

Horno empotrable

Manual del usuario y de instalación

NV75N5671**



SAMSUNG

Tabla de contenidos

Uso de este manual	3	Limpieza	25
En este manual del usuario, se utilizan los símbolos siguientes:	3	Temporizador	27
Instrucciones de seguridad	3	Sonido encendido/apagado	27
Precauciones importantes de seguridad	3	Cocción inteligente	27
Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)	6	Cocción manual	27
Función de ahorro automático de energía	6	Programas de cocción automática	33
Instalación	7	Recetas de prueba	39
Qué incluye	7	Colección de recetas de cocción automática frecuentes	40
Preparación para instalar el horno	8	Mantenimiento	43
Conexión a la corriente eléctrica	8	Limpieza	43
Montaje en un armario	8	Extracción de la puerta	44
Antes de empezar	10	Sustitución	45
Ajustes iniciales	10	Solución de problemas	45
Olor a horno nuevo	11	Puntos de control	45
Mecanismo de seguridad inteligente	11	Códigos de información	47
Accesorios	11	Especificaciones técnicas	48
Puerta flexible	13	Apéndice	49
Modo de doble cocción	14	Ficha de datos del producto	49
Operaciones	14		
Panel de control	14		
Ajustes comunes	15		
Modos de cocción (excepto el gratinador)	18		
Modos de cocción (gratinador)	21		
Rango de ajuste de la temperatura del modo de doble cocción	22		
Para detener la cocción	23		
Función especial	24		
Cocción automática	24		

Uso de este manual

Gracias por elegir un horno empotrable SAMSUNG. Este manual del usuario contiene información de seguridad importante e instrucciones cuyo propósito es ayudar al usuario a hacer funcionar y a realizar el mantenimiento del aparato. Antes de usar el horno, lea atentamente el presente manual del usuario y guárdelo para consultas posteriores.

En este manual del usuario, se utilizan los símbolos siguientes:

ADVERTENCIA

Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **lesiones personales graves, muerte o daños a la propiedad.**

PRECAUCIÓN

Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **lesiones personales o daños a la propiedad.**

NOTA

Información, consejos y recomendaciones útiles que ayudan a los usuarios a utilizar el producto.

Instrucciones de seguridad

La instalación de este horno la debe realizar un técnico electricista autorizado. El instalador es el responsable de la conexión del electrodoméstico a la corriente eléctrica, de acuerdo con las recomendaciones de seguridad pertinentes.

Precauciones importantes de seguridad

ADVERTENCIA

Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con las discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o faltas de experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisadas o que hayan recibido instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad. No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico. El medio de desconexión debe incorporarse en el cable fijo de acuerdo con las normas de cableado. Tras la instalación, el electrodoméstico debe poder desconectarse de la fuente de alimentación. Para facilitar la desconexión, el enchufe debe estar accesible. También se puede montar un interruptor en el cable fijo de acuerdo con las normas de cableado.

Instrucciones de seguridad

Si el cable de alimentación está deteriorado, debe ser sustituido por el fabricante, un técnico de servicio autorizado o una persona igualmente cualificada a fin de evitar incidentes.

El método de fijación indicado no debe depender del uso de adhesivos, puesto que no se consideran un medio de fijación fiable.

Este electrodoméstico lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o faltas de experiencia y conocimiento, siempre que se les supervise o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los niños no deben limpiar ni hacer el mantenimiento del electrodoméstico sin vigilancia. Mantenga el electrodoméstico y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. El electrodoméstico se calienta durante su uso. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno.

ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. No deje que los niños se acerquen.

No use limpiadores abrasivos ni útiles metálicos afilados para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que pueden rayar la superficie y producir una rotura del cristal.

Si el electrodoméstico tiene la función de limpieza, se han de eliminar los derrames antes y durante la limpieza con vapor o la autolimpieza, y no se deben dejar los utensilios dentro del horno. La función de limpieza depende del modelo.

Si el electrodoméstico tiene la función de limpieza, durante las condiciones de limpieza las superficies pueden calentarse más de lo normal, por lo que se debe mantener a los niños alejados del horno. La función de limpieza depende del modelo.

Utilice solo el medidor de temperatura recomendado para este horno. (Solo modelos con sonda para carne)

No utilice un limpiador a vapor.

ADVERTENCIA: Cuando vaya a reemplazar la lámpara, desenchufe el electrodoméstico de la corriente eléctrica para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

El electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se caliente en exceso.

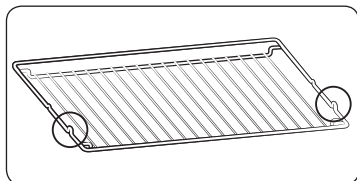
ADVERTENCIA: El electrodoméstico y las partes accesibles se calientan durante su uso. Evite tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del horno a menos que estén vigilados continuamente.

PRECAUCIÓN: El proceso de cocción requiere vigilancia. Un proceso de cocción corto debe supervisarse en todo momento.

La puerta y la superficie exterior pueden calentarse cuando el electrodoméstico está en funcionamiento.

La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el electrodoméstico está en funcionamiento.

Las superficies pueden calentarse durante el uso.



Inserte la rejilla en la posición con las partes que sobresalen (topes en ambos lados) hacia delante de manera que la rejilla soporte la posición de reposo para grandes cargas.

⚠ PRECAUCIÓN

Si el horno ha sufrido desperfectos durante el transporte, no lo conecte.

Solo un técnico electricista autorizado debe conectar el aparato a la corriente eléctrica. En el caso de que el horno estuviera dañado o no funcionara correctamente, no intente repararlo.

Las reparaciones las debe realizar únicamente un técnico autorizado. Una reparación incorrecta puede suponer un peligro considerable para el usuario y para terceras personas. Si el horno necesita reparación, póngase en contacto con un centro de servicio técnico de SAMSUNG o con su distribuidor.

Los cables y las regletas eléctricas nunca deben estar en contacto con el horno.

El horno debe conectarse a la fuente de alimentación mediante un cortacircuitos o un fusible homologados. No utilice nunca adaptadores de enchufes múltiples ni cables de extensión.

El cable de alimentación del electrodoméstico debe desenchufarse antes de reparar o limpiar el horno.

Tenga cuidado cuando conecte aparatos eléctricos en las tomas de corriente cercanas al horno.

Si el aparato tiene la función de cocción al vapor, no lo haga funcionar si el cartucho de suministro de agua está dañado. (Solo modelos con función de vapor)

Si el cartucho está agrietado o roto, no lo utilice y póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano. (Solo modelos con función de vapor)

Este horno ha sido diseñado para utilizarse solo en cocinas domésticas.

Durante el funcionamiento, la superficie interior del horno está lo suficientemente caliente como para causar quemaduras. No toque los elementos calefactores ni la superficie interior del horno hasta que se hayan enfriado.

No guarde materiales inflamables dentro del horno.

Las superficies del horno se calientan cuando el aparato funciona a altas temperaturas durante bastante tiempo.

Cuando cocine, tenga cuidado al abrir la puerta del horno ya que puede escaparse rápidamente aire caliente y vapor.

Instrucciones de seguridad

Cuando prepare platos que contengan alcohol, piense que éste se evapora debido a las altas temperaturas y el vapor puede incendiarse si entra en contacto con alguna parte caliente del horno.

Para mayor seguridad, no utilice limpiadores de agua a alta presión ni de chorro de vapor. Mientras el horno está funcionando, procure que los niños permanezcan alejados de él.

Los alimentos congelados, como las pizzas, deben cocerse en la parrilla grande. Si usa la bandeja del horno, ésta puede deformarse debido a la gran variación de temperaturas.

No vierta agua en la parte inferior del horno cuando esté caliente. Podría dañar la superficie esmaltada.

Durante el funcionamiento del horno la puerta debe permanecer cerrada.

No forre la parte inferior del horno con papel de aluminio ni ponga en ella bandejas ni moldes de hornear. El papel de aluminio obstruye el calor, lo que puede dañar las superficies esmaltadas e impedir buenos resultados en la cocción.

Los zumos de fruta dejan manchas que pueden ser permanentes en las superficies esmaltadas del horno.

Cuando cocine pasteles muy líquidos, utilice la bandeja honda.

No coloque los utensilios para hornear sobre la puerta del horno abierta.

Mantenga a los niños apartados del horno cuando abra o cierre la puerta ya que podrían tropezar con ella o pillarse los dedos.

No pise, se apoye, se siente ni coloque artículos pesados en la puerta.

No abra la puerta aplicando una fuerza innecesaria.

ADVERTENCIA: No desconecte el horno de la corriente eléctrica aunque haya terminado el proceso de cocción.

ADVERTENCIA: No deje la puerta abierta cuando el horno esté cocinando.

Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)



(Se aplica en países con sistemas de recolección por separado)

La presencia de este símbolo en el producto, accesorios o material informativo que lo acompañan, indica que al finalizar su vida útil ni el producto ni sus accesorios electrónicos (como el cargador, cascos, cable USB) deberán eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe estos productos de otros tipos de residuos y recíclelos correctamente.

De esta forma se promueve la reutilización sostenible de recursos materiales.

Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto o con las autoridades locales pertinentes para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.

Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben eliminarse junto a otros residuos comerciales.

Para obtener información sobre los compromisos ambientales de Samsung y las obligaciones reglamentarias específicas del producto, como REACH, WEEE, Baterías visite: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Función de ahorro automático de energía

- Si el usuario no proporciona instrucciones durante un determinado periodo de tiempo mientras el electrodoméstico está en funcionamiento, este deja de funcionar y entra en estado de espera.
- Luz: Durante el proceso de cocción, puede apagar la lámpara del horno pulsando el botón «luz del horno». Para ahorrar energía, la iluminación del horno se apaga unos minutos después de que el programa de cocción haya comenzado.

Instalación

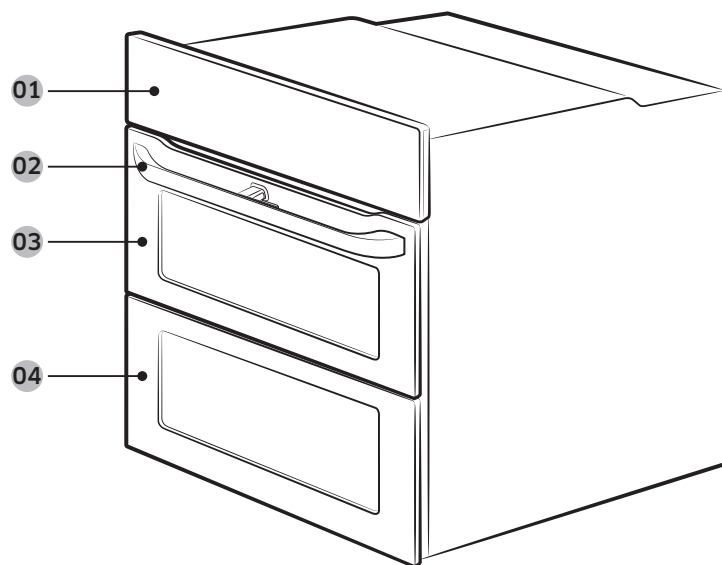
⚠ ADVERTENCIA

Este horno debe instalarlo un técnico cualificado. El instalador es el responsable de conectar el horno a la corriente eléctrica de acuerdo con las normas de seguridad correspondientes de su región.

Qué incluye

Asegúrese de que el paquete del producto incluye todas las piezas y accesorios. Si tiene algún problema con el horno o con los accesorios, póngase en contacto con el centro de atención al cliente o con el distribuidor.

El horno de un vistazo



01 Panel de control

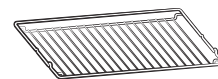
02 Tirador de la puerta

03 Puerta de arriba

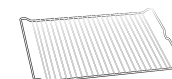
04 Puerta principal

Accesorios

El horno viene con diferentes accesorios que le ayudan a preparar diferentes tipos de comida.



Rejilla



Accesorio de inserción de rejilla *



Bandeja de hornear *



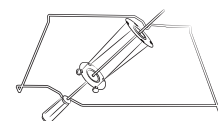
Bandeja universal *



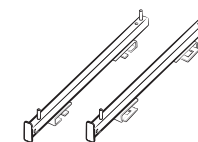
Bandeja con profundidad adicional *



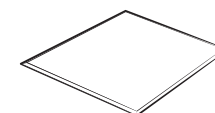
Espetón de asar *



Espetón de asar y Shashlik *



Guía telescópica *



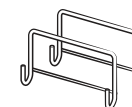
Divisor



Sonda para carne *



2 tornillos (M4 L25)



Asidero de instalación

📄 NOTA

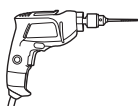
La disponibilidad de los accesorios con un asterisco (*) depende del modelo del horno.

Instalación

Preparación para instalar el horno

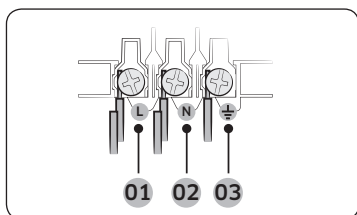


Destornillador Phillips



Broca

Conexión a la corriente eléctrica



- 01 MARRÓN o NEGRO
- 02 AZUL o BLANCO
- 03 AMARILLO y VERDE

Corriente (A)	Área de sección cruzada mínima
10 < A ≤ 16	1,5 mm ²
16 < A ≤ 25	2,5 mm ²

Enchufe el horno a una toma de corriente eléctrica. Si no dispone de una toma de corriente de clavijas debido a limitaciones de corriente admisibles, utilice un interruptor seccionador de varios polos (con un espacio de al menos 3 mm entre ellos) para cumplir las normas de seguridad. Utilice un cable de alimentación con una longitud suficiente que admita la especificación H05 RR-F o H05 VV-F, min.1,5-2,5 mm².

Compruebe las especificaciones de salida en la etiqueta fijada al horno. Abra la cubierta posterior del horno con un destornillador y extraiga los tornillos de la brida del cable. A continuación, conecte los cables a los terminales de conexión correspondientes. El terminal (⏏) está diseñado para la conexión a tierra. Primero conecte los cables amarillo y verde (conexión a tierra), que deben ser más largos que el resto. Si utiliza una toma de corriente de clavijas, el enchufe debe quedar accesible después de instalar el horno. Samsung no se hace responsable de los accidentes causados por una ausencia de conexión a tierra o una conexión a tierra incorrecta.

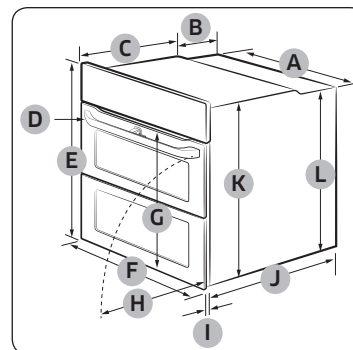
⚠ ADVERTENCIA

No pise ni retuerza los cables durante la instalación, y manténgalos alejados de las zonas del horno que emitan calor.

Montaje en un armario

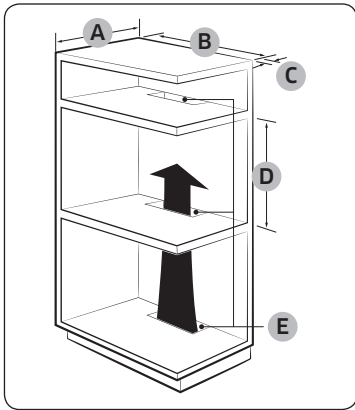
Si se instala el horno en un armario empotrado, las superficies de plástico y las partes adhesivas del armario deben resistir una temperatura de 90 °C. Samsung no se hace responsable de los daños al mobiliario provocados por la emisión de calor del horno. El horno debe estar correctamente ventilado. A efectos de ventilación, deje un espacio de unos 50 mm entre la balda inferior del armario y la pared. Si instala el horno debajo de una vitrocerámica, siga las instrucciones de instalación de la vitrocerámica.

Dimensiones necesarias para la instalación



Horno (mm)

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

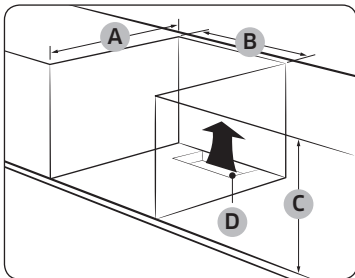


Armario empotrado (mm)

A	Mín. 550
B	Mín. 560
C	Mín. 50
D	Mín. 590 - Máx. 600
E	Mín. 460 x Mín. 50

NOTA

El armario empotrado debe disponer de conductos de ventilación (**E**) para ventilar el calor y permitir la circulación de aire.



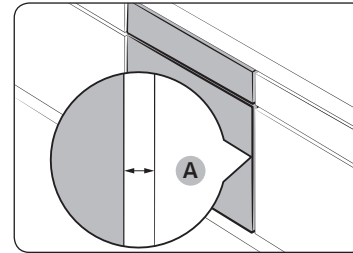
Armario debajo del fregadero (mm)

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

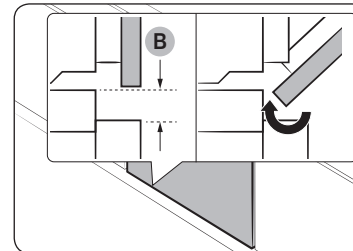
NOTA

El armario empotrado debe disponer de conductos de ventilación (**D**) para ventilar el calor y permitir la circulación de aire.

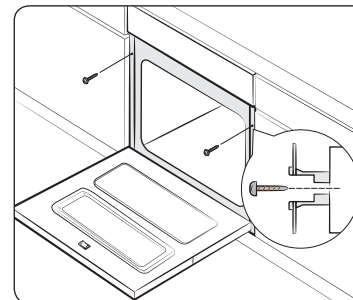
Montaje del horno



Asegúrese de dejar un espacio (**A**) de al menos 5 mm entre el horno y cada lado del armario.



Asegúrese de dejar al menos un espacio de 3 mm (**B**) para que la puerta abra y cierre sin dificultad.



Encaje el horno en el armario y fíjelo con firmeza a ambos lados con 2 tornillos.

Instalación

Cuando haya finalizado la instalación, retire la protección de vinilo, la cinta y el resto de material de embalaje y saque los accesorios del interior del horno. Para retirar el horno del armario, primero desconecte la alimentación del horno y quite los 2 tornillos de ambos lados del horno.

ADVERTENCIA

El horno necesita ventilación para un funcionamiento normal. En ningún caso bloquee los conductos de ventilación.

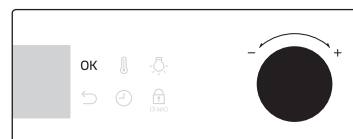
NOTA

El aspecto real del horno puede variar en función del modelo.

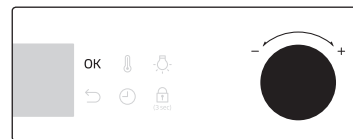
Antes de empezar

Ajustes iniciales

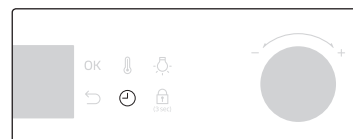
Al encender el horno por primera vez, se muestra en la pantalla la hora por defecto «12:00» y el elemento de hora («12») parpadea. Para configurar la hora actual, siga los pasos que se indican a continuación.




1. Con el elemento de hora parpadeando, gire el dial de valores (dial derecho) para configurar la hora y, a continuación, pulse **OK** para cambiar a los minutos.



2. Con el elemento de minutos parpadeando, gire el dial de valores para configurar los minutos y, a continuación, pulse **OK**.



Para cambiar la hora actual tras esta configuración inicial, mantenga pulsado el botón  durante 3 segundos y siga los pasos indicados anteriormente.

Olor a horno nuevo

Antes de usar el horno por primera vez, limpie el interior para eliminar el olor a nuevo.

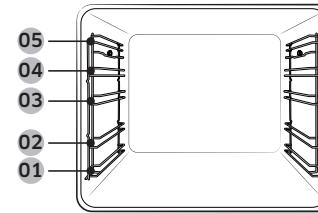
1. Saque todos los accesorios del interior del horno.
2. Ponga en marcha el horno en modo convección a 200 °C o en modo convencional a 200 °C durante una hora. Esto quemará cualquier sustancia restante de la fabricación del horno.
3. Cuando finalice, apague el horno.

Mecanismo de seguridad inteligente

Si abre la puerta mientras el horno está en funcionamiento, la luz del horno se enciende y tanto el ventilador como los elementos calefactores detienen su funcionamiento. Esto es para prevenir daños físicos como quemaduras, así como para prevenir pérdidas de energía innecesarias. Cuando esto ocurre, simplemente cierre la puerta y el horno continuará funcionando con normalidad, ya que no se trata de un fallo del sistema.

Accesorios

Para el primer uso, limpie a fondo los accesorios con agua tibia, detergente y un paño limpio y suave.



- 01 Nivel 1
- 02 Nivel 2
- 03 Nivel 3
- 04 Nivel 4
- 05 Nivel 5

- Inserte el accesorio en la posición correcta dentro del horno.
- Deje un espacio mínimo de 1 cm entre el accesorio y la parte inferior del horno u otro accesorio.
- Tenga cuidado cuando saque los utensilios de cocina o los accesorios del horno. Las comidas o los accesorios calientes pueden provocar quemaduras.
- Los accesorios pueden deformarse conforme aumenta su temperatura. Una vez que se hayan enfriado, recuperarán su aspecto y funcionamiento originales.

Uso básico

Para una mejor experiencia de cocción, familiarícese con el modo de uso de cada accesorio.

Rejilla	La rejilla está diseñada para gratinar y asar. Inserte la rejilla en la posición con las partes que sobresalen (topes en ambos lados) hacia delante.
Accesorio de inserción de rejilla *	El accesorio de inserción de rejilla se utiliza con la bandeja e impide que se produzcan salpicaduras en la parte inferior del horno.
Bandeja de hornear *	La bandeja de hornear (profundidad: 20 mm) se utiliza para hornear pasteles, galletas y otros productos de pastelería. Ponga el lado inclinado hacia delante.



Antes de empezar

Bandeja universal *	La bandeja universal (profundidad: 30 mm) se utiliza para cocer y asar. Utilice el accesorio de inserción de rejilla para evitar que se produzcan salpicaduras en la parte inferior del horno. Ponga el lado inclinado hacia delante.
Bandeja con profundidad adicional *	La bandeja con profundidad adicional (profundidad: 50 mm) se utiliza para asar con o sin el accesorio de inserción de rejilla. Ponga el lado inclinado hacia delante.
Espetón de asar *	El espetón de asar se utiliza para gratinar alimentos como el pollo. Utilice el espetón de asar solo en el modo único a nivel 4 cuando el adaptador de espetón esté disponible. Desenrosque el asidero del espetón para retirarlo mientras gratina.
Espetón de asar y Shashlik *	<p>Coloque la bandeja en la posición de 1 de la rejilla para recoger los jugos de la cocción o en la parte inferior del horno para una porción grande de carne. Se recomienda utilizar los accesorios del espetón para carne de menos de 1,5 kg.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Inserte el espetón en la carne. Para insertar el espetón más fácilmente, enrosque el asa del espetón hacia el extremo sin punta. 2. Coloque patatas precocidas y verduras alrededor de la carne. 3. Coloque la base en la posición media de la bandeja con la forma de «v» mirando al frente. Coloque el espetón sobre la base con el extremo puntiagudo hacia atrás y empuje suavemente hasta que la punta del espetón entre en el mecanismo de giro de la parte posterior del horno. El extremo sin punta del espetón debe reposar en la forma en «v». (El espetón tiene dos salientes que deben estar lo más próximos posible a la puerta del horno para que impidan que se salga y que también actúan como un asidero para sujetarlo). 4. Desenrosque el asa antes de cocinar. 5. Una vez asada la carne, vuelva a enroscar el asa para sacar el espetón.

Guías telescópicas *	<p>Use la placa de la guía telescópica para insertar la bandeja de la siguiente forma:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Retire la placa de la guía del horno. 2. Coloque la bandeja en la placa de la guía y deslice la placa en el horno. 3. Cierre la puerta del horno.
Divisor	El divisor está diseñado para separar el horno en dos zonas. Use el divisor con el modo de doble cocción. No utilice el divisor como un estante.
Sonda para carne *	La sonda para carne mide la temperatura interna de la carne a cocinar. Utilice la sonda de la carne que viene con su horno.

ADVERTENCIA

- Asegúrese de que el asa del espetón está colocada adecuadamente.
- Tenga cuidado al utilizar el espetón. Los tenedores y los pinchos de sujeción son puntiagudos y afilados, ¡pueden causar daños físicos!
- Para evitar quemaduras, utilice guantes para retirar el espetón, ya que se calienta mucho.

NOTA

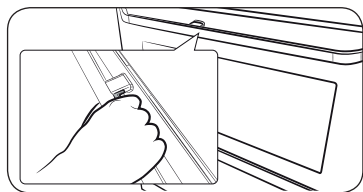
La disponibilidad de los accesorios con un asterisco (*) depende del modelo del horno.



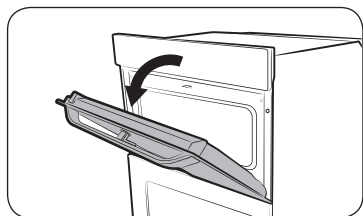
Puerta flexible

Este horno cuenta con una puerta flexible única que está montada con bisagras en el medio, de modo que para acceder a la zona superior solo tiene que abrir la mitad de arriba. Cuando esté utilizando la función de doble cocción, puede acceder a la zona superior del horno mucho más fácilmente y con mayor eficiencia energética.

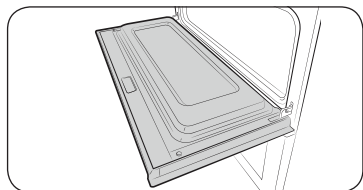
Cómo utilizar la puerta superior



1. Presione completamente la palanca del tirador.

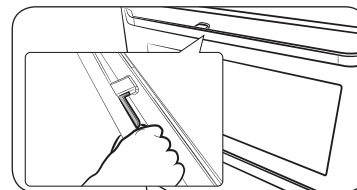


2. Tire de él.

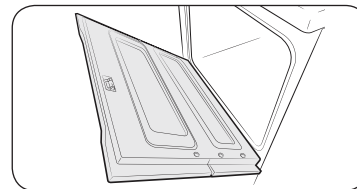


3. Esto abrirá la puerta superior tal y como se muestra.

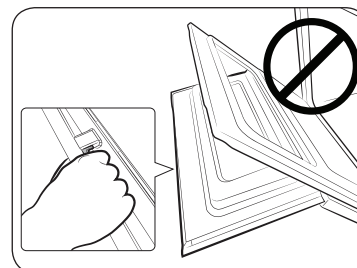
Cómo utilizar la puerta completa



1. Sostenga la zona sin palanca del tirador y, a continuación, tire.



2. Esto abrirá la puerta completa tal y como se muestra.



⚠ PRECAUCIÓN

Cuando abra la puerta completa, asegúrese de agarrar el tirador por la parte sin palanca. Si se presiona la palanca a medio camino mientras abre la puerta, puede que se abra la puerta superior y provoque un daño físico.

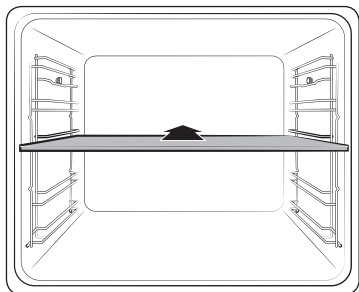
📖 NOTA

- No coloque objetos pesados encima ni aplique una fuerza excesiva sobre la puerta superior.
- No permita que los niños jueguen con la puerta superior.

Antes de empezar

Modo de doble cocción

Puede utilizar la zona superior y la inferior para cocinar dos recetas diferentes, o simplemente elegir una zona en la que cocinar.



Inserte el divisor en el nivel 3 para separar la cámara de cocción en dos zonas. El horno detecta el divisor y activa la zona superior por defecto.

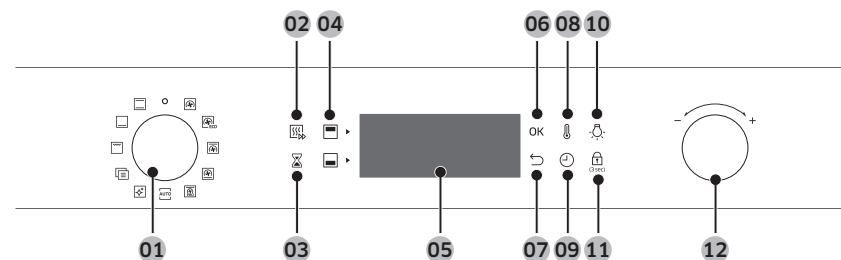
NOTA

La disponibilidad del modo de doble cocción depende de la receta. Para más información, consulte la sección **Cocción inteligente** de este manual.

Operaciones

Panel de control

El panel delantero se ofrece en una amplia gama de materiales y colores. Para una calidad mejorada, el aspecto real del horno está sujeto a cambios sin previo aviso.



01 Selector de modos	Gire para seleccionar un modo de cocción o una función.
02 Pre calentamiento rápido (solo en los modelos aplicables)	El pre calentamiento rápido calienta el horno rápidamente a una temperatura establecida. <ul style="list-style-type: none"> • Pulse para alternar el encendido y apagado de la opción de pre calentamiento rápido. • Solo disponible con el modo único. • Desactivado para temperaturas establecidas por debajo de 100 °C.
03 Temporizador	El temporizador le ayuda a comprobar el tiempo o la duración de funcionamiento mientras cocina.
04 Zona superior/ inferior	Cuando se inserta el divisor se enciende los indicadores. Puede elegir entre superior o inferior para su receta.
05 Pantalla	Muestra la información necesaria de los modos o ajustes seleccionados.
06 OK	Pulse para confirmar sus ajustes.
07 Atrás	Cancela los ajustes actuales y vuelve a la pantalla principal.
08 Temperatura	Úselo para establecer la temperatura.
09 Tiempo de cocción	Pulse para establecer el tiempo de cocción.

10 Luz del horno	Pulse para encender o apagar la luz del interior. La luz del horno se enciende automáticamente cuando la puerta está abierta o cuando se inicia el funcionamiento del horno. Y se apaga automáticamente tras un periodo determinado de inactividad para ahorrar energía.
11 Bloqueo para niños	Para evitar accidentes, el bloqueo para niños desactiva todos los controles. Pero puede apagarlo girando el selector de modos a la posición de «off» (apagado). Mantenga pulsado durante 3 segundos para activar, o mantenga pulsado durante 3 segundos de nuevo para desactivar el bloqueo en el panel de control.
12 Dial de valores	Use el dial de valores para: <ul style="list-style-type: none"> • Establecer el tiempo de cocción o la temperatura. • Elegir un subelemento de los menús del nivel superior: Limpieza, cocción automática, función especial o gratinador. • Elegir un tamaño de ración para programas de cocción automática.

NOTA

Si manipula la pantalla mientras lleva guantes de plástico o de horno es posible que no funcione correctamente.

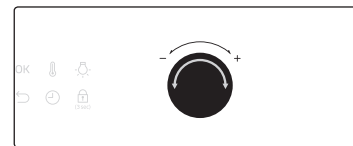
Ajustes comunes

Es habitual cambiar la temperatura por defecto o el tiempo de cocción en todos los modos de cocción. Siga los pasos que se indican a continuación para ajustar la temperatura o el tiempo de cocción para el modo de cocción seleccionado.

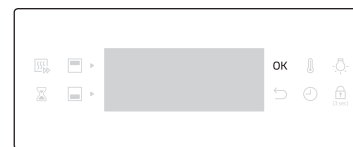
Temperatura



1. Gire el selector de modo para elegir un modo o una función. Aparece la temperatura por defecto de cada selección.



2. Gire el dial de valores para establecer la temperatura deseada.



3. Pulse **OK** para confirmar sus cambios.

NOTA

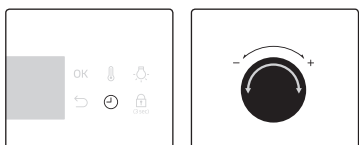
- Si no realiza ningún otro ajuste en unos segundos, el horno empieza a cocinar automáticamente con los ajustes por defecto.
- Para cambiar la temperatura establecida, pulse el botón y siga los pasos anteriores.
- La temperatura exacta del interior del horno puede medirse con un termómetro autorizado y un método definidos por una institución autorizada. El uso de otros termómetros podría ocasionar un error de medida.

Operaciones

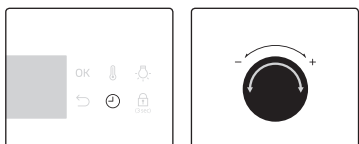
Tiempo de cocción



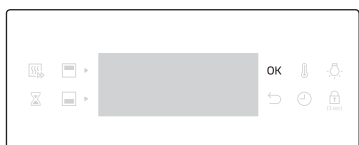
1. Gire el selector de modo para elegir un modo o una función.



2. Pulse el botón y gire el dial de valores para establecer el tiempo deseado hasta 23 horas y 59 minutos.



3. De manera opcional, puede retrasar la hora de finalización de su cocción hasta un punto deseado. Pulse el botón y utilice el dial de valores para establecer un punto de finalización. Para obtener más información, consulte **Retrasar la finalización**.



4. Pulse **OK** para confirmar sus cambios.

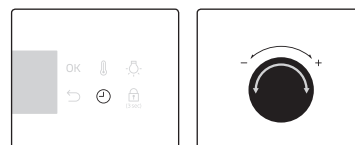
NOTA

- Si lo desea, puede cocinar sin establecer el tiempo de cocción. En ese caso, el horno empieza a cocinar a la temperatura establecida sin información de tiempo, y debe detenerlo de manera manual cuando la cocción haya finalizado.
- Para cambiar el tiempo de cocción establecido pulse el botón y siga los pasos anteriores.

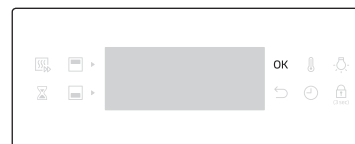
Hora de finalización



1. Gire el selector de modo para elegir un modo o una función.



2. Pulse dos veces y gire el dial de valores para establecer la hora de finalización deseada.



3. Pulse **OK** para confirmar sus cambios.

NOTA

- Si lo desea, puede cocinar sin establecer la hora de finalización. En ese caso, el horno empieza a cocinar a la temperatura establecida sin información de tiempo, y debe detenerlo de manera manual cuando la cocción haya finalizado.
- Para cambiar la hora de finalización pulse dos veces y siga los pasos anteriores.

Retrasar la finalización

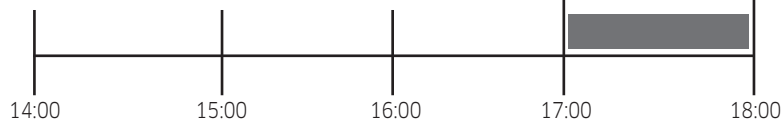
La función Retrasar la finalización está diseñada para adaptar la cocción a sus necesidades.

Caso 1

Imagine que selecciona una receta de una hora de duración a las 14:00 y quiere que el horno termine de cocinar a las 18:00. Para establecer la hora de finalización, ajuste la hora de «Preparado a las» a las 18:00. El horno empezará a cocinar a las 17:00 y finalizará a las 18:00 según lo establecido.

Hora actual: 14:00 Tiempo de cocción establecido: 1 hora Retraso de la hora de finalización establecido: 18:00

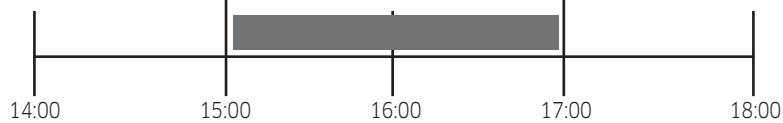
El horno empezará a cocinar a las 17:00 y finalizará a las 18:00 automáticamente.



Caso 2

Hora actual: 14:00 Tiempo de cocción establecido: 2 horas Retraso de la hora de finalización establecido: 17:00

El horno empezará a cocinar a las 15:00 y finalizará a las 17:00 automáticamente.

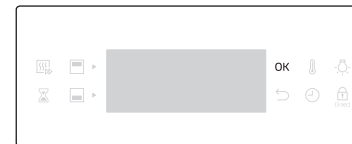
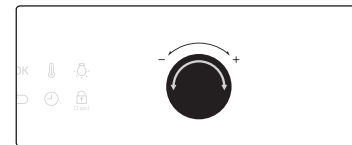


⚠ PRECAUCIÓN

- Retrasar la finalización no está disponible en el modo de doble cocción.
- No deje los alimentos cocinados en el horno durante demasiado tiempo. La comida puede estropearse.

Para borrar el tiempo de cocción

Puede borrar el tiempo de cocción. Esto es útil si desea detener el horno manualmente en cualquier momento durante el proceso.



1. Mientras el horno está cocinando, pulse el botón para mostrar el tiempo de cocción por defecto.
2. Gire el dial de valores para establecer el tiempo de cocción a 00:00. También puede simplemente pulsar .
3. Pulse **OK**.

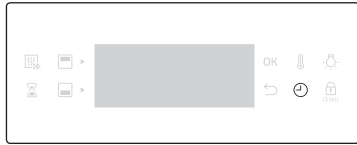
📖 NOTA

En el modo de doble cocción, debe seleccionar primero la zona superior o inferior para la que desea borrar el tiempo de cocción.

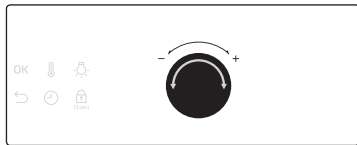
Operaciones

Para borrar la hora de finalización

Puede borrar la hora de finalización. Esto es útil si desea detener el horno manualmente en cualquier momento durante el proceso.



1. Mientras el horno está cocinando, pulse dos veces para mostrar la hora de finalización establecida.



2. Gire el dial de valores para establecer la hora de finalización a la hora actual. También puede simplemente pulsar .

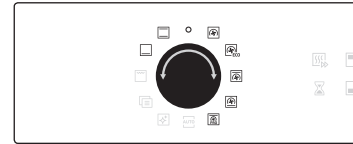


3. Pulse **OK**.

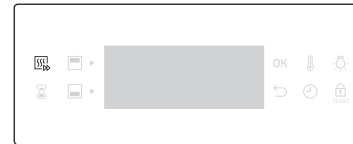
NOTA

En el modo de doble cocción, debe seleccionar primero la zona superior o inferior para la que desea borrar la hora de finalización.

Modos de cocción (excepto el gratinador)



1. Gire el selector de modos para seleccionar un modo de cocción.
2. Si es necesario, establezca el tiempo de cocción o la temperatura. Para más información, consulte la sección **Ajustes comunes**.



3. De manera opcional, puede precalentar rápidamente el horno. Para ello, pulse el botón y establezca la temperatura deseada. El indicador correspondiente aparece en la pantalla.



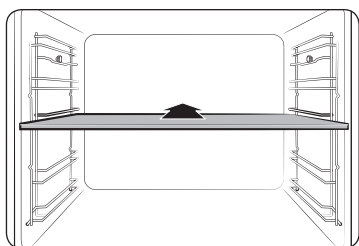
El horno comienza a precalentarse hasta que la temperatura interna alcanza la temperatura deseada. Cuando finaliza el precalentamiento, el indicador desaparece y se oye un pitido. Se recomienda precalentar el horno para todos los modos de cocción, salvo que se especifique lo contrario en la guía de cocción.

NOTA

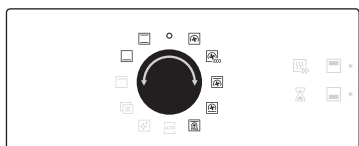
Puede cambiar el tiempo de cocción o la temperatura durante la cocción.

Modo de doble cocción

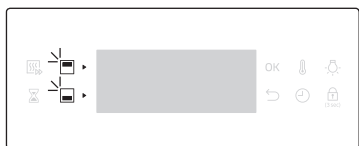
Puede utilizar el divisor que se facilita para separar la cámara de cocción en las zonas superior e inferior. Esto permite a los usuarios habilitar dos modos de cocción diferentes al mismo tiempo o simplemente elegir una zona en la que cocinar.



1. Inserte el divisor en el nivel 3 para separar la cámara de cocción en dos zonas.

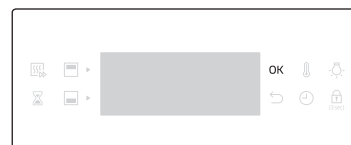


2. Gire el selector de modos para seleccionar un modo de cocción. Puede seleccionar el modo gratinador, convección y calor superior + convección en la zona superior y el modo convección, calor inferior + convección y calor inferior en la zona inferior.



3. Pulse para seleccionar la zona superior o pulse para seleccionar la zona inferior. El icono aparecerá en la zona seleccionada.
4. Si es necesario, establezca el tiempo de cocción o la temperatura. Para más información, consulte la sección **Ajustes comunes**.

5. Cuando haya terminado, pulse **OK**.



El horno comienza a precalentarse hasta que la temperatura interna alcanza la temperatura deseada. Se recomienda precalentar el horno para todos los modos de cocción, salvo que se especifique lo contrario en la guía de cocción.

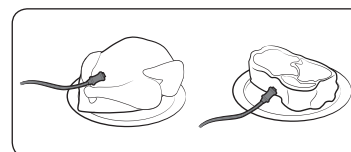
NOTA

La disponibilidad del modo de doble cocción depende del modo de cocción. Para más información, consulte la sección **Cocción inteligente** de este manual.

Cocción con la sonda para carne

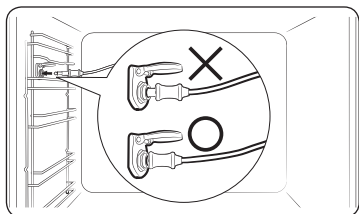
La sonda para carne mide la temperatura interna de la carne mientras esta se cocina. Cuando la temperatura alcanza la temperatura deseada, el horno se detiene y finaliza la cocción.

- Utilice la sonda de la carne que viene con su horno.
- No puede establecer el tiempo de cocción si la sonda para carne está enchufada.

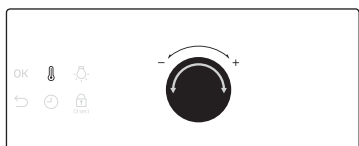


1. Introduzca la punta de la sonda en el centro de la carne a cocinar. Asegúrese de que no se ha introducido el mango de goma.

Operaciones

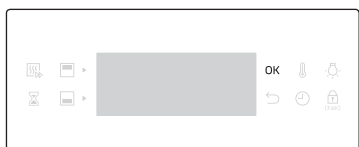


2. Enchufe el conector de la sonda en la pared izquierda. Asegúrese de que ve el indicador de la sonda para carne con la temperatura actual del centro de la carne en la pantalla.



3. En el panel de opciones, pulse para seleccionar un modo de cocción y la temperatura.

4. Pulse el botón una vez más (iluminado) y establezca la temperatura de la sonda girando el dial de valores. (30~99 °C) (si la temperatura está por encima de la temperatura establecida, la cocción se detendrá)



5. Pulse **OK** para iniciar la cocción. El horno finaliza la cocción con una melodía cuando la temperatura interna de la carne alcanza la temperatura establecida.

⚠ ADVERTENCIA

- Para evitar daños, no utilice la sonda para carne con el accesorio de espetón.
- Cuando la cocción finaliza, la sonda para carne está muy caliente. Para evitar quemaduras, utilice guantes de horno para sacar la comida.



📖 NOTA

No todos los modos admiten el uso de la sonda para carne. Si utiliza la sonda para carne con modos que no la admiten, el indicador de modo actual parpadea. Cuando esto ocurra, retire la sonda de carne de inmediato.

Modos de cocción (excepto el gratinador)

Los modos de cocción con un asterisco (*) están disponibles para un precalentamiento rápido y desactivados para temperaturas establecidas por debajo de 100 °C.

Modo	Rango de temperatura (°C)				Temperatura recomendada (°C)
	Único	Doble			
		Superior	Inferior	Doble	
Convección	* 30-250	40-250	40-250	40-250	170
	El elemento calefactor posterior genera calor, que el ventilador de convección distribuye uniformemente. Use este modo para hornear y asar en diferentes niveles al mismo tiempo.				
Convencional	* 30-250	-	-	-	200
	El calor se genera desde los elementos calefactores superior e inferior. Esta función debe utilizarse para la cocción y el asado estándar de la mayoría de las recetas.				
Calor superior + Convección	* 40-250	40-250	-	40-250	190
	El elemento calefactor superior genera calor, que el ventilador de convección distribuye uniformemente. Utilice este modo para el asado que requiera una capa superior crujiente (por ejemplo, carne o lasaña).				
Calor inferior + Convección	* 40-250	-	40-250	40-250	190
	El elemento calefactor inferior genera calor, que el ventilador de convección distribuye uniformemente. Utilice este modo para pizza, pan o pasteles.				
Calor inferior	100-230	-	40-250	40-250	190
	El elemento calefactor inferior genera calor. Utilice este modo cuando esté terminando de hornear o cocer para dorar la parte inferior de una quiche o pizza.				

Modo		Rango de temperatura (°C)				Temperatura recomendada (°C)
		Único	Doble			
			Superior	Inferior	Doble	
	Asado profesional	80-200	-	-	-	160
		El asado profesional ejecuta un ciclo de precalentamiento automático hasta que la temperatura del horno alcanza los 220 °C. A continuación, el elemento calefactor superior y el ventilador de convección comienzan a funcionar para dorar alimentos como la carne. Tras dorarla, la carne se cocinará a bajas temperaturas. Utilice este modo para la ternera, la carne de ave o el pescado.				
	Convección eco	30-250	40-250	40-250	-	170
		La convección eco utiliza el sistema de calentamiento optimizado para ahorrar energía mientras se cocina. Los tiempos de cocción aumentan ligeramente, pero los resultados de cocción se mantienen. Tenga en cuenta que este modo no requiere precalentamiento.				

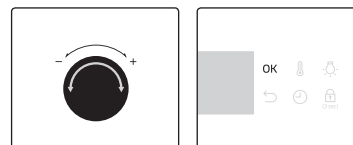
NOTA

- El modo de convección eco de calentamiento usado para determinar la clase de eficiencia energética es conforme a la norma EN60350-1.
- En el modo de doble cocción, el modo de convección eco no puede establecerse en la parte superior e inferior al mismo tiempo.

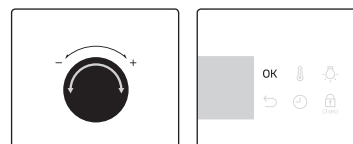
Modos de cocción (gratinador)



1. Gire el selector de modos para seleccionar .



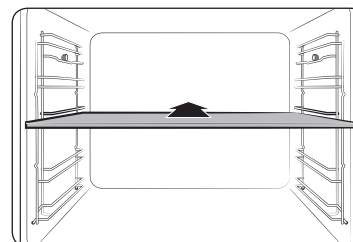
2. Utilice el dial de valores para seleccionar un **Gratinador grande (G 1)** o **Gratinador eco (G 2)** y pulse **OK**.



3. Utilice el dial de valores para establecer la temperatura y, a continuación, pulse **OK**.

Modo de doble cocción

El gratinador con el modo de doble cocción resulta útil para ahorrar energía al cocinar raciones pequeñas. Por defecto, solo está disponible la opción de gratinador grande en la zona superior, ya que el horno solo utiliza el elemento calefactor superior.



1. Introduzca el divisor en el nivel 3 para activar el modo de doble cocción.

Operaciones



2. Gire el selector de modos para seleccionar . Por defecto, solo se selecciona automáticamente el **Gratinador grande (G 1)**.



3. Utilice el dial de valores para establecer la temperatura y, a continuación, pulse **OK**.

Modos de cocción (Gratinador)

Modo	Rango de temperatura (°C)				Temperatura recomendada (°C)	
	Único	Doble				
		Superior	Inferior	Doble		
G 1	Gratinador grande	100-270	40-250	-	40-250	240
		El gratinador grande emite calor. Utilice este modo para dorar la capa superior de los alimentos (por ejemplo, carne, lasaña o gratinado).				
G 2	Gratinador eco	100-270	-	-	-	240
		El gratinador pequeño emite calor. Utilice este modo para comida que requiera menos calor, como pescado y barras de pan rellenas.				

Rango de ajuste de la temperatura del modo de doble cocción

Puede utilizar la zona superior e inferior al mismo tiempo para diferentes funciones de cocción.


En el modo de doble cocción, el rango de temperatura de la zona se ve afectado por los ajustes de la temperatura de la otra zona. Por ejemplo, el asado a la parrilla en la zona superior estará limitado por el funcionamiento en la zona inferior en lo que se refiere a las temperaturas de cocción. Sin embargo, cualquiera de las zonas limita sus ajustes de temperatura entre un mínimo de 40 y un máximo de 250.

Si la superior está establecida en (°C)	La zona inferior está limitada a (°C)	
	Mínimo	Máximo
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

Si la inferior está establecida en (°C)	La zona superior está limitada a (°C)	
	Mínimo	Máximo
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

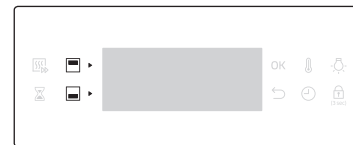
Para detener la cocción





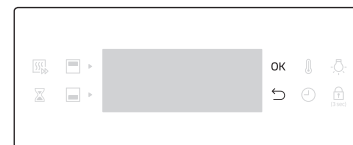
Quando la cocción esté en proceso, gire el selector de modo hasta «». El horno se apaga en unos segundos. Esto es así porque, con el fin de evitar aceptar comandos incorrectos por parte de los usuarios, el horno espera unos segundos para que estos puedan corregir su selección.


Para detener la cocción en una zona individual

Siga estas instrucciones para detener la cocción en el modo de doble cocción.



1. Pulse  para seleccionar la zona superior o pulse  para seleccionar la zona inferior.



2. Pulse  y, a continuación, pulse **OK**. El horno detiene la cocción en la zona seleccionada.

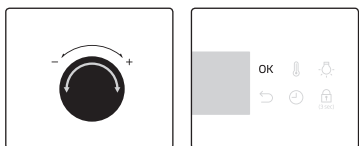
Operaciones

Función especial

Añada funciones especiales o adicionales para mejorar su experiencia de cocción. Las funciones especiales no están disponibles en el modo de doble cocción.

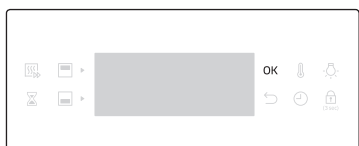


1. Gire el selector de modos para seleccionar



2. Gire el dial de valores para seleccionar una función y, a continuación, pulse **OK**. Aparece la temperatura por defecto.

3. Si es necesario, establezca el tiempo de cocción o la temperatura. Para más información, consulte la sección **Ajustes comunes**.



4. Pulse **OK** para iniciar la función.

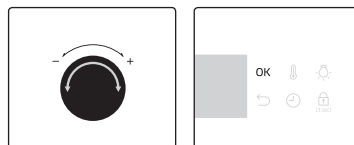
Modo		Rango de temperatura (°C)	Temperatura recomendada (°C)	Instrucciones
F 1	Mantener caliente	40-100	80	Utilícelo solo para mantener el calor de los alimentos que se acaban de cocinar.
F 2	Calentar platos	30-80	60	Utilícelo para calentar platos o utensilios para hornear.

Cocción automática

Para cocineros sin experiencia, el horno ofrece un total de 50 recetas de cocción automática. Aprovechese de esta característica para ahorrar tiempo o acortar su curva de aprendizaje. El tiempo de cocción y la temperatura se ajustarán conforme a la receta seleccionada.



1. Gire el selector de modos para seleccionar



2. Gire el dial de valores para seleccionar un programa y, a continuación, pulse **OK**.

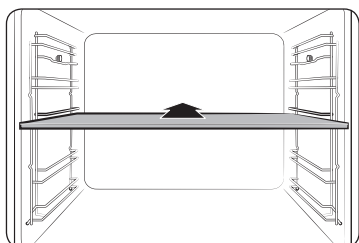


3. Gire el dial de valores para seleccionar un tamaño de porción. El rango de peso depende del programa.
4. Pulse **OK** para iniciar la cocción.

NOTA

- Algunos de los elementos de los programas de cocción automática incluyen precalentamiento. Para estos elementos se muestra el progreso de precalentamiento. Coloque la comida en el horno después del pitido de precalentamiento. A continuación, pulse **Tiempo de cocción** para iniciar la cocción automática.
- Para más información, consulte la sección **Programas de cocción automática** de este manual.

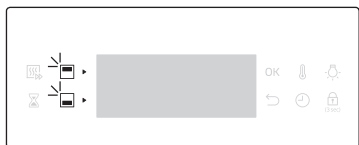
Modo de doble cocción



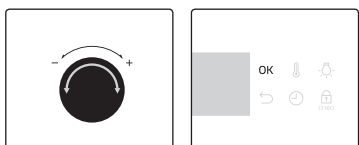
1. Introduzca el divisor en el nivel 3 para activar el modo de doble cocción.



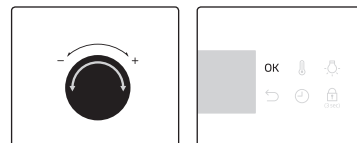
2. Gire el selector de modos para seleccionar



3. Pulse para seleccionar la zona superior o pulse para seleccionar la zona inferior. El icono aparecerá en la zona seleccionada.



4. Gire el dial de valores para seleccionar un programa para la zona superior y pulse **OK**.



5. Gire el dial de valores para seleccionar un tamaño de porción. El rango de peso depende del programa.
6. Pulse **OK** para iniciar la cocción.

NOTA

Para más información, consulte la sección Programas de cocción automática de este manual.

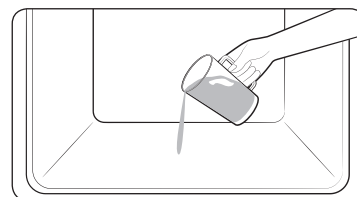
Limpieza

Tiene disponibles dos modos de limpieza. Esta función le permite ahorrar tiempo al eliminar la necesidad de una limpieza manual regular.

	Función	Instrucciones
C 1	Limpieza por vapor	Resulta útil para limpiar suciedad ligera con vapor.
C 2	Limpieza pirolítica	La limpieza pirolítica consiste en una limpieza térmica a alta temperatura. Quema los restos de grasa para facilitar la limpieza manual.

Limpieza por vapor

Resulta útil para limpiar suciedad ligera con vapor.



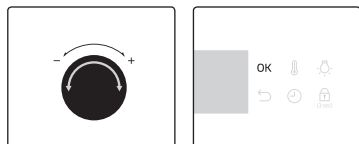
1. Ponga 400 ml de agua en la parte inferior del horno y cierre la puerta.



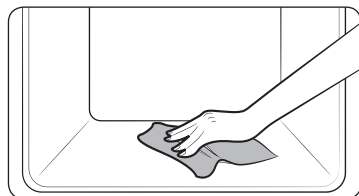
2. Gire el selector de modos para seleccionar



Operaciones



3. Gire el dial de valores para seleccionar limpieza por vapor (C 1) y pulse **OK** para iniciar la limpieza.



4. Utilice un paño seco para limpiar el interior del horno.

⚠ ADVERTENCIA

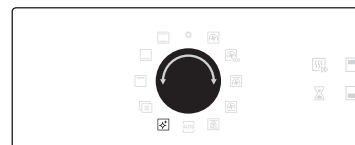
No abra la puerta antes de que finalice el ciclo. El agua del interior del horno está muy caliente y podría provocar quemaduras.


📖 NOTA

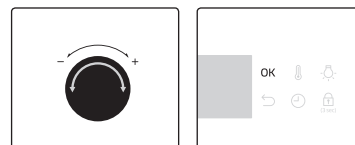
- Si el horno está muy sucio de grasa, por ejemplo, de restos de un asado o gratinado, es aconsejable eliminar los restos persistentes manualmente con un agente limpiador antes de activar la limpieza por vapor.
- Deje la puerta del horno entreabierta cuando finalice el ciclo. Esto es para permitir que la superficie esmaltada interior se seque completamente.
- Si el interior del horno está caliente, la limpieza no se activa. Espere hasta que el horno se enfríe e inténtelo de nuevo.
- No vierta agua en la parte inferior de manera brusca. Hágalo con cuidado. De lo contrario, el agua se desbordará hacia delante.

Limpieza pirolítica

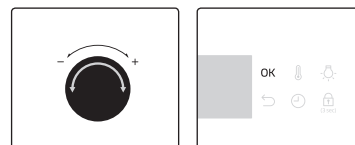
La limpieza pirolítica consiste en una limpieza térmica a alta temperatura. Quema los restos de grasa para facilitar la limpieza manual.



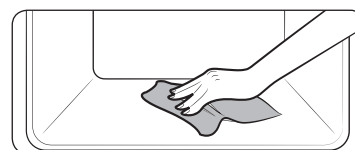
1. Retire todos los accesorios, incluidas las rejillas laterales, y limpie las partes más sucias del interior del horno manualmente. De lo contrario, se podrían originar llamas durante el ciclo de limpieza, dando lugar a un incendio.
2. Gