
| Teglia profonda * | La teglia profonda (profondità: 50 mm) viene utilizzata per arrostire con o senza inserto griglia. Inserire il lato inclinato sul davanti. |
| Guide telescopiche * | Usare la piastra della guida telescopica per inserire la teglia come segue:<br>**1.** Estendere la piastra della guida fuori dal forno.<br>**2.** Inserire la teglia sulla guida e farla scorrere all'interno del forno.<br>**3.** Chiudere lo sportello del forno. |
| Divisorio | Non utilizzare il divisorio per scopi diversi dalla divisione dello scomparto in due zone di cottura. Non usare il divisorio come ripiano. |
| Sonda per carne * | La sonda per carne misura la temperatura interna della carne da cuocere. Usare solo la sonda per carne fornita in dotazione con il forno. |
| Teglia per la cottura a vapore * | Utilizzare teglia per la cottura a vapore solo in modalità Vapore naturale. Disporre la teglia nella parte inferiore centrale dello scomparto e riempirla di acqua pulita. Poiché la teglia si surriscalda durante o subito dopo la cottura, assicurarsi di utilizzare guanti da forno o attendere che il forno si raffreddi completamente per rimuovere la teglia. |

**NOTA**

La disponibilità degli accessori contrassegnati da un asterisco (*) dipende dal modello del forno.





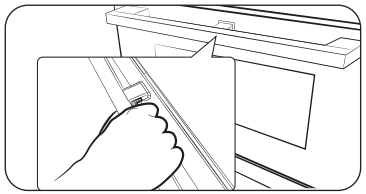
NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 11 2022-03-03 6:28:01

# Prima di iniziare

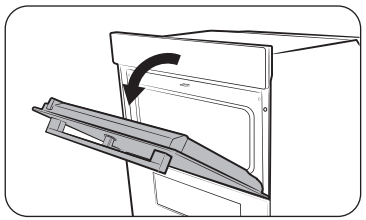
## Sportello flessibile (solo per modelli applicabili)

Questo forno dispone di uno sportello flessibile unico incernierato nel mezzo, quindi basta aprire la metà superiore per accedere al comparto superiore. Quando si utilizza la funzione Doppia cottura, è possibile accedere allo spazio superiore del forno molto più facilmente e con una maggiore efficienza energetica.

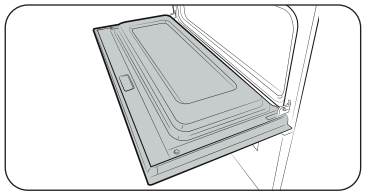
### Utilizzo dello sportello superiore



1. Premere completamente la leva della maniglia.

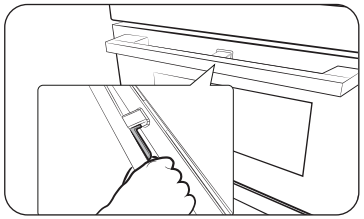


2. Tirare la maniglia.

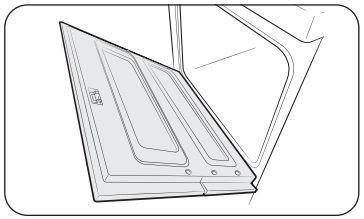


3. In tal modo si apre solo lo sportello superiore come mostrato.

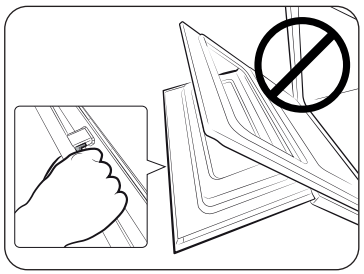
### Utilizzo dello sportello completo



1. Afferrare l'area senza leva della maniglia, quindi tirare.



2. In tal modo si apre tutto lo sportello come mostrato.



**⚠ ATTENZIONE**

Quando si apre lo sportello completo, assicurarsi di afferrare la maniglia dalla parte senza leva.
Se la leva viene premuta a metà dell'apertura dello sportello, lo sportello superiore potrebbe aprirsi, provocando lesioni fisiche.

**NOTA**

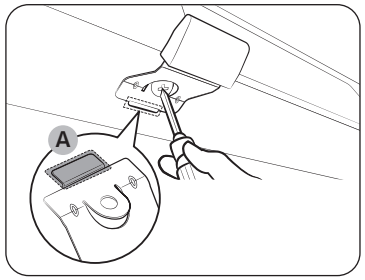
- Non appoggiare oggetti pesanti e non applicare forza eccessiva allo sportello superiore.
- Non lasciare che i bambini giochino con o sopra lo sportello superiore.



NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 12 2022-03-03 6:28:01

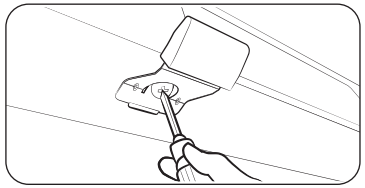
## Blocco meccanico (solo per modelli applicabili)

### Installazione



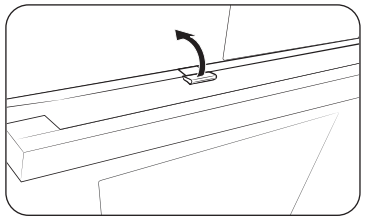

1. Inserire la parte sottile **(A)** del blocco meccanico nella corrispondente fessura della maniglia del blocco come mostrato.
2. Stringere la vite sulla maniglia del blocco.

### Disinstallazione



- Allentare e rimuovere la vite dalla maniglia del blocco.

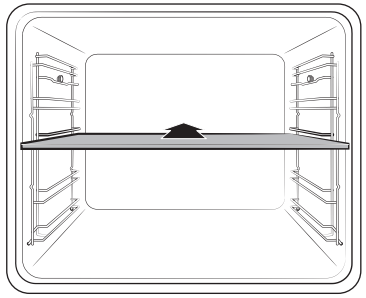
### Blocco/sblocco



- Per aprire lo sportello, sollevare leggermente la maniglia del blocco per sbloccare lo sportello. Quindi, aprire lo sportello.
- Per bloccare lo sportello, basta chiuderlo. Il blocco meccanico blocca automaticamente lo sportello.

## Modalità Doppia cottura

È possibile utilizzare sia il comparto superiore che quello inferiore per cucinare due ricette diverse o semplicemente scegliere un comparto con cui cucinare.



Inserire il divisorio nel livello 3 per separare il vano cottura in due comparti. Il forno rileva il divisorio ed attiva il comparto superiore come impostazione predefinita.

**NOTA**

La disponibilità della modalità Doppia cottura dipende dalla ricetta. Per maggiori informazioni vedere la sezione **Cucina intelligente** in questo manuale.



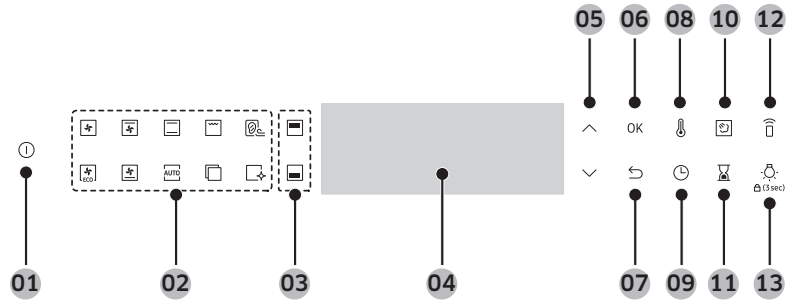


NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 13 2022-03-03 6:28:02

# Funzionamento

## Pannello di controllo

Il pannello frontale può essere fornito in un'ampia gamma di materiali e colori. Ai fini di un miglioramento costante della qualità, l'aspetto effettivo del forno è soggetto a modifiche senza preavviso.




| | | |
|---|---|---|
| **01** | Accensione | Premere per accendere il forno. Per spegnerlo, tenerlo premuto per 1 secondo. |
| **02** | Pannello delle funzioni | Premere per selezionare una modalità o una funzione di cottura desiderata. |
| **03** | Comparto superiore/ inferiore | Gli indicatori si accendono quando viene inserito il divisore. È possibile scegliere Superiore o Inferiore per la ricetta. |
| **04** | Display | Mostra le informazioni necessarie delle modalità o delle impostazioni selezionate. |
| **05** | Su/Giù | Utilizzare per regolare il valore di impostazione per la selezione. |
| **06** | Ok | Premere per confermare le impostazioni. |
| **07** | Indietro | Annullare le impostazioni correnti e tornare alla schermata principale. |
| **08** | Temperatura | Utilizzare per impostare la temperatura. |
| **09** | Tempo di cottura | Premere per impostare il tempo di cottura. |
| **10** | Vapore naturale * | Con Vapore naturale è possibile cuocere un pane croccante fuori e umido dentro. |
| **11** | Timer | Il timer consente di controllare il tempo o la durata di funzionamento durante la cottura. |
| **12** | Smart Control | Premere per abilitare/disabilitare la funzione Smart Control. |
| **13** | Luce del forno/ Sicurezza bambini | Premere per accendere e spegnere la luce interna. La luce del forno si accende automaticamente all'apertura dello sportello o all'attivazione del forno. La luce si spegne automaticamente dopo un periodo di inattività per favorire il risparmio energetico.<br>• Per evitare incidenti, Sicurezza bambini disabilita tutti i controlli ad eccezione del tasto Accensione.<br>• Tenere premuto per 3 secondi per attivare, oppure tenere nuovamente premuto per 3 secondi per disattivare il blocco sul pannello di controllo. |

**NOTA**

- La disponibilità delle funzioni contrassegnate da un asterisco (*) dipende dal modello del forno.
- Se si tocca il display indossando guanti di gomma o da forno, i comandi potrebbero non rispondere.

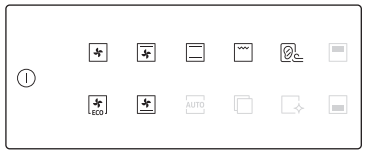


NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 14 2022-03-03 6:28:02

## Impostazioni comuni

È comune cambiare la temperatura predefinita e/o il tempo di cottura per tutte le modalità di cottura. Seguire i passi indicati sotto per regolare la temperatura e/o il tempo di cottura per la modalità di cottura selezionata.

### Temperatura



1. Nel pannello delle funzioni, premere per scegliere una modalità di cottura. Viene visualizzata la temperatura predefinita di ogni selezione.

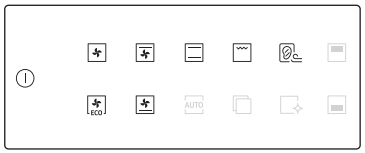
2. Usare i tasti ∧ / ∨ per impostare la temperatura.

3. Premere **OK** per confermare le modifiche.

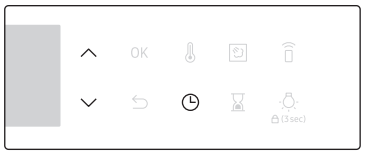
**NOTA**

- Se non si eseguono ulteriori impostazioni nel giro di pochi secondi il forno avvia la cottura automatica con le impostazioni preimpostate.
- Per cambiare la temperatura impostata, premere il tasto 🌡 e seguire i passaggi indicati sopra.
- La temperatura all'interno del forno può essere misurata con precisione utilizzando uno speciale termometro e seguendo la metodologia definita da un ente autorizzato. L'uso di termometri diversi potrebbe causare una errata lettura dei valori.
- Il forno emette un segnale acustico al termine del preriscaldamento.

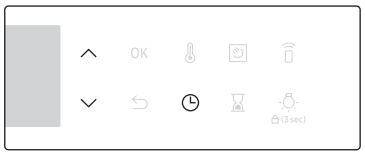
### Tempo di cottura



1. Nel pannello delle funzioni, premere per scegliere una modalità di cottura.




2. Premere 🕒 e usare i tasti ∧ / ∨ per impostare un tempo desiderato.




3. Facoltativamente, è possibile ritardare il tempo di fine cottura a un punto desiderato. Premere 🕒 e usare i tasti ∧ / ∨ per impostare un punto finale. Vedere **Fine programmata** per ulteriori informazioni.

4. Premere **OK** per confermare le modifiche.

**NOTA**

- Se lo si desidera, è possibile cucinare senza impostare il tempo di cottura. In tal caso, il forno inizia la cottura alle temperature impostate senza informazioni sul tempo ed è necessario arrestare manualmente il forno al termine della cottura.
- Per cambiare il tempo di cottura impostato, premere il tasto 🕒 e seguire i passaggi indicati sopra.

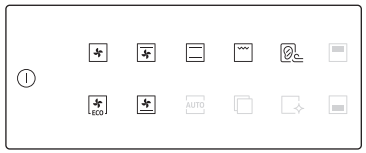




NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 15 2022-03-03 6:28:02

# Funzionamento

### Tempo di fine



1. Nel pannello delle funzioni, premere per scegliere una modalità di cottura.

2. Premere due volte e usare i tasti ∧ / ∨ per impostare un tempo di fine desiderato.

3. Premere **OK** per confermare le modifiche.

**NOTA**

- Se lo si desidera, è possibile cucinare senza impostare il tempo di fine. In tal caso, il forno inizia la cottura alle temperature impostate senza informazioni sul tempo ed è necessario arrestare manualmente il forno al termine della cottura.
- Per cambiare il tempo di fine, premere due volte il tasto e seguire i passaggi indicati sopra.

### Fine programmata

La funzione Fine programmata è stata progettata per rendere la cottura più conveniente.

Caso 1

Si supponga di selezionare una ricetta di un'ora alle 14:00 e che il forno termini la cottura alle 18:00. Per impostare il tempo di fine, modificare l'orario Pronto alle su 18:00. Il forno inizia la cottura alle 17:00 e termina alle 18:00 come impostato.

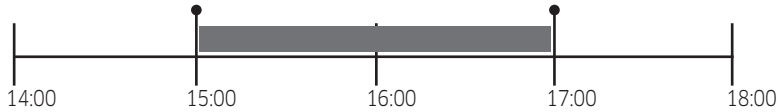
| Orario corrente: 14:00 | Impostare il tempo di cottura: 1 ora | Impostare l'orario di Fine programmata: 18:00 |
|---|---|---|

Il forno inizia la cottura alle 17:00 e termina automaticamente alle 18:00.

Caso 2

| Orario corrente: 14:00 | Impostare il tempo di cottura: 2 ora | Impostare l'orario di Fine programmata: 17:00 |
|---|---|---|

Il forno inizia la cottura alle 15:00 e termina automaticamente alle 17:00.




**ATTENZIONE**

Non lasciare alimenti cotti troppo a lungo nel forno. Le pietanze potrebbero rovinarsi.



NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 16 2022-03-03 6:28:03

### Per azzerare il tempo di cottura

È possibile azzerare il tempo di cottura. Ciò è utile per spegnere manualmente il forno in qualsiasi momento durante la cottura.

1. Durante il funzionamento del forno, premere il tasto ◷ per visualizzare il tempo di cottura restante.

2. Usare i tasti ∧ / ∨ per impostare il tempo di cottura su “0:00”. In alternativa, basta premere ⮌.

3. Premere **OK**.

**NOTA**

In modalità Doppia cottura, selezionare prima il comparto superiore o inferiore per il quale si intende azzerare il tempo di cottura.

### Per azzerare il tempo di fine

È possibile azzerare il tempo di fine. Ciò è utile per spegnere manualmente il forno in qualsiasi momento durante la cottura.

1. Durante il funzionamento del forno, premere due volte il tasto ◷ per visualizzare il tempo di fine impostato.

2. Usare i tasti ∧ / ∨ per impostare il tempo di fine sull’orario corrente. In alternativa, basta premere ⮌.

3. Premere **OK**.

**NOTA**

In modalità Doppia cottura, selezionare prima il comparto superiore o inferiore per il quale si intende azzerare il tempo di fine.

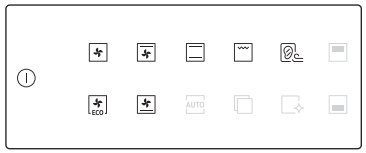




NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 17 2022-03-03 6:28:03

# Funzionamento

## Modalità di cottura



1. Nel pannello delle funzioni, premere per scegliere una modalità di cottura.
2. Impostare il tempo di cottura e/o la temperatura, se necessario. Per ulteriori informazioni, vedere **Impostazioni comuni**.

3. Al termine, premere **OK**.

Il forno inizia il preriscaldamento finché la temperatura interna non raggiunge la temperatura target. Al termine del preriscaldamento, l'indicatore scompare con un segnale acustico. Si raccomanda di eseguire una fase di preriscaldamento per tutte le modalità di cottura a meno che non sia appositamente specificato in **Cucina intelligente**.

**NOTA**

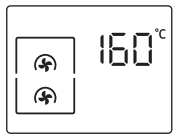
Durante la cottura, è possibile modificare il tempo di cottura e/o la temperatura.

### Modalità di convezione

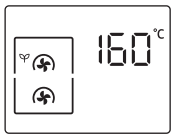
Premere per selezionare tra la modalità Convezione e la modalità Convezione Eco.

**NOTA**

È possibile selezionare la modalità Convezione Eco in modalità Doppia cottura.



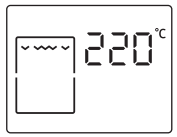

Convezione



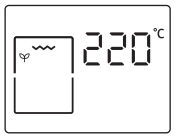

Convezione Eco

### Modalità Grill

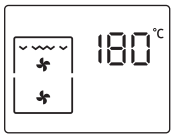
Premere per selezionare tra la modalità **Grill grande** e **Grill Eco** e la modalità **Grill ventilato**.




Grill grande




Grill Eco



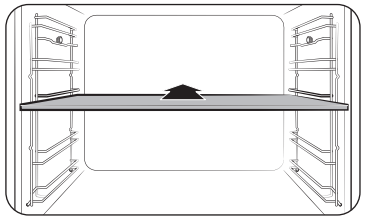

Grill ventilato



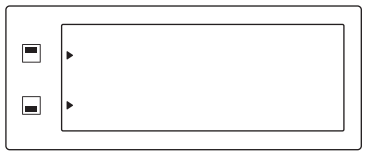
NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 18 2022-03-03 6:28:04

### Modalità Doppia cottura

Per suddividere il vano cottura in due comparti superiore ed inferiore è possibile utilizzare l'apposito divisorio fornito in dotazione. Ciò permette di impostare due diverse modalità di cottura simultaneamente o di scegliere semplicemente uno dei due comparti nel quale cucinare.

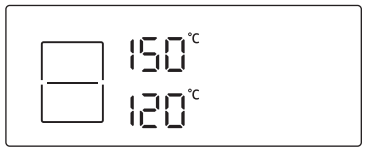


1. Inserire il divisorio nel livello 3 per separare il vano cottura in due comparti.
2. Il comparto superiore è disponibile con modalità Grill, Convezione o Riscaldamento superiore + Convezione. Per il comparto inferiore, è possibile abilitare le modalità Convezione, Riscaldamento inferiore + Convezione e Riscaldamento inferiore.



3. Premere per selezionare il comparto superiore o premere per selezionare il comparto inferiore.
   Accanto al comparto selezionato viene visualizzato un indicatore ▶.
4. Nel pannello delle funzioni, premere per scegliere una modalità di cottura.
5. Impostare il tempo di cottura e/o la temperatura, se necessario. Vedere la sezione **Impostazioni comuni** per i dettagli.

6. Al termine, premere **OK**.




Il forno inizia il preriscaldamento finché la temperatura interna non raggiunge la temperatura target. Si raccomanda di eseguire una fase di preriscaldamento per tutte le modalità di cottura a meno che non sia appositamente specificato in **Cucina intelligente**.

**NOTA**

La disponibilità della modalità Doppia cottura dipende dalla modalità di cottura. Per maggiori informazioni vedere la sezione **Cucina intelligente** in questo manuale.

### Modalità di cottura

| Modalità | | | Intervallo di temperature (°C) | | | | Temperatura suggerita (°C) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Singola | Doppia | | | |
| | | | | Superiore | Inferiore | Doppia | |
| | | Convezione | 30-250 | 40-250 | 40-250 | - | 160 |
| | | | L'elemento riscaldante posteriore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per cuocere e dorare su diversi livelli contemporaneamente. | | | | |
| | | Convezione Eco | 30-250 | - | - | - | 160 |
| | | | usa il sistema di riscaldamento ottimizzato per risparmiare energia durante la cottura. I tempi di cottura aumentano leggermente lasciando tuttavia i risultati invariati. Da notare che questa modalità non richiede la fase di preriscaldamento.<br>**NOTA**<br>• La modalità di riscaldamento Convezione Eco utilizzata per determinare la classe di efficienza energetica è conforme alle specifiche EN60350-1<br>• In modalità Doppia cottura, non è possibile impostare la modalità Convezione Eco contemporaneamente nel comparto superiore e inferiore. | | | | |
| | | Convenzionale | 30-250 | - | - | - | 180 |
| | | | Il calore viene generato dagli elementi riscaldanti superiore e inferiore. Usare questa funzione per eseguire una cottura standard e dorare la maggior parte delle pietanze. | | | | |





NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 19 2022-03-03 6:28:04

# Funzionamento



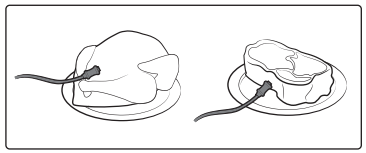
| Modalità | | | Intervallo di temperature (°C) | | | | Temperatura suggerita (°C) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Singola | Doppia | | | |
| | | | | Superiore | Inferiore | Doppia | |
| | Riscaldamento superiore + Convezione | | 40-250 | 40-250 | - | - | 180 |
| | | | L'elemento riscaldante superiore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per cuocere pietanze che richiedono una doratura superiore (ad esempio carne o lasagne). | | | | |
| | Riscaldamento inferiore + Convezione | | 40-250 | - | 40-250 | - | 200 |
| | | | L'elemento riscaldante inferiore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per la cottura di pizza, pane o torte. | | | | |
| | Riscaldamento inferiore | | 100-230 | - | 40-250 | - | 150 |
| | | | L'elemento riscaldante inferiore genera calore. Usare questa modalità al termine della fase di cottura per dorare il fondo di una quiche o di una pizza. | | | | |
| | | Grill grande | 100-270 | 40-250 | - | - | 220 |
| | | | Il grill di grandi dimensioni emette calore. Usare questa modalità per rosolare la parte superiore dei cibi (ad esempio, carne, lasagne o gratin). | | | | |
| | | Grill Eco | 100-270 | - | - | - | 220 |
| | | | La piccola area grill emette calore. Utilizzare questa funzione per piatti di piccole dimensioni che necessitano di meno calore, quali pesce e baguette imbottite. | | | | |
| | | Grill ventilato | 100-250 | - | - | - | 180 |
| | | | I due elementi riscaldanti generano un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per grigliare carne o pesce. | | | | |

| Modalità | | | Intervallo di temperature (°C) | | | | Temperatura suggerita (°C) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Singola | Doppia | | | |
| | | | | Superiore | Inferiore | Doppia | |
| | | Air Sous Vide | 50-95 | - | - | - | 60 |
| | | | La modalità Air Sous Vide utilizza aria calda a bassa temperatura per implementare la modalità Sous Vide senza vapore o serbatoio dell'acqua. In questa modalità il forno mantiene basse temperature costanti all'interno del vano cottura. | | | | |

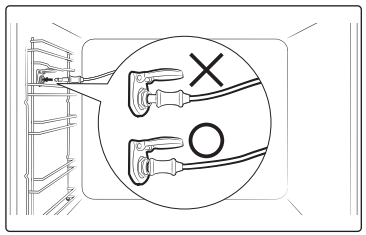


NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 20 2022-03-03 6:28:05

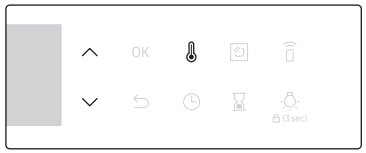
### Cottura con sonda per carne (solo modelli che ne sono dotati)



1. Nel pannello delle funzioni, premere per scegliere una modalità di cottura e una temperatura.
2. Inserire la punta della sonda per carne al centro della carne da cuocere. Accertarsi che il manico in gomma non sia inserito.



3. Collegare il connettore della sonda nella presa sulla parete sinistra. Assicurarsi di vedere l'indicatore Sonda carne inserita quando il connettore della sonda è collegato.




4. Premere nuovamente il tasto e utilizzare i tasti ∧ / ∨ per impostare la temperatura interna della carne.

5. Premere **OK** per avviare la cottura. Una volta che la sonda raggiunge la temperatura impostata il forno termina la cottura emettendo una melodia.

**⚠ AVVERTENZA sulla acrilammide**

- Al fine di prevenire eventuali danni, non usare la sonda per carne con l'accessorio spiedo.
- Al termine della cottura, la sonda per carne diventa bollente. Per evitare ustioni, usare guanti da forno per estrarre il cibo.

**NOTA**

Non tutte le modalità supportano l'uso della sonda per carne. Utilizzando la sonda per carne in una delle modalità non consentite, l'indicatore della modalità corrente lampeggia. Se ciò dovesse accadere, rimuovere subito la sonda per carne.





NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 21 2022-03-03 6:28:05

# Funzionamento

## Intervallo di impostazione della temperatura della modalità Doppia cottura

È possibile utilizzare contemporaneamente sia il comparto superiore che quello inferiore per diverse operazioni di cottura.
In modalità Doppia cottura, l'intervallo di temperatura di un comparto è influenzato dalle impostazioni di temperatura dell'altro comparto. Ad esempio, la cottura alla griglia nel comparto superiore sarà limitata dall'operazione nel comparto inferiore in termini di temperature di cottura. Tuttavia, entrambi i comparti limitano le impostazioni di temperatura tra un minimo di 40 e un massimo di 250.

| Se Superiore è impostato su (°C) | Il comparto inferiore è limitato a (°C) | |
|---|---|---|
| | Minimo | Massimo |
| 40 | 40 | 45 |
| 60 | 50 | 75 |
| 80 | 65 | 105 |
| 100 | 80 | 135 |
| 120 | 90 | 160 |
| 140 | 105 | 190 |
| 160 | 120 | 220 |
| 180 | 135 | 250 |
| 200 | 145 | 250 |
| 220 | 160 | 250 |
| 250 | 170 | 250 |

| Se Inferiore è impostato su (°C) | Il comparto superiore è limitato a (°C) | |
|---|---|---|
| | Minimo | Massimo |
| 40 | 40 | 45 |
| 60 | 50 | 75 |
| 80 | 65 | 105 |
| 100 | 80 | 135 |
| 120 | 90 | 160 |
| 140 | 105 | 190 |
| 160 | 120 | 220 |
| 180 | 135 | 250 |
| 200 | 145 | 250 |
| 220 | 160 | 250 |
| 250 | 170 | 250 |



NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 22 2022-03-03 6:28:05

**Modalità disponibili in ogni zona**

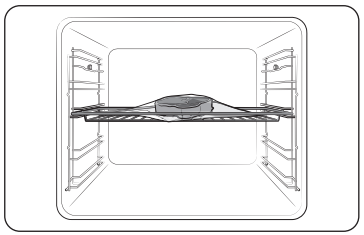
| Zona | Modalità disponibile | Intervallo di temperature (°C) | Temperatura preimpostata (°C) | Sonda per carne |
|---|---|---|---|---|
| Superiore | Convezione | 40-250 | 160 | X |
| | Grill grande | 40-250 | 220 | X |
| | Riscaldamento superiore + Convezione | 40-250 | 180 | X |
| Inferiore | Convezione | 40-250 | 160 | X |
| | Riscaldamento inferiore + Convezione | 40-250 | 200 | X |
| | Riscaldamento inferiore | 40-250 | 150 | X |

**NOTA**

La disponibilità delle modalità contrassegnate da un asterisco (*) dipende dal modello del forno.

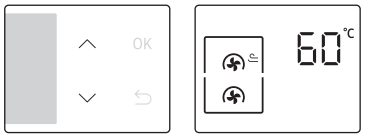
## Air Sous Vide (solo per modelli applicabili)

La modalità Air Sous Vide utilizza aria calda a bassa temperatura per implementare la modalità Sous Vide senza vapore o serbatoio dell'acqua. In questa modalità il forno mantiene basse temperature costanti all'interno del vano cottura, cuocendo alimenti che possono mantenere la loro fragranza e le sostanze nutritive originali, offrendo allo stesso tempo un sapore arricchito e una consistenza morbida.



**1.** Mettere il cibo in un sacchetto sottovuoto pulito e sigillarlo. Quindi, inserire il cibo nella posizione 3 della griglia del forno.

**2.** Premere **Air Sous Vide** per selezionare la modalità.




**3.** Usare i tasti ∧ / ∨ per modificare la temperatura predefinita. Inserire la temperatura suggerita per il cibo come consigliato nella guida alla cottura. La temperatura predefinita è 60°C (è possibile modificare la temperatura di 1°C).





NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 23 2022-03-03 6:28:06

# Funzionamento

4. Premere ◷ e Usare i tasti ∧ / ∨ per impostare il tempo di cottura.
5. Premere **OK** per avviare la cottura.

**NOTA**

- Usare solo ingredienti freschi e di qualità. Tagliarli in modo pulito e conservateli in frigorifero.
- Utilizzare sacchetti sottovuoto resistenti al calore per spostare e conservare gli ingredienti.
- Non riutilizzare mai i sacchetti sottovuoto resistenti al calore.
- Il tempo di cottura dipende dallo spessore del cibo. L'aggiunta di sale o zucchero può ridurre i tempi di cottura.
- **Consigli**
- Per mantenere il gusto originale, consigliamo di utilizzare meno erbe e spezie rispetto alle normali ricette.
- Carne e pesce offrono sapori migliori se scottati e serviti.
- Se non viene servito subito dopo la cottura, mettere il cibo in acqua ghiacciata e farlo raffreddare completamente. Quindi, conservare a una temperatura inferiore a 5°C per mantenere la fragranza e la consistenza del cibo.
- Eccezionalmente, si consiglia di mangiare il pollo subito dopo la cottura.

Si consiglia di preriscaldare il forno per avere risultati ottimali.

| Alimento | Cottura | Accessorio | Livello | Temp. (°C) | Tempo (ore) |
|---|---|---|---|---|---|
| Manzo | | | | | |
| Bistecca, 4 cm di spessore | Al sangue | Griglia | 3 | 54 | 3-4 |
| Bistecca, 4 cm di spessore | Media | Griglia | 3 | 60 | 3-4 |
| Bistecca, 4 cm di spessore | Ben cotta | Griglia | 3 | 68 | 3-4 |
| Cottura arrosto | Media | Griglia | 3 | 62 | 6-8 |
| Cottura arrosto | Ben cotta | Griglia | 3 | 68 | 6-8 |
| Maiale | | | | | |
| Costolette, disossate | Tenero | Griglia | 3 | 60 | 3-4 |
| Costolette, disossate | Sodo | Griglia | 3 | 71 | 3-4 |
| Cottura arrosto | Media | Griglia | 3 | 62 | 4-6 |
| Cottura arrosto | Ben cotta | Griglia | 3 | 72 | 4-6 |
| Carne di maiale tritata | Ben cotta | Griglia | 3 | 74 | 18-24 |
| Pollame | | | | | |
| Pollo, petto | Tenero | Griglia | 3 | 66 | 3-4 |
| Pollo, petto | Sodo | Griglia | 3 | 72 | 3-4 |
| Anatra, petto | Tenero | Griglia | 3 | 63 | 3-4 |
| Pesce | | | | | |
| Trancio di salmone | Tenero | Griglia | 3 | 52 | 2-3 |
| Trancio di salmone | Ben cotta | Griglia | 3 | 63 | 2-3 |
| Filetto di merluzzo | Tenero | Griglia | 3 | 55 | 2-3 |



NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 24 2022-03-03 6:28:06

| Alimento | Cottura | Accessorio | Livello | Temp. (°C) | Tempo (ore) |
|---|---|---|---|---|---|
| Verdure | | | | | |
| Asparagi | - | Griglia | 3 | 85 | 2-3 |
| Patate, affettate | - | Griglia | 3 | 90 | 2-3 |
| Patate dolci, affettate | - | Griglia | 3 | 90 | 2-3 |
| Carote, affettate | - | Griglia | 3 | 90 | 2-3 |
| Zucca, cubetti | - | Griglia | 3 | 90 | 2-3 |
| Frutta | | | | | |
| Mela, affettata | - | Griglia | 3 | 80 | 2-3 |
| Ananas, affettato | - | Griglia | 3 | 85 | 1-2 |
| Pera, affettata | - | Griglia | 3 | 83 | 2-3 |
| Altro | | | | | |
| Uova di gallina | In camicia | Griglia | 3 | 63 | 2-3 |
| Uova di gallina | Sode | Griglia | 3 | 71 | 2-3 |

* Cuocere le uova di gallina senza sigillare sottovuoto.

## Per arrestare la cottura

1. Durante la cottura, premere ⮌.

2. Premere **OK** per annullare la cottura.

## Funzione speciale

Aggiungere funzioni speciali o aggiuntive per migliorare la propria esperienza di cottura. Le funzioni speciali non sono permesse nella modalità Doppia cottura.

1. Premere ⧉ sul pannello delle funzioni.
2. Premere di nuovo ⧉ per selezionare una funzione.
3. Impostare il tempo di cottura e/o la temperatura, se necessario. Per ulteriori informazioni, vedere **Impostazioni comuni**.

4. Il forno avvia la funzione selezionata con le impostazioni predefinite o le impostazioni dell'utente.





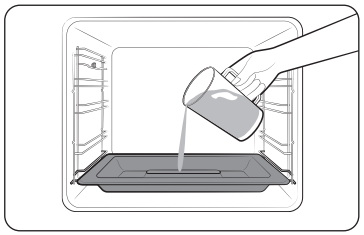
NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 25 2022-03-03 6:28:06

# Funzionamento

| Modalità | | Intervallo di temperature (°C) | Temperatura suggerita (°C) | Istruzioni |
|---|---|---|---|---|
| F 1 | Riscaldamento inferiore | 100-230 | 150 | L'elemento riscaldante inferiore genera calore. Usare questa modalità al termine della fase di cottura per dorare il fondo di una quiche o di una pizza. |
| F 2 | Mantieni caldo | 40-100 | 60 | Usare questa funzione solo per mantenere caldi i cibi appena cotti. |
| F 3 | Riscalda piatto | 30-80 | 50 | Usare questa funzione per riscaldare i piatti o i contenitori da forno. |
| F 4 | Scongelamento | 30-60 | 30 | Questa modalità è utilizzata per lo scongelamento di prodotti congelati, la cottura di torte con frutta, con creme e cioccolato. Il tempo di scongelamento varia in base al tipo, la quantità e dimensione del cibo da scongelare. |

## Vapore naturale (solo per modelli applicabili)

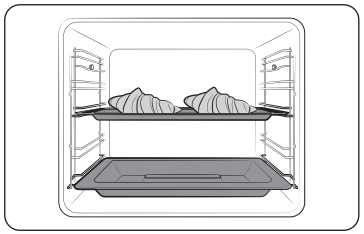
Con Vapore naturale è possibile cuocere un pane croccante fuori e umido dentro. Si consiglia di preriscaldare il forno per avere risultati ottimali.



1. Inserire la teglia per la cottura a vapore nella parte inferiore dei comparti.
2. Riempire la teglia con 250 ml di acqua solo quando il forno è freddo.

3. Impostare la modalità **Convezione** e selezionare **Vapore naturale**.

4. Usare i tasti ∧ / ∨ per impostare la temperatura.
5. Premere **OK** per avviare il preriscaldamento.



6. Mettere il cibo nel forno su qualsiasi griglia e iniziare a cuocere.



NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 26 2022-03-03 6:28:07

**NOTA**

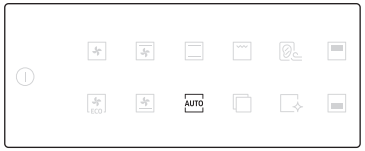
- Non rabboccare l'acqua durante la cottura o quando il forno è caldo.
- Quando il forno si è raffreddato completamente dopo aver utilizzato la funzione **Vapore naturale**, utilizzare un panno umido per pulire il fondo del vano.
- Per rimuovere le incrostazioni d'acqua che si formano dopo un uso prolungato del forno, utilizzare un panno morbido con apposito detergente.

La modalità **Vapore naturale** funziona solo con la modalità **Convezione**.

| Alimento | Accessorio | Livello | Temp. (°C) | Tempo (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Croissant, 4-6 | Teglia multiuso | 3 | 190 | 20-25 |
| Pasta sfoglia con le mele | Teglia multiuso | 3 | 190 | 20-25 |
| Brioche danese | Teglia multiuso | 3 | 190 | 20-30 |
| Panino | Teglia multiuso | 3 | 180 | 20-30 |
| Pane bianco | Griglia | 2 | 180 | 30-40 |

## Cottura automatica

Per i cuochi con poca esperienza, il forno offre un totale di 50 ricette di cottura automatica. Usare questa funzione per risparmiare tempo o abbreviare la propria curva di apprendimento. Il tempo e la temperatura di cottura verranno regolati automaticamente in base alla ricetta selezionata.




**1.** Nel pannello delle funzioni, premere AUTO.

**2.** Usare i tasti ∧ / ∨ per selezionare un programma, quindi premere **OK**. Viene visualizzato l'intervallo di peso disponibile (porzione).

**3.** Usare i tasti ∧ / ∨ per impostare la porzione, quindi premere **OK** per avviare la cottura.

**NOTA**

- Alcuni degli elementi in **Programmi Cottura automatica** comprendono il preriscaldamento. Per alcuni elementi viene visualizzato l'andamento della fase di preriscaldamento. Inserire il cibo nel forno dopo aver udito il suono di avvenuto preriscaldamento. Quindi, premere **Tempo di cottura** per avviare Cottura automatica.
- Per maggiori informazioni vedere la sezione **Programmi Cottura automatica** in questo manuale.

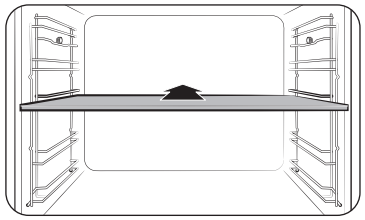




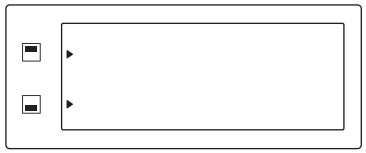
NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 27 2022-03-03 6:28:07

# Funzionamento

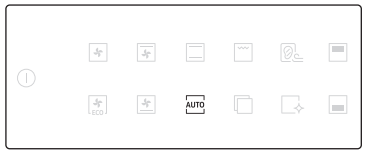
### Modalità Doppia cottura



1. Inserire il divisorio nel livello 3 per attivare la modalità Doppia cottura.



2. Premere ▬ per selezionare il comparto superiore o premere ▬ per selezionare il comparto inferiore.
   Accanto al comparto selezionato viene visualizzato un indicatore ▶.




3. Nel pannello delle funzioni, premere AUTO.

4. Usare i tasti ∧ / ∨ per selezionare un programma, quindi premere **OK**. Viene visualizzato l'intervallo di peso disponibile (porzione).

5. Usare i tasti ∧ / ∨ per impostare la porzione, quindi premere **OK** per avviare la cottura.

**NOTA**

Per maggiori informazioni vedere la sezione **Programmi Cottura automatica** in questo manuale.

## Pulizia

Sono disponibili due modalità di pulizia. Questa funzione permette di risparmiare tempo eliminando la necessità di effettuare una pulizia manuale. Il tempo restante viene visualizzato sul display durante questo processo.

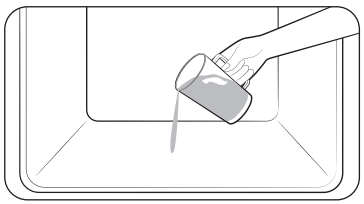
| Funzione | | Istruzioni |
|---|---|---|
| C 1 | Pulizia a vapore | Utile per effettuare una pulizia leggera a vapore. |
| C 2 | Pirolitica * | La funzione Pirolitica è caratterizzata da una pulizia termica ad alta temperatura. Brucia i residui oleosi per facilitare la pulizia manuale. 1 h 50 m (impostazione predefinita) / 2 h 10 m / 2 h 30 m |

**NOTA**

La funzione contrassegnata da un asterisco (*) è disponibile solo con i modelli applicabili.

### Pulizia a vapore

Utile per effettuare una pulizia leggera a vapore. Questa funzione permette di risparmiare tempo eliminando la necessità di effettuare una pulizia manuale.



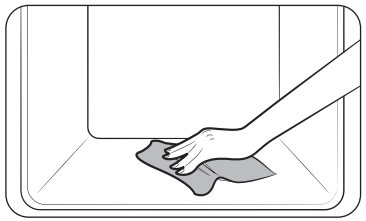
1. Versare 400 ml (3/4 di pinta) d'acqua sul fondo del forno e chiudere lo sportello.

2. Premere ⬚ sul pannello delle funzioni.



NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 28 2022-03-03 6:28:07

3. Usare i tasti ∧ / ∨ per selezionare **C 1**, quindi premere **OK**.
   La pulizia a vapore ha una durata di 26 minuti.



4. Usare un panno asciutto per pulire l'interno del forno.

**⚠ AVVERTENZA**

Non aprire lo sportello prima del termine del processo. L'acqua contenuta all'interno è bollente e può provocare ustioni.

**NOTA**

- Se il forno è molto sporco di grasso, ad esempio dopo un arrosto o una grigliata, si consiglia di rimuovere manualmente lo sporco difficile usando una soluzione idonea prima di attivare la pulizia a vapore.
- Al termine del processo di pulizia lasciare lo sportello del forno aperto. Ciò permetterà alla superficie smaltata del forno di asciugarsi completamente.
- Se l'interno del forno è bollente, la pulizia non può essere attivata. Attendere fino al raffreddamento del forno e riprovare.
- Non gettare l'acqua sul fondo. Versarla con delicatezza. In caso contrario, l'acqua potrebbe fuoriuscire dal davanti.
- L'acqua versata sul fondo del forno potrebbe non evaporare completamente. Questo è normale.

**Pirolitica**

La funzione Pirolitica è caratterizzata da una pulizia termica ad alta temperatura. Brucia i residui oleosi per facilitare la pulizia manuale.

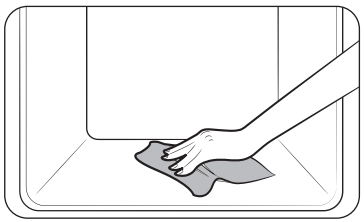
**NOTA**

La funzione Pirolitica è disponibile solo con i modelli applicabili.

1. Rimuovere tutti gli accessori, comprese le guide laterali, e pulire manualmente le impurità più grandi dall'interno del forno. In caso contrario, si potrebbero provocare fiamme durante il ciclo di pulizia, provocando un incendio.
2. Premere ☐✧ sul pannello delle funzioni.

3. Usare i tasti ∧ / ∨ per selezionare **C 2**, quindi premere **OK**.

4. Usare i tasti ∧ / ∨ per selezionare un tempo di pulizia da 3 livelli: 1 h 50 m (impostazione predefinita), 2 h 10 m, 2 h 30 m.
5. Premere **OK** per avviare la pulizia.



6. Al termine, attendere che il forno si raffreddi, quindi pulire lo sportello lungo i bordi con un panno umido.





NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 29 2022-03-03 6:28:08

# Funzionamento

**⚠ ATTENZIONE**

- Non toccare il forno perché durante il ciclo il forno diventa molto caldo.
- Per evitare incidenti, tenere i bambini lontani dal forno.
- Al termine del ciclo, non spegnere mentre la ventola di raffreddamento è in funzione per raffreddare il forno.

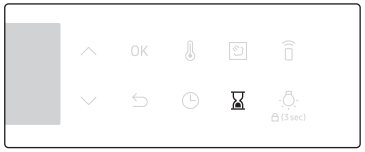
**NOTA**

- Una volta avviato il ciclo, il forno diventa caldo all'interno. Quindi, lo sportello viene chiuso per sicurezza. Al termine del ciclo e quando il forno si è raffreddato, lo sportello viene sbloccato.
- Assicurarsi di svuotare il forno prima di pulirlo. Gli accessori possono deformarsi a causa delle alte temperature all'interno del forno.



## Timer

Il timer consente di controllare il tempo o la durata di funzionamento durante la cottura.




1. Premere ⌛.

2. Usare i tasti ∧ / ∨ per impostare la durata desiderata, quindi premere **OK**.

**NOTA**

- Una volta trascorso il tempo impostato, il forno emette un segnale acustico e sul display lampeggia "0:00".
- In qualsiasi momento è possibile modificare le impostazioni del timer.

## Attivazione/disattivazione audio

1. Per disattivare l'audio, premere e tenere premuto ⌛ per 3 secondi. **1** inizia a lampeggiare.
2. Selezionare **1** e premere **OK**, quindi usare i pulsanti ∧ / ∨ per impostare On e premere **OK**.
3. Per disattivare l'audio, ripetere i passi **1**, **2**, impostare Off e premere **OK**.

## Attivazione/disattivazione Wi-Fi

1. Per attivare il Wi-Fi, premere e tenere premuto ⌛ per 3 secondi. **1** inizia a lampeggiare.
2. Selezionare **2** e premere **OK**, quindi usare i pulsanti ∧ / ∨ per impostare On e premere **OK**.
3. Per disattivare il Wi-Fi, ripetere i passi **1**, **2**, impostare Off e premere **OK**.



NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 30 2022-03-03 6:28:08

# Cucina intelligente

## Cottura manuale

**⚠ AVVERTENZA sulla acrilammide**

L'acrilammide prodotta durante la cottura di cibi contenenti amido come le patatine, le patate al forno e il pane può causare problemi alla salute. Si consiglia di cuocere questi cibi a basse temperature per evitare cotture eccessive, pesanti dorature o bruciature.

**NOTA**

- Si raccomanda di eseguire una fase di pre-riscaldamento per tutte le modalità di cottura a meno che non sia appositamente specificato in Cucina intelligente.
- Durante l'uso della funzione , collocare il cibo al centro della teglia.

### Suggerimenti sugli accessori

Il forno ha in dotazione diversi accessi. È possibile che la tabella sottostante non includa alcuni accessori. Tuttavia, anche se non si dispone degli accessori specificati nella ricetta contenuta in questa Cucina intelligente, è possibile usare ciò di cui si dispone ottenendo ugualmente ottimi risultati.

- La teglia di cottura e la teglia multiuso sono intercambiabili.
- Durante la cottura di cibi oleosi o grassi, si consiglia di posizionare una teglia sotto la griglia per raccogliere i residui d'olio. Se si dispone dell'inserto griglia, è possibile usarlo insieme alla teglia.
- Se si dispone della teglia multiuso e/o della teglia profonda, utilizzare la più profonda delle due per la cottura di cibi oleosi o grassi.

### Cuocere

Al fine di ottenere risultati ottimali, si consiglia sempre di preriscaldare il forno.

| Alimento | Accessorio | Livello | Tipo di riscaldamento | Temp. (°C) | Tempo (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Pan di spagna | Griglia, tortiera da Ø 25-26 cm | 2 | | 160-170 | 35-40 |
| Torta marmorizzata | Griglia, stampo per Gugelhopf | 3 | | 175-185 | 50-60 |
| Crostata | Griglia, tortiera Ø 20 cm | 3 | | 190-200 | 50-60 |
| Torta lievitata in teglia con frutta e crumble | Teglia multiuso | 2 | | 160-180 | 40-50 |
| Crumble di frutta | Griglia, piatto da forno da 22-24 cm | 3 | | 170-180 | 25-30 |
| Scone | Teglia multiuso | 3 | | 180-190 | 30-35 |
| Lasagne | Griglia, piatto da forno da 22-24 cm | 3 | | 190-200 | 25-30 |
| Meringhe | Teglia multiuso | 3 | | 80-100 | 100-150 |
| Soufflé | Griglia, stampi per soufflé | 3 | | 170-180 | 20-25 |
| Torta di mele lievitata | Teglia multiuso | 3 | | 150-170 | 60-70 |





NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 31 2022-03-03 6:28:08

# Cucina intelligente

| Alimento | Accessorio | Livello | Tipo di riscaldamento | Temp. (°C) | Tempo (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Pizza, 1-1,2 kg | Teglia multiuso | 2 | | 190-210 | 10-15 |
| Sfoglia surgelata, ripiena | Teglia multiuso | 2 | | 180-200 | 20-25 |
| Quiche | Griglia, piatto da forno da 22-24 cm | 2 | | 180-190 | 25-35 |
| Torta di mele | Griglia, tortiera da Ø 20 cm | 2 | | 160-170 | 65-75 |
| Pizza congelata | Teglia multiuso | 3 | | 180-200 | 5-10 |

**Arrostire**

| Alimento | Accessorio | Livello | Tipo di riscaldamento | Temp. (°C) | Tempo (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Carne (Manzo/Maiale/Agnello) | | | | | |
| Lombata di manzo, 1 kg | Griglia + Teglia multiuso | 3<br>1 | | 160-180 | 50-70 |
| Lombata di vitello disossata, 1,5 kg | Griglia + Teglia multiuso | 3<br>1 | | 160-180 | 90-120 |
| Arrosto di maiale, 1 kg | Griglia + Teglia multiuso | 3<br>1 | | 200-210 | 50-60 |
| Lombata di maiale, 1 kg | Griglia + Teglia multiuso | 3<br>1 | | 160-180 | 100-120 |
| Cosciotto di agnello con l'osso, 1 kg | Griglia + Teglia multiuso | 3<br>1 | | 170-180 | 100-120 |
| Pollame (Pollo/Anatra/Tacchino) | | | | | |
| Pollo, intero, 1,2 kg * | Griglia + teglia multiuso (per contenere il sugo di cottura) | 3<br>1 | | 205 | 80-100 * |
| Pollo in pezzi | Griglia + Teglia multiuso | 3<br>1 | | 200-220 | 25-35 |
| Petto d'anatra | Griglia + Teglia multiuso | 3<br>1 | | 180-200 | 20-30 |
| Tacchino piccolo, intero, 5 kg | Griglia + Teglia multiuso | 3<br>1 | | 180-200 | 120-150 |
| Verdure | | | | | |
| Verdure, 0,5 kg | Teglia multiuso | 3 | | 220-230 | 15-20 |
| Mezze patate al forno, 0,5 kg | Teglia multiuso | 3 | | 200 | 45-50 |
| Pesce | | | | | |
| Filetto di pesce, al forno | Griglia + Teglia multiuso | 3<br>1 | | 200-230 | 10-15 |
| Pesce arrosto | Griglia + Teglia multiuso | 3<br>1 | | 180-200 | 30-40 |

* Girare a metà cottura.





NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 32 2022-03-03 6:28:08

**Grigliatura**

Si consiglia di preriscaldare il forno usando la modalità Grill grande. Girare a metà cottura.

| Alimento | Accessorio | Livello | Tipo di riscaldamento | Temp. (°C) | Tempo (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Pane | | | | | |
| Toast | Griglia | 5 | | 270 | 2-4 |
| Toast al formaggio | Teglia multiuso | 4 | | 200 | 4-8 |
| Manzo | | | | | |
| Bistecca * | Griglia + Teglia multiuso | 4<br>1 | | 240-250 | 15-20 |
| Hamburger * | Griglia + Teglia multiuso | 4<br>1 | | 250-270 | 13-18 |
| Maiale | | | | | |
| Costolette di maiale | Griglia + Teglia multiuso | 4<br>1 | | 250-270 | 15-20 |
| Salsicce | Griglia + Teglia multiuso | 4<br>1 | | 260-270 | 10-15 |
| Pollame | | | | | |
| Pollo, petto | Griglia + Teglia multiuso | 4<br>1 | | 230-240 | 30-35 |
| Pollo, cosce | Griglia + Teglia multiuso | 4<br>1 | | 230-240 | 25-30 |

* Girare dopo $^{2}/_{3}$ della cottura.

**Piatti pronti surgelati**

| Alimento | Accessorio | Livello | Tipo di riscaldamento | Temp. (°C) | Tempo (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Pizza surgelata, 0,4-0,6 kg | Griglia | 3 | | 200-220 | 15-25 |
| Lasagne surgelate | Griglia | 3 | | 180-200 | 45-50 |
| Patatine surgelate al forno | Teglia multiuso | 3 | | 220-225 | 20-25 |
| Crocchette surgelate | Teglia multiuso | 3 | | 220-230 | 25-30 |
| Camembert al forno surgelato | Griglia | 3 | | 190-200 | 10-15 |
| Baguette farcita surgelata | Griglia + Teglia multiuso | 3<br>1 | | 190-200 | 10-15 |
| Bastoncini di pesce surgelati | Griglia + Teglia multiuso | 3<br>1 | | 190-200 | 15-25 |
| Hamburger di pesce surgelati | Griglia | 3 | | 180-200 | 20-35 |





NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 33 2022-03-03 6:28:09

# Cucina intelligente

**Rosolatura**

Questa modalità comprende un ciclo di riscaldamento fino a 220 °C. La resistenza superiore e la ventola sono in funzione durante il processo di scottatura della carne. Dopo questa fase il cibo viene cotto delicatamente alla bassa temperatura pre-selezionata. Questo processo viene eseguito con il funzionamento delle resistenze superiore e inferiore. Questa modalità è idonea per arrostire carni e pollame.

| Alimento | Accessorio | Livello | Temp. (°C) | Tempo (ore) |
|---|---|---|---|---|
| Roast beef | Griglia + Teglia multiuso | 3<br>1 | 80-100 | 3-4 |
| Arrosto di maiale | Griglia + Teglia multiuso | 3<br>1 | 80-100 | 4-5 |
| Arrosto di agnello | Griglia + Teglia multiuso | 3<br>1 | 80-100 | 3-4 |
| Petto d'anatra | Griglia + Teglia multiuso | 3<br>1 | 80-100 | 2-3 |

**Convezione ECO**

Questa modalità ottimizza il sistema di riscaldamento in modo da risparmiare energia durante la cottura dei cibi. I tempi di questa categoria escludono il preriscaldamento per favorire un maggiore risparmio energetico.
È possibile aumentare o diminuire il tempo di cottura e/o la temperatura in base alle preferenze.

| Alimento | Accessorio | Livello | Temp. (°C) | Tempo (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Crumble di frutta, 0,8-1,2 kg | Griglia | 2 | 160-180 | 60-80 |
| Patate al cartoccio, 0,4-0,8 kg | Teglia multiuso | 2 | 190-200 | 70-80 |
| Salsicce, 0,3-0,5 kg | Griglia +<br>Teglia multiuso | 3<br>1 | 160-180 | 20-30 |
| Patatine surgelate al forno, 0,3-0,5 kg | Teglia multiuso | 3 | 180-200 | 25-35 |
| Patate surgelate a spicchi, 0,3-0,5 kg | Teglia multiuso | 3 | 190-210 | 25-35 |
| Filetti di pesce, cotti, 0,4-0,8 kg | Griglia +<br>Teglia multiuso | 3<br>1 | 200-220 | 30-40 |
| Filetti di pesce, impanati, 0,4-0,8 kg | Griglia +<br>Teglia multiuso | 3<br>1 | 200-220 | 30-45 |
| Lombata di manzo arrosto, 0,8-1,2 kg | Griglia +<br>Teglia multiuso | 2<br>1 | 180-200 | 65-75 |
| Verdure grigliate, 0,4-0,6 kg | Teglia multiuso | 3 | 200-220 | 25-35 |





NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 34 2022-03-03 6:28:09

**Doppia cottura**

Prima di usare la modalità Doppia cottura inserire il divisorio nel forno. Si consiglia di preriscaldare il forno per avere risultati ottimali.
La tabella che segue presenta 5 guide di cottura doppia consigliate per la cottura e la arrostitura. Usando la funzione Doppia cottura, è possibile cuocere simultaneamente un secondo con contorno o un secondo ed un dessert.

- Usando la funzione Doppia cottura, è possibile prolungare il tempo di preriscaldamento.

| No | Zona | Alimento | Accessorio | Livello | Tipo di riscaldamento | Temp. (°C) | Tempo (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Superiore | Pan di spagna | Griglia, tortiera da Ø 25-26 cm | 4 | | 160-170 | 40-45 |
| | Inferiore | Pizza, 1,0-1,2 kg | Teglia multiuso | 1 | | 190-210 | 13-18 |
| 2 | Superiore | Verdure grigliate, 0,4-0,8 kg | Teglia multiuso | 4 | | 220-230 | 13-18 |
| | Inferiore | Torta di mele | Griglia, tortiera da Ø 20 cm | 1 | | 160-170 | 70-80 |
| 3 | Superiore | Pane di Pita | Teglia multiuso | 4 | | 230-240 | 13-18 |
| | Inferiore | Patate grigliate, 1,0-1,5 kg | Griglia, piatto da forno da 22-24 cm | 1 | | 180-190 | 45-50 |
| 4 | Superiore | Pollo, cosce | Griglia + Teglia multiuso | 4<br>4 | | 210-230 | 30-35 |
| | Inferiore | Lasagne, 1,0-1,5 kg | Griglia, piatto da forno da 22-24 cm | 1 | | 190-200 | 30-35 |
| 5 | Superiore | Filetto di pesce, al forno | Griglia + Teglia multiuso | 4<br>4 | | 210-230 | 15-20 |
| | Inferiore | Pasta sfoglia con le mele | Teglia multiuso | 1 | | 170-180 | 25-30 |

È possibile usare solo il comparto superiore o solo il comparto inferiore in modo da risparmiare energia. Usando un comparto separato è possibile prolungare il tempo di cottura. Si consiglia di preriscaldare il forno per avere risultati ottimali.

Superiore

| Alimento | Accessorio | Livello | Tipo di riscaldamento | Temp. (°C) | Tempo (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Torte piccole | Teglia multiuso | 4 | | 170 | 30-35 |
| Scone | Teglia multiuso | 4 | | 180-190 | 30-35 |
| Lasagne | Griglia | 4 | | 190-200 | 30-35 |
| Pollo, cosce* | Griglia + Teglia multiuso | 4<br>4 | | 230-250 | 30-35 |

* Non preriscaldare il forno.





NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 35 2022-03-03 6:28:09

# Cucina intelligente

Inferiore

| Alimento | Accessorio | Livello | Tipo di riscaldamento | Temp. (°C) | Tempo (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Torte piccole | Teglia multiuso | 1 | | 170 | 30-35 |
| Torta marmorizzata | Griglia | 1 | | 160-170 | 60-70 |
| Torta di mele | Griglia | 1 | | 160-170 | 70-80 |
| Pizza, 1,0-1,2 kg | Teglia multiuso | 1 | | 190-210 | 13-18 |

## Programmi Cottura automatica

**⚠ ATTENZIONE**

I cibi che posso facilmente guastarsi (ad esempio latte, uova, pesce, carne o pollame) non devono rimanere nel forno per oltre 1 ora prima dell'inizio della cottura e devono essere estratti prontamente al termine della cottura. Il consumo di cibi guasti può provocare forti malesseri da avvelenamento da cibo.

### Cottura singola

La tabella seguente illustra 40 programmi automatici per cuocere, arrostire e preparare dolci. La tabella fornisce quantità, pesi e consigli adeguati. Le modalità di cottura ed i tempi sono stati preimpostati per la comodità dell'utente. Nel manuale d'uso sono riportate alcune ricette per i programmi automatici disponibili.
I programmi Cottura automatica da 1 a 19, 38 e 39 includono il preriscaldamento e visualizzano l'andamento della fase di preriscaldamento. Inserire il cibo nel forno dopo aver udito il suono di avvenuto preriscaldamento.
Premere **Tempo di cottura** per avviare **Cottura automatica**.

**⚠ AVVERTENZA**

Nell'estrarre il cibo dal forno usare sempre i guanti appositi.

| Codice | Alimento | Peso (kg) | Accessorio | Livello |
|---|---|---|---|---|
| A 1 | Patate gratinate | 1,0-1,5 | Griglia | 3 |
| | | Preparare il gratin di patate fresche usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare il piatto al centro della griglia. | | |
| A 2 | Verdure gratinate | 0,8-1,2 | Griglia | 3 |
| | | Preparare il gratin di verdure fresche usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare il piatto al centro della griglia. | | |



NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 36 2022-03-03 6:28:09

| Codice | Alimento | Peso (kg) | Accessorio | Livello |
|---|---|---|---|---|
| A 3 | Pasta al forno | 1,2-1,5 | Griglia | 3 |
| | | Preparare la pasta gratinata usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare il piatto al centro della griglia. | | |
| A 4 | Lasagne | 1,0-1,5 | Griglia | 3 |
| | | Preparare le lasagne fatte in casa usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare il piatto al centro della griglia. | | |
| A 5 | Ratatouille | 1,2-1,5 | Griglia | 3 |
| | | Mettere gli ingredienti per la Ratatouille in una casseruola con coperchio. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare il piatto al centro della griglia. Cuocere con coperchio. Mescolare prima di servire. | | |
| A 6 | Torta di mele | 1,2-1,4 | Griglia | 2 |
| | | Preparare una torta di mele usando una teglia tonda metallica da forno del diametro di 20-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia al centro della griglia. | | |
| A 7 | Cornetti | 0,3-0,4 | Teglia multiuso | 3 |
| | | Preparare i croissant (impasto congelato). Mettere l'impasto su un foglio di carta da forno su una teglia multiuso. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno. | | |
| A 8 | Pasta sfoglia con le mele | 0,3-0,4 | Teglia multiuso | 3 |
| | | Mettere la sfoglia di mele su carta da forno e su una teglia multiuso. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno. | | |

| Codice | Alimento | Peso (kg) | Accessorio | Livello |
|---|---|---|---|---|
| A 9 | Base flan alla frutta | 0,4-0,5 | Griglia | 3 |
| | | Versare l'impasto in un piatto metallico da forno nero imburrato per formare la base della torta. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia al centro della griglia. | | |
| A 10 | Quiche Lorraine | 1,2-1,5 | Griglia | 2 |
| | | Preparare l'impasto per la quiche, riporlo in una teglia tonda idonea del diametro di 25 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, aggiungere il ripieno e inserire il piatto al centro della griglia. | | |
| A 11 | Pane bianco | 0,6-0,7 | Griglia | 2 |
| | | Preparare l'impasto e versarlo nella teglia rettangolare metallica antiaderente (lunghezza 25 cm). Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia. | | |
| A 12 | Pane ai cereali | 0,8-0,9 | Griglia | 2 |
| | | Preparare l'impasto e versarlo nella teglia rettangolare metallica antiaderente (lunghezza 25 cm). Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia. | | |
| A 13 | Panino | 0,3-0,5 | Teglia multiuso | 3 |
| | | Preparare i panini (impasto congelato). Mettere l'impasto su un foglio di carta da forno su una teglia multiuso. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno. | | |





NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 37 2022-03-03 6:28:09

# Cucina intelligente

| Codice | Alimento | Peso (kg) | Accessorio | Livello |
|---|---|---|---|---|
| A 14 | Crumble di frutta | 0,8-1,2 | Griglia | 3 |
| | | Mettere la frutta fresca (lamponi, more, mele a fettine o pere a fettine) in un piatto da 22-24 cm. Distribuire i crumble sopra la frutta. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare il piatto al centro della griglia. | | |
| A 15 | Scone | 0,5-0,6 | Teglia multiuso | 3 |
| | | Inserire gli scones (5-6 cm di diametro) su carta da forno sulla teglia multiuso. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno. | | |
| A 16 | Pan di spagna | 0,5-0,6 | Griglia | 3 |
| | | Preparare l'impasto e versarlo nella teglia tonda metallica antiaderente da 26 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia al centro della griglia. | | |
| A 17 | Torta marmorizzata | 0,7-0,8 | Griglia | 2 |
| | | Preparare l'impasto e versarlo nello stampo o nella teglia tonda metallica per gugelhupf o bundt. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia al centro della griglia. | | |
| A 18 | Plum cake | 0,7-0,8 | Griglia | 2 |
| | | Preparare l'impasto e versarlo nella teglia rettangolare metallica antiaderente (lunghezza 25 cm). Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia al centro della griglia. | | |
| A 19 | Brownie | 0,7-0,8 | Griglia | 3 |
| | | Preparare l'impasto usando un piatto da forno da 20-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare il piatto al centro della griglia. | | |

| Codice | Alimento | Peso (kg) | Accessorio | Livello |
|---|---|---|---|---|
| A 20 | Lombata arrosto | 0,8-1,2 | Griglia | 2 |
| | | | Teglia multiuso | 1 |
| | | Insaporire la carne e lasciarla in frigorifero per 1 ora. Inserire sulla griglia con il lato grasso rivolto verso l'alto. | | |
| A 21 | Roast beef a cottura lenta | 0,8-1,2 | Griglia | 2 |
| | | | Teglia multiuso | 1 |
| | | Insaporire la carne e lasciarla in frigorifero per 1 ora. Inserire sulla griglia con il lato grasso rivolto verso l'alto. | | |
| A 22 | Costolette di agnello alle erbe | 0,4-0,8 | Griglia | 4 |
| | | | Teglia multiuso | 1 |
| | | Marinare le costolette di agnello con erbe e spezie e metterle sulla griglia. | | |
| A 23 | Cosciotto di agnello arrosto | 1,0-1,4 | Griglia | 3 |
| | | | Teglia multiuso | 1 |
| | | Marinare l'agnello e riporlo sulla griglia. | | |
| A 24 | Maiale arrosto con cotenna | 0,8-1,2 | Griglia | 3 |
| | | | Teglia multiuso | 1 |
| | | Riporre l'arrosto di maiale con il lato grasso verso l'alto sulla griglia. | | |
| A 25 | Costolette di maiale | 0,8-1,2 | Griglia | 3 |
| | | | Teglia multiuso | 1 |
| | | Riporre la fila di costine di maiale sulla griglia. | | |





NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 38 2022-03-03 6:28:09

| Codice | Alimento | Peso (kg) | Accessorio | Livello |
|---|---|---|---|---|
| A 26 | Pollo, intero | 1,0-1,4 | Griglia | 2 |
| | | | Teglia multiuso | 1 |
| | | Sciacquare e pulire il pollo. Spennellare il pollo con olio e spezie. Posizionare il petto di pollo rivolto su un lato sulla griglia e girare non appena il forno emette un segnale acustico. | | |
| A 27 | Pollo, petto | 0,5-0,9 | Griglia | 4 |
| | | | Teglia multiuso | 1 |
| | | Marinare i petti di pollo e metterli sulla griglia. | | |
| A 28 | Cosce di pollo | 0,5-0,9 | Griglia | 4 |
| | | | Teglia multiuso | 1 |
| | | Spennellare con olio e spezie e mettere sulla griglia. | | |
| A 29 | Anatra, petto | 0,3-0,7 | Griglia | 4 |
| | | | Teglia multiuso | 1 |
| | | Mettere i petti d'anatra sulla griglia con il lato grasso rivolto verso l'alto.<br>La prima impostazione è per un livello di cottura medio, la seconda per un livello di cottura medio-ben cotto. | | |
| A 30 | Filetto di trota al forno | 0,3-0,7 | Teglia multiuso | 4 |
| | | Mettere i filetti di trota sulla teglia multiuso con il lato della pelle rivolto verso l'alto. | | |
| A 31 | Trota | 0,3-0,7 | Griglia | 4 |
| | | | Teglia multiuso | 1 |
| | | Sciacquare e pulire il pesce e collocarlo intero sulla griglia. Insaporire l'interno del pesce con succo di limone, sale ed erbe. Incidere la pelle con un coltello. Ungere con olio e salare. | | |

| Codice | Alimento | Peso (kg) | Accessorio | Livello |
|---|---|---|---|---|
| A 32 | Sogliola | 0,3-0,7 | Teglia multiuso | 3 |
| | | Mettere la sogliola su un foglio di carta da forno su una teglia multiuso. Incidere la pelle con un coltello. | | |
| A 33 | Trancio/Filetto di salmone | 0,3-0,7 | Griglia | 4 |
| | | | Teglia multiuso | 1 |
| | | Sciacquare e pulire i filetti o i tranci. Disporre i filetti sulla griglia con il lato della pelle rivolto verso l'alto. | | |
| A 34 | Verdure grigliate | 0,3-0,7 | Teglia multiuso | 4 |
| | | Sciacquare e affettare le zucchine, melanzane, peperoni, cipolle e pomodori ciliegia. Spennellare con olio di oliva e aggiungere gli aromi. Distribuire uniformemente sulla teglia multiuso. | | |
| A 35 | Patate al forno | 0,5-0,9 | Teglia multiuso | 3 |
| | | Tagliare a metà alcune patate di grandi dimensioni (ognuna di 200 g) nel senso della lunghezza. Metterle nella teglia universale con la parte tagliata rivolta verso l'alto e spennellarle con olio d'oliva, erbe e spezie. | | |
| A 36 | Patatine surgelate al forno | 0,3-0,7 | Teglia multiuso | 3 |
| | | Distribuire uniformemente le patatine al forno surgelate sulla teglia multiuso. | | |
| A 37 | Spicchi di patate surgelati | 0,3-0,7 | Teglia multiuso | 3 |
| | | Distribuire uniformemente le patate al forno surgelate sulla teglia multiuso. | | |
| A 38 | Pizza surgelata | 0,3-0,7 | Griglia | 3 |
| | | Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare la pizza surgelata al centro della griglia. | | |





NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 39 2022-03-03 6:28:09

# Cucina intelligente

| Codice | Alimento | Peso (kg) | Accessorio | Livello |
|---|---|---|---|---|
| A 39 | Pizza fatta in casa | 0,8-1,2 | Teglia multiuso | 2 |
| | | Preparare la pizza stendendo la pasta per pizza sulla teglia multiuso. Nel peso è compreso l'impasto e la guarnizione come la salsa, le verdure, il prosciutto e la mozzarella. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno. | | |
| A 40 | Lievitazione impasto | 0,3-0,7 | Griglia | 2 |
| | | Preparare l'impasto in un recipiente e coprirlo con pellicola per microonde. Posizionare al centro della griglia. | | |

**Doppia cottura**

La tabella seguente illustra 10 programmi automatici per cuocere, arrostire e preparare dolci. È possibile usare solo il comparto superiore, solo quello inferiore o entrambi contemporaneamente. Il programma contiene le quantità, gli intervalli di pesi e gli idonei consigli. Le modalità di cottura ed i tempi sono stati preimpostati per la comodità dell'utente. Nel manuale d'uso sono riportate alcune ricette per i programmi automatici disponibili.
Tutti i programmi Cottura automatica a doppia cottura comprendono una fase di preriscaldamento e visualizzano l'andamento del processo.
Inserire il cibo nel forno dopo aver udito il suono di avvenuto preriscaldamento.
Premere **Tempo di cottura** per avviare **Cottura automatica**.

**⚠ AVVERTENZA**

Nell'estrarre il cibo dal forno usare sempre i guanti appositi.





NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 40 2022-03-03 6:28:09

1. Superiore

| Codice | Alimento | Peso (kg) | Accessorio | Livello |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Patate gratinate | 1,0-1,5 | Griglia | 4 |
| | | Preparare il gratin di patate fresche usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare il piatto al centro della griglia. | | |
| 2 | Lasagne | 1,0-1,5 | Griglia | 4 |
| | | Preparare le lasagne fatte in casa usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare il piatto al centro della griglia. | | |
| 3 | Cosce di pollo | 0,5-0,9 | Griglia | 4 |
| | | | Teglia multiuso | 4 |
| | | Spennellare con olio e spezie e mettere sulla griglia. | | |
| 4 | Patate al forno | 0,5-0,9 | Teglia multiuso | 4 |
| | | Tagliare a metà alcune patate di grandi dimensioni (ognuna di 200 g) nel senso della lunghezza. Metterle nella teglia universale con la parte tagliata rivolta verso l'alto e spennellarle con olio d'oliva, erbe e spezie. | | |
| 5 | Patatine surgelate al forno | 0,3-0,7 | Teglia multiuso | 4 |
| | | Distribuire uniformemente le patatine al forno surgelate sulla teglia multiuso. | | |

2. Inferiore

| Codice | Alimento | Peso (kg) | Accessorio | Livello |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Torta di mele | 1,2-1,4 | Griglia | 1 |
| | | Preparare una torta di mele usando una teglia tonda metallica da forno del diametro di 20-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia al centro della griglia. | | |
| 2 | Pasta sfoglia con le mele | 0,3-0,4 | Teglia multiuso | 1 |
| | | Mettere la sfoglia di mele su carta da forno e su una teglia multiuso. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno. | | |
| 3 | Quiche Lorraine | 1,2-1,5 | Griglia | 1 |
| | | Preparare l'impasto per la quiche, riporlo in una teglia tonda idonea del diametro di 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, aggiungere il ripieno e inserire il piatto al centro della griglia. | | |
| 4 | Pizza surgelata | 0,3-0,7 | Griglia | 1 |
| | | Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare la pizza surgelata al centro della griglia. | | |
| 5 | Pizza fatta in casa | 0,8-1,2 | Teglia multiuso | 1 |
| | | Preparare la pizza stendendo la pasta per pizza sulla teglia multiuso. Nel peso è compreso l'impasto e la guarnizione come la salsa, le verdure, il prosciutto e la mozzarella. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno. | | |





NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 41 2022-03-03 6:28:09

# Cucina intelligente

3. Doppia
È possibile selezionare un programma automatico per il comparto superiore ed inferiore ed eseguirli contemporaneamente.

**⚠ ATTENZIONE**

In caso di uso del comparto superiore o inferiore, la ventola e il riscaldamento dell'altro comparto possono entrare in funzione comunque al fine di ottenere prestazioni ottimali. Il comparto non utilizzato non deve essere usato per alcun altro scopo.

## Piatti di prova

Secondo lo standard EN 60350-1

**1. Cuocere**

Le raccomandazioni per la cottura si riferiscono a un forno preriscaldato. Non usare la funzione di preriscaldamento veloce. Mettere sempre i vassoi con il lato inclinato verso la parte anteriore dello sportello.

| Tipo di alimento | Accessorio | Livello | Tipo di riscaldamento | Temp. (°C) | Tempo (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Torte piccole | Teglia multiuso | 3 | | 165 | 23-28 |
| | | 3 | | 155 | 25-30 |
| | | 1+3 | | 155 | 33-38 |
| Biscotti di pasta frolla | Teglia multiuso + Teglia multiuso | 1+3 | | 140 | 28-33 |
| Pan di spagna senza grassi | Griglia + Tortiera apribile (antiaderente, Ø 26 cm) | 2 | | 160 | 30-35 * |
| | | 2 | | 160 | 30-35 |
| | | 1+4 | | 155 | 35-40 |
| Torta di mele | Griglia + 2 tortiere apribili * (antiaderenti, Ø 20 cm) | 2 posizionati diagonalmente | | 160 | 70-80 |
| | Vassoio multiuso + Griglia + 2 tortiere apribili ** (antiaderenti, Ø 20 cm) | 1+3 | | 160 | 80-90 |

* Aumentare il tempo di cottura di 5 minuti se si sta cucinando in modalità Convenzionale con una teglia di vetro (Ø 26 cm).
* Due torte poste sulla parte posteriore sinistra e anteriore destra della griglia.
** Al centro possono essere sistemate due torte sovrapposte una sull'altra.



NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 42 2022-03-03 6:28:10

**2. Grigliatura**

Preriscaldare il forno vuoto per 5 minuti usando la funzione .

| Tipo di alimento | Accessorio | Livello | Tipo di riscaldamento | Temp. (°C) | Tempo (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Toast di pane bianco | Griglia | 5 | | 270 (max) | 1-2 |
| Hamburger di manzo * (12 cad.) | Griglia + Teglia multiuso (per contenere il sugo di cottura) | 4<br>1 | | 270 (max) | 1° 15-18<br>2° 5-8 |

* Girare dopo 2/3 di cottura.

**3. Arrostire**

| Tipo di alimento | Accessorio | Livello | Tipo di riscaldamento | Temp. (°C) | Tempo (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Pollo intero * 1.3-1.5 kg | Griglia + Teglia multiuso (per contenere il sugo di cottura) | 3<br>1 | | 200 | 60-75 |
| Pollo intero * 1.5-1.7 kg | Griglia + Teglia multiuso (per contenere il sugo di cottura) | 3<br>1 | | 200 | 70-85 |

* Girare a metà cottura.

## Raccolta di ricette Cottura automatica di uso frequente

**Patate gratinate**

Ingredienti 800 g patate, 100 ml latte, 100 ml panna, 50 g uova sbattute, 1 cucchiaio ognuno di sale, pepe, noce moscata, 150 g formaggio grattugiato, burro, timo

Istruzioni Pelare le patate ed affettarle con uno spessore di circa 3 mm. Imburrare un piatto per gratin (22-24 cm). Distribuire le fette di patate su un panno pulito e tenerle coperte durante la preparazione del resto degli ingredienti. In un recipiente grande, mescolare il resto degli ingredienti tranne il formaggio grattugiato. Disporre le patate a fette sul piatto sovrapponendole leggermente e versandovi sopra l'impasto. Cospargere con il formaggio grattugiato e cuocere. Al termine della cottura, servire guarnite con alcune foglie fresche di timo.





NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 43 2022-03-03 6:28:10

# Cucina intelligente

**Verdure gratinate**

Ingredienti 800 g verdure (zucchine, pomodori, cipolle, carote, peperoni, patate precotte), 150 ml panna, 50 g uova sbattute, 1 cucchiaio ognuno di sale, erbe (pepe, prezzemolo o rosmarino), 150 g formaggio grattugiato, 3 cucchiai di olio di oliva, alcune foglie di timo

Istruzioni Lavare le verdure ed affettarle con uno spessore di circa 3-5 mm. Disporre le fette su un piatto per gratin (22-24 cm) e cospargerle con olio di oliva. Mescolare bene gli ingredienti tranne il formaggio grattugiato e cospargerli sulle verdure. Cospargere con il formaggio grattugiato e cuocere. Servire guarnito con alcune foglie di timo fresco.

**Lasagne**

Ingredienti 2 cucchiai di olio di oliva, 500 g di carne trita, 500 ml di salsa di pomodoro, 100 ml di brodo di carne, 150 g di fogli di lasagne, 1 cipolla (in pezzi), 200 g di mozzarella tagliata a pezzetti, 1 cucchiaio ognuno di prezzemolo, origano e basilico

Istruzioni Preparare il ragù di carne. Scaldare l'olio in una padella per friggere, quindi cuocere la carne trita insieme alla cipolla affettata per circa 10 minuti fino a doratura. Versare il ragù e il brodo di carne, aggiungere le spezie. Portare a bollitura, quindi cuocere a fuoco lento per 30 minuti.
Cuocere le lasagne secondo le indicazioni riportate sulla confezione. Alternare a strati i fogli di lasagna, il ragù e il formaggio. Cospargere uniformemente con il formaggio restante sopra tutti gli strati di lasagne e cuocere.





NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 44 2022-03-03 6:28:10

**Torta di mele**

Ingredienti
- **Pasta sfoglia**: 275 g farina, 1/2 cucchiaio di sale, 125 g zucchero bianco, 8 g zucchero di vaniglia, 175 g burro, 1 uovo (sbattuto)
- **Farcitura**: 750 g mele, 1 cucchiaio succo di limone, 40 g zucchero, 1/2 cucchiaio di cannella, 50 g uva passa, 2 cucchiai mollica di pane

Istruzioni

Mescolare la farina con il sale in un recipiente di grandi dimensioni. Setacciare lo zucchero con lo zucchero vanigliato. Tagliare con due coltelli il burro attraverso la farina in piccoli cubetti. Aggiungere 3/4 di uova sbattute. Inserire tutti gli ingredienti nel mixer fino a formare un impasto friabile. Formare l'impasto nella ciotola con le mani. Avvolgerlo in una pellicola di plastica e lasciarlo riposare per circa 30 min.
Imburrare la tortiera aperta (diametro 24-26 cm) e spolverare la superficie con la farina. Stendere 3/4 dell'impasto fino ad uno spessore di circa 5 mm. Disporre in una tortiera (fondo e laterali).
Pelare ed enucleare le mele. Tagliarle in cubetti di circa 3/4 x 3/4 cm. Cospargere le mele con succo di limone e mescolare bene. Lavare ed asciugare il ribes e l'uvetta. Aggiungere zucchero, cannella, uvetta e ribes. Mescolare bene e cospargere il fondo dell'impasto con mollica di pane. Premere leggermente.
Stendere il resto dell'impasto. Tagliare l'impasto in piccole strisce e stenderle sul ripieno. Spennellare la torta uniformemente con il resto dell'uovo sbattuto.

**Quiche Lorraine**

Ingredienti
- **Pasta sfoglia**: 200 g farina, 80 g burro, 1 uovo
- **Farcitura**: 75 g pancetta a cubetti, 125 ml panna, 125 g panna fresca, 2 uova sbattute, 100 g formaggio grattugiato svizzero, sale e pepe

Istruzioni

Per creare l'impasto, versare la farina, burro e uova in una ciotola e mescolare fino a formare un impasto soffice quindi lasciare riposare nel frigorifero per circa 30 minuti. Stendere l'impasto su un piatto in ceramica imburrato per quiche (25 cm diametro). Bucherellare con la forchetta il fondo. Mescolare uova, panna, panna fresca, formaggio, sale e pepe. Versare sull'impasto poco prima di cuocerlo.

**Crumble di frutta**

Ingredienti
- **Guarnizione**: 200 g farina, 100 g burro, 100 g zucchero, 2 g sale, 2 g cannella in polvere
- **Frutta**: 600 g frutta mista

Istruzioni

Mescolare tutti gli ingredienti fino ad avere un impasto omogeneo per creare la farcitura. Distribuire la frutta mista su un piatto da forno e cospargere l'impasto.





NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 45 2022-03-03 6:28:10

# Cucina intelligente



### Pizza fatta in casa

**Ingredienti**

- **Impasto per pizza**: 300 g di farina, 7 g di lievito secco, 1 cucchiai di olio di oliva, 200 ml di acqua calda, 1 cucchiaio di zucchero e sale
- **Guarnizione**: 400 g verdure affettate (zucchine, melanzane, cipolle, pomodori), 100 g prosciutto o pancetta (a pezzi), 100 g formaggio grattugiato

**Istruzioni** Versare la farina, lievito, olio, sale, zucchero ed acqua calda in una ciotola e mescolare fino a formare un impasto umido. Amalgamare nel mixer o a mano per circa 5-10 min. Coprire con coperchio e posizionare in forno per 30 minuti a 35°C. Stendere l'impasto su un piano infarinato in forma rettangolare e poi su una teglia o supporto per pizze. Stendere l'impasto su un piano infarinato in forma rettangolare e poi su una teglia o supporto per pizze. Spalmare la purea di salsa il pomodoro sull'impasto insieme a prosciutto, funghi, olive e pomodori. Cospargere uniformemente con il formaggio grattugiato e cuocere.

### Lombata arrosto

**Ingredienti** 1 kg controfiletto di manzo, 5 g sale, 1 g pepe, 3 g di rosmarino e timo.

**Istruzioni** Insaporire la carne con sale, pepe e rosmarino e lasciarla riposare in frigorifero per 1 ora. Disporla sulla griglia. Inserire nel forno e cuocere.

### Costolette di agnello alle erbe

**Ingredienti** 1 kg costine di agnello (6 pezzi), 4 grandi spicchi di aglio (premuti), 1 cucchiaio di timo fresco (tritato), 1 cucchiaio rosmarino fresco (tritato), 2 cucchiai di sale, 2 cucchiai di olio di oliva

**Istruzioni** Mescolare sale, aglio, erbe e olio ed aggiungere l'agnello. Girare per ricoprire uniformemente e lasciare riposare ad una temperatura ambiente da 30 minuti a 1 ora.

### Costolette di maiale

**Ingredienti** 2 file di costine di maiale, 1 cucchiaio di grani di pepe nero, 3 foglie di alloro, 1 cipolla (in pezzi), 3 spicchi d'aglio (in pezzi), 85 g zucchero di canna, 3 cucchiai di salsa Worcestershire, 2 cucchiai di purea di pomodoro, 2 cucchiai di olio d'oliva

**Istruzioni** Creare una salsa barbecue. Riscaldare l'olio in una padella ed aggiungere della cipolla. Cuocere fino ad ammorbidirla ed aggiungere i rimanenti ingredienti. Cuocere a fuoco lento per circa 30 min fino ad addensarlo. Marinare le costine con la salsa barbecue da 30 minuti ad 1 ora.



NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 46 2022-03-03 6:28:10

# Manutenzione

## Pulizia

Per una pulizia più semplice, pulire regolarmente il forno.

**⚠ AVVERTENZA**

- Verificare che il forno e gli accessori siano freddi prima di effettuare la pulizia.
- Non utilizzare prodotti abrasivi, spazzole dure, pagliette saponate, lana d'acciaio, coltelli o altri materiali abrasivi.

### Interno del forno

- Per pulire l'interno del forno, utilizzare un panno morbido e un blando detergente o acqua calda e sapone.
- Non pulire manualmente la chiusura della porta.
- Per evitare di danneggiare le superfici smaltate del forno, usare solo detergenti per forno standard.
- Per rimuovere eventuale sporco persistente usare un apposito detergente per forni.
- All'aumentare della temperatura del vano cottura nel periodo iniziale, è possibile che si trovino delle macchie sul vetro interno dello sportello. In tal caso, spegnere il forno e attendere che si raffreddi. Quindi, usare carta da cucina o detergente neutro con un panno pulito per pulire il vetro interno.

### Esterno del forno

Per pulire l'esterno del forno, ad esempio lo sportello, la maniglia e il display, usare un panno pulito e un blando detergente o acqua calda e sapone, e asciugare con un panno asciutto. Grasso e sporco possono rimanere in particolare intorno alla maniglia a causa dell'aria calda proveniente dall'interno. Si consiglia di pulire la maniglia dopo ogni uso.

### Accessori

Lavare gli accessori dopo ogni uso e asciugarli con una salvietta. Per rimuovere residui persistenti, lasciare in ammollo gli accessori in acqua e sapone per circa 30 minuti prima di lavarli nuovamente.

### Superficie smaltata catalitica (solo per modelli applicabili)

Le parti rimovibili sono rivestite con uno smalto grigio scuro catalitico. Queste possono essere sporche di olio e grasso diffuso dall'aria circolante durante il riscaldamento ventilato. Tuttavia tali impurità vengono bruciate a temperature del forno di 200 °C o superiori.

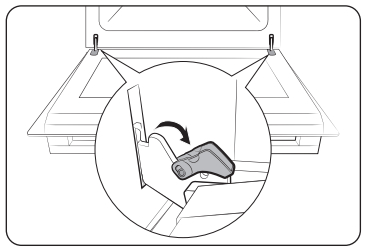
1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno
2. Pulire l'interno del forno.
3. Selezionare la modalità  alla massima temperatura ed eseguire il programma per un'ora.

### Sportello

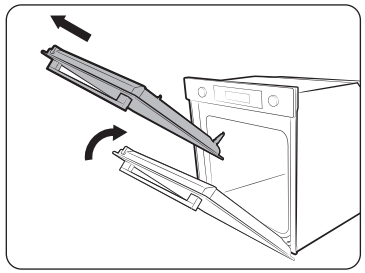
Non rimuovere lo sportello del forno, a meno che non sia necessario pulirlo. Per rimuovere lo sportello e pulirlo, seguire queste istruzioni. Lo sportello del forno è pesante.

**⚠ AVVERTENZA**

Lo sportello del forno è pesante.



1. Aprire lo sportello e i fermagli di entrambe le cerniere.



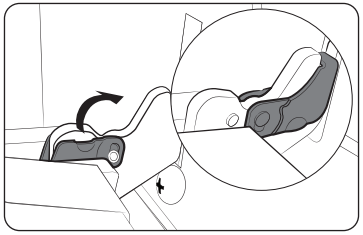
2. Chiudere lo sportello a circa 70°. Afferrare lo sportello del forno ai lati usando entrambe le mani, quindi sollevare e tirare verso l'alto fino a rimuovere le cerniere.
3. Pulire lo sportello con acqua saponata e un panno pulito.





NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 47 2022-03-03 6:28:10

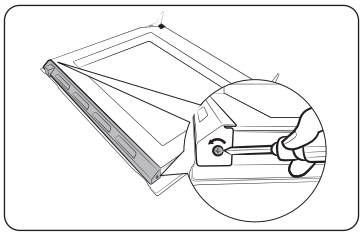
# Manutenzione



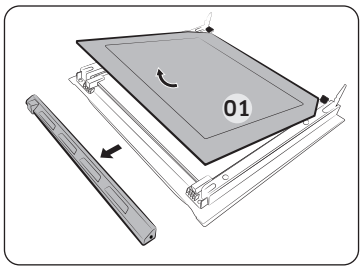
4. Al termine, seguire i passi da 1 a 2 di cui sopra nell'ordine inverso per reinstallare lo sportello. Assicurarsi che i fermagli siano incernierati su entrambi i lati.

**Vetro dello sportello**

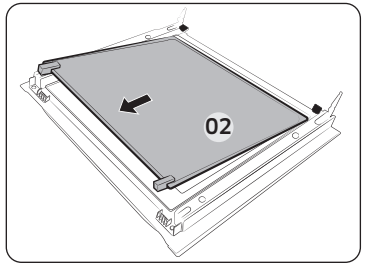
A seconda del modello, lo sportello del forno è dotato di 3-4 lastre di vetro poste l'una contro l'altra. Non rimuovere il vetro dello sportello, a meno che non sia necessario pulirlo. Per rimuovere il vetro dello sportello e pulirlo, seguire queste istruzioni.



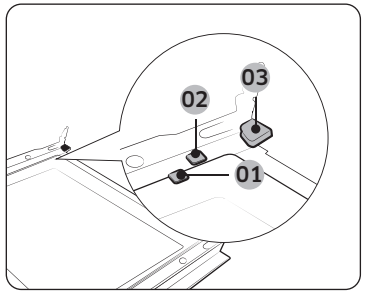
1. Usate un cacciavite per rimuovere le viti sui lati destro e sinistro.




2. Staccare i rivestimenti nelle direzioni delle frecce.
3. Rimuovere il primo foglio dallo sportello.

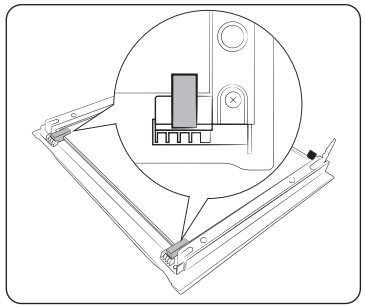



4. Rimuovere il secondo foglio dallo sportello nella direzione della freccia.
5. Pulire il vetro con acqua saponata e un panno pulito.




6. Al termine, reinserire i fogli nel modo seguente:
   - Inserire il foglio 2 tra i fermagli di supporto 1 e 2 e il foglio 1 nel fermaglio di supporto 3, in questo ordine.

**01** Fermaglio di supporto 1
**02** Fermaglio di supporto 2
**03** Fermaglio di supporto 3



7. Controllare se i gommini del vetro si inseriscono nella lastra di vetro e si fissano correttamente.
8. Seguire i passi da 1 a 2 di cui sopra nell'ordine inverso per reinstallare lo sportello.

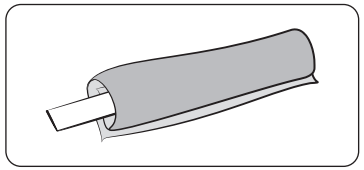
**⚠ AVVERTENZA**

Per evitare dispersioni di calore, assicurasi di reinserire correttamente le lastre di vetro.

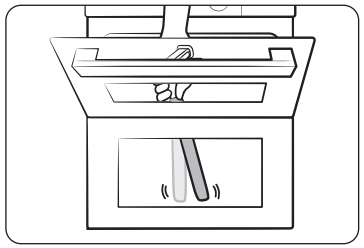


NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 48 2022-03-03 6:28:11

### Doppio vetro dello sportello (solo per modelli applicabili)



1. Legare il fazzoletto bagnato per fissarlo.

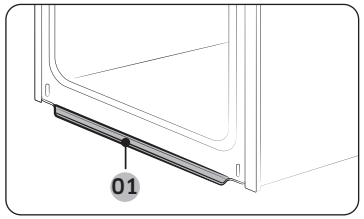


2. Mettere sul panno sotto lo sportello.
3. Pulire lo sportello.
4. Applicare il detergente sul fazzoletto e pulire di nuovo.
5. Usare il fazzoletto asciutto per eliminare umidità e bolle.

**⚠ ATTENZIONE**

Non scollegare lo sportello per la pulizia.

### Collettore dell'acqua



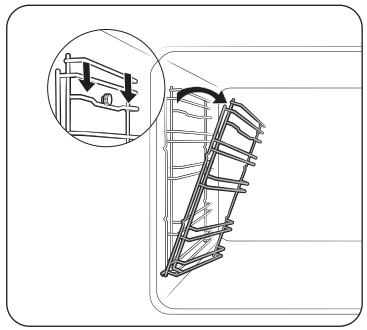

**01** Collettore dell'acqua

Il collettore dell'acqua raccoglie non solo la condensa in eccesso dalla cottura, ma anche i succhi dei residui dei cibi. Vuotare e pulire periodicamente il collettore dell'acqua.

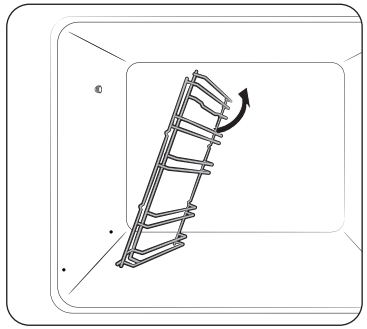
**⚠ AVVERTENZA**

Qualora si riscontri una perdita dal collettore dell'acqua, contattare un Centro di assistenza autorizzato.

### Binari laterali (solo modelli che ne sono dotati)



1. Premere la parte superiore del binario laterale sinistro abbassandolo con un angolo di circa 45°.



2. Premere e rimuovere la parte inferiore del binario sinistro.
3. Rimuovere il binario destro allo stesso modo.
4. Pulire entrambi i binari.
5. Al termine, seguire il passaggio 1 e 2 descritti sopra in ordine inverso per rimontare i binari laterali.

**NOTA**

Il forno è in grado di funzionare senza le griglie ed i binari laterali montati.





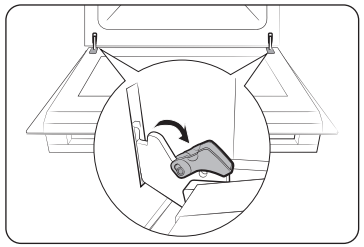
NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 49 2022-03-03 6:28:11

# Manutenzione

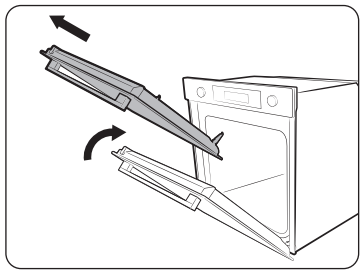
## Scollegamento dello sportello

**⚠ AVVERTENZA**

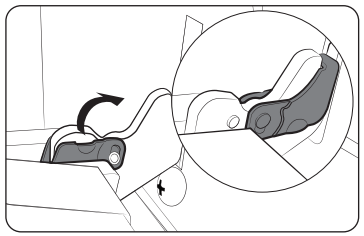
Lo sportello del forno è pesante.



1. Aprire lo sportello ed invertire i fermi su entrambe le cerniere.



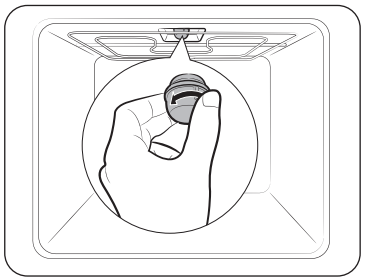
2. Chiudere lo sportello ad approssimativamente 70°. Afferrare lo sportello del forno per i lati usando entrambe le mani, quindi sollevarlo e tirarlo verso l'alto fino a rimuovere le cerniere.



3. Al termine, seguire i passaggi 1 e 2 in ordine inverso per rimontare lo sportello. Assicurarsi che i fermi siano inseriti su ambo i lati.

## Sostituzione

### Lampadine

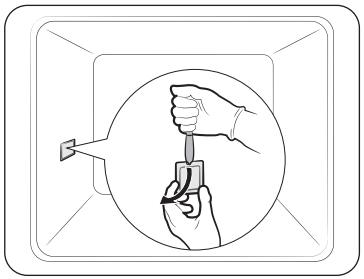


1. Rimuovere il coperchio del vetro ruotando in senso antiorario.
2. Sostituire la luce interna.
3. Pulire il coperchio del vetro.
4. Al termine seguire il passaggio 1 descritto sopra in ordine inverso per rimontare il coperchio del vetro.

**⚠ AVVERTENZA**

- Prima di sostituire una lampadina, spegnere il forno e scollegarlo dalla presa di corrente.
- Usare solo lampadine resistenti al calore di 300 °C da 25-40 W / 220-240 V. Tali lampadine approvate da Samsung possono essere acquistate presso un Centro assistenza Samsung.
- Manipolando le lampadine alogene usare sempre un panno asciutto. Ciò serve a non sporcare la lampadina con impronte sporche o bagnate che potrebbero ridurne la durata.

### Luce forno laterale



1. Afferrare la parte terminale inferiore del coperchio della luce laterale del forno con una mano ed usando uno strumento con la punta piatta ed appuntita come un coltello da cucina, rimuovere il coperchio come mostrato.
2. Sostituire la luce laterale del forno.
3. Rimontare il coperchio della luce.





NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 50 2022-03-03 6:28:11

# Risoluzione dei problemi

## Checkpoint

Se si verifica un problema con il forno, controllare per prima cosa la tabella sottostante e provare i suggerimenti indicati. Se il problema persiste, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona.

| Problema | Causa | Azione |
|---|---|---|
| Non è possibile azionare correttamente i tasti. | • Se sono rimasti residui di materiale tra i tasti.<br>• Modello Touch: in presenza di condensa all'esterno.<br>• Se la funzione Blocco è attiva. | • Rimuovere i residui e riprovare.<br>• Rimuovere l'umidità e riprovare.<br>• Verificare che la funzione Blocco sia attiva. |
| Alcuni tasti non sono abilitati correttamente. | • Se il divisorio rimane inserito nel vano (o se il forno funziona in modalità Flex) | • Rimuovere il divisore. Mentre è inserito, alcuni tasti sono disabilitati. |
| L'orario non viene visualizzato. | • Se non c'è alimentazione. | • Controllare che il prodotto sia collegato alla corrente elettrica. |
| Il forno non funziona. | • Se non c'è alimentazione. | • Controllare che il prodotto sia collegato alla corrente elettrica. |
| Il forno si spegne durante il funzionamento. | • Se è scollegato dalla presa elettrica. | • Ricollegarlo. |
| Durante il funzionamento il forno si spegne. | • Se la cottura continua impiega molto tempo.<br>• Se la ventola di raffreddamento non funziona.<br>• Se il forno è installato in un luogo senza una adeguata ventilazione.<br>• In caso di uso di più spine nella stessa presa elettrica. | • Dopo una prolungata cottura, lasciare che il forno si raffreddi.<br>• Ascoltare il rumore proveniente dalla ventilazione.<br>• Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.<br>• Usare una spina singola. |
| Al forno non arriva corrente elettrica. | • Se non c'è alimentazione. | • Controllare che il prodotto sia collegato alla corrente elettrica. |
| L'esterno del forno è troppo caldo durante il funzionamento. | • Se il forno è installato in un luogo senza una adeguata ventilazione. | • Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto. |
| Non è possibile aprire correttamente lo sportello. | • Se è rimasto del cibo residuo tra lo sportello e l'interno del prodotto. | • Pulire il forno quindi provare nuovamente ad aprire lo sportello. |
| La luce interna è debole o non si accende. | • Se la luce si accende e poi si spegne.<br>• Se la luce è coperta da materiale estraneo durante la cottura. | • La lampadina si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo per risparmiare energia. È possibile riaccenderlo premendo il tasto Luce del forno.<br>• Pulire l'interno del forno quindi riprovare. |
| Toccando il forno si verificano scosse elettriche. | • Se la connessione alla rete elettrica non è dotata di adeguata messa a terra.<br>• Se si usa una presa non dotata di messa a terra. | • Controllare che l'alimentazione sia correttamente messa a terra. |
| Si riscontra una perdita di acqua.<br>Si nota del vapore uscire da una fessura sullo sportello.<br>Si nota dell'acqua residua nel forno. | • In base al tipo di alimento talvolta è possibile riscontrare acqua o vapore. Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto. | • Lasciare raffreddare il forno quindi asciugare con un panno asciutto. |
| La luminosità all'interno del forno varia. | • La luminosità cambia in base alle variazioni di potenza in uscita. | • La potenza emessa varia durante la cottura e ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi. |





NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 51 2022-03-03 6:28:11

# Risoluzione dei problemi

| Problema | Causa | Azione |
|---|---|---|
| La cottura è terminata ma la ventola di raffreddamento è ancora attiva. | • La ventola resta attiva automaticamente per un determinato periodo di tempo per dissipare il calore all'interno del forno. | • Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi. |
| Il forno non si scalda. | • Se lo sportello è aperto.<br>• Se i comandi del forno non sono impostati correttamente.<br>• Se il fusibile del circuito domestico si è fuso o l'interruttore è scattato. | • Chiudere lo sportello e riavviare.<br>• Vedere il capitolo sul funzionamento del forno e reimpostarlo.<br>• Sostituire il fusibile o riattivare il salvavita. Se il problema persiste, rivolgersi a un elettricista. |
| Durante il funzionamento dal forno fuoriesce del fumo. | • Durante il funzionamento iniziale.<br>• Se vi sono residui di cibo sugli elementi riscaldanti. | • E' possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo al primo utilizzo del forno. Ciò non indica un malfunzionamento del forno, e azionandolo 2-3 volte tale fenomeno dovrebbe scomparire.<br>• Lasciare che il forno si raffreddi sufficientemente quindi rimuovere il cibo residuo dagli elementi riscaldanti. |
| Si avverte odore di bruciato o di plastica bruciata durante l'uso del forno. | • In caso di uso di contenitori e recipienti in plastica non resistenti al calore. | • Usare contenitori in vetro idonei alle alte temperature. |

| Problema | Causa | Azione |
|---|---|---|
| Il forno non cuoce correttamente. | • Se lo sportello del forno viene aperto spesso durante la cottura. | • Non aprire frequentemente lo sportello a meno di non cuocere cibi che devono essere girati spesso. Aprendo frequentemente lo sportello, la temperatura interna sarà inferiore e ciò influenzerà i risultati della cottura. |
| La pulizia a vapore non funziona. | • Ciò perché la temperatura è troppo elevata. | • Lasciare che il forno si raffreddi prima di riutilizzarlo. |
| La modalità Doppia cottura non funziona. | • Se il divisorio non è montato correttamente. | • Inserire il divisorio correttamente prima di usarlo. |
| La modalità Singola cottura non funziona. | • Se il divisorio è inserito nel forno. | • Estrarre il divisorio e utilizzarlo. |
| La ventola della cavità non usata in modalità Doppia cottura è in funzione (o la temperatura della cavità è elevata). | • Al fine di ottenere risultati e prestazioni ottimali, la ventola e gli elementi riscaldanti della cavità non utilizzata possono entrare in funzione. | • Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi. |





NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 52 2022-03-03 6:28:11

## Codici informativi

Se il forno ha problemi di funzionamento, è possibile leggere i codici informativi visualizzati sul display. Controllare la tabella riportata sotto e provare a utilizzare i suggerimenti.

| Codice | Significato | Azione |
|---|---|---|
| C-d1 | Malfunzionamento del bloccaggio dello sportello. | Spegnere il forno e riavviare. Se il problema persiste, spegnere per 30 secondi o più quindi ricollegare tutto. Se il problema non è stato risolto, rivolgersi al Centro assistenza. |
| C-20 | Malfunzionamenti del sensore. | |
| C-21 | | |
| C-22 | | |
| C-23 | | |
| C-F1 | Si verifica solo durante la lettura/scrittura della EEPROM. | |
| C-F0 | Non esiste comunicazione tra la scheda PCB madre e quella secondaria. | |
| C-F2 | Si verifica quando esiste un problema di comunicazione tra il Touch IC <-> Main o Sub micom. | Spegnere il forno e riavviare. Se il problema persiste, spegnere per 30 secondi o più quindi ricollegare tutto. Se il problema non è stato risolto, rivolgersi al Centro assistenza. |
| C-d0 | Problemi con i tasti<br>Si verifica quando un tasto viene premuto per un determinato periodo di tempo. | Pulire i tasti e assicurarsi che non vi sia acqua sopra o intorno ad essi. Spegnere il forno riprovare. Se il problema persiste, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona. |
| -dC- | Se il divisorio viene rimosso durante la cottura in modalità Doppia cottura.<br>Se il divisorio viene inserito durante la cottura in modalità Singola cottura. | Il divisorio non deve essere rimosso durante la cottura in modalità Doppia cottura.<br>Spegnere il forno e riavviare. Se il problema persiste, spegnere per 30 secondi o più quindi ricollegare tutto.<br>Se il problema non è stato risolto, rivolgersi al Centro assistenza. |
| S-01 | Spegnimento di sicurezza<br>Il forno ha continuato a funzionare per un lungo periodo di tempo a una elevata temperatura.<br>• Al di sotto di 100 °C - 16 ore<br>• Tra 105 °C e 240 °C - 8 ore<br>• Tra i 245 °C e la temperatura massima - 4 ore | Ciò non indica un guasto al sistema. Spegnere il forno ed estrarre il cibo. Quindi riprovare normalmente. |





NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 53 2022-03-03 6:28:11

# Specifiche tecniche

SAMSUNG è impegnata nel continuo miglioramento dei suoi prodotti. Sia le specifiche del prodotto sia le istruzioni d'uso sono soggette a modifiche senza preavviso.

| | | |
|---|---|---|
| Voltaggio connessione | | 230 V ~ 50 Hz |
| Potenza di carico massima collegata | | 2950 W |
| Dimensioni (L x A x P) | Unità principale | 595 X 596 X 570 mm |
| | Incasso | 560 X 579 X 549 mm |
| Volume | | 76 litri |

* Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica <G>.

# Appendice

## Scheda tecnica del prodotto

| SAMSUNG | SAMSUNG | |
|---|---|---|
| Identificativo del modello | NV7B421****/U5, NV7B422****/U5, NV7B423****/U5, NV7B424****/U5, NV7B425****/U5, NV7B431****/U5, NV7B432****/U5, NV7B433****/U5, NV7B434****/U5, NV7B435****/U5 | |
| Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità (EEI cavity) | 81,6 | |
| Classe di efficienza energetica per ciascuna cavità | A+ | |
| Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale) (EC electric cavity) | 1,05 kWh/ciclo | |
| Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale) (EC electric cavity) | 0,71 kWh/ciclo | |
| Numero di cavità | 1 | |
| Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas) | Elettricità | |
| Volume di ciascuna cavità (V) | 76 L | |
| Tipologia di forno | Incasso | |
| Massa dell'apparecchio (M) | NV7B421****/U5: 33,4 kg<br>NV7B422****/U5: 33,4 kg<br>NV7B423****/U5: 38,4 kg<br>NV7B424****/U5: 33,4 kg<br>NV7B425****/U5: 38,4 kg | NV7B431****/U5: 36,9 kg<br>NV7B432****/U5: 36,9 kg<br>NV7B433****/U5: 40,9 kg<br>NV7B434****/U5: 36,9 kg<br>NV7B435****/U5: 40,9 kg |

Dati determinati secondo la norma EN 60350-1, EN 50564, regolamenti della Commissione (UE) n. 65/2014 e (UE) n. 66/2014 e il regolamento (CE) n. 1275/2008.





NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 54 2022-03-03 6:28:12

| | | |
|---|---|---|
| Consumo energetico complessivo in Standby (W) (tutte le porte di rete in condizione “on”) | | 1,9 W |
| Tempo per la gestione della alimentazione (min.) | | 20 min. |
| WIFI | Consumo in modalità standby (W) | 1,9 W |
| | Tempo per la gestione della alimentazione (min.) | 20 min. |
| Modalità SPENTO | Consumo elettrico | 0,5 W |
| | Tempo per la gestione della alimentazione (min.) | 30 min. |

**Consigli per risparmiare energia**

- Durante la cottura aprire lo sportello del forno solo per girare gli alimenti. Durante la cottura non aprire frequentemente lo sportello del forno al fine di mantenere la temperatura e risparmiare energia.
- Pianificare l’uso del forno per evitare di spegnerlo tra una cottura e l’altra; ciò consente di risparmiare energia e ridurre i tempi di preriscaldamento.
- Se il tempo di cottura supera i 30 minuti, è possibile spegnere il forno 5-10 minuti prima del tempo per risparmiare energia. Il calore residuo completerà la cottura.
- Laddove possibile cuocere più di una pietanza contemporaneamente.

**NOTA**

Con la presente Samsung dichiara che questa apparecchiatura radio è conforme alla Direttiva 2014/53/UE e con le relative dichiarazioni normative nel Regno Unito.
Il testo completo della dichiarazione UE di conformità e la dichiarazione di conformità del Regno Unito sono disponibili al seguente indirizzo internet: La Dichiarazione ufficiale di conformità è riportata all’indirizzo http://www.samsung.com accedi a Supporto > Cerca supporto per prodotto e digita il nome del modello.

| | Gamma frequenze | Potenza di trasmissione (Max) |
|---|---|---|
| Wi-Fi | 2412 – 2472 MHz | 20 dBm |
| Bluetooth | 2402 – 2480 MHz | 10 dBm |

## Dichiarazione Open Source

Il software incluso in questo prodotto contiene software open source.
Per le informazioni sulla licenza open source relative a questo prodotto, vedere la pagina http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0.





NV7B4240VBW_DG68-01415A-01_IT.indd 55 2022-03-03 6:28:12

SAMSUNG

DOMANDE O COMMENTI?

| NAZIONE | CHIAMARE IL NUMERO | O VISITARE IL SITO WEB |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG) | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch)<br>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<br>(+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 | 210 608 098<br>Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h | www.samsung.com/pt/support |
| SPAIN | 91 175 00 15 | www.samsung.com/es/support |
| SWEDEN | 0771-400 300 | www.samsung.com/se/support |
| SWITZERLAND | 0800 726 786 | www.samsung.com/ch/support (German)<br>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 |

DG68-01415A-01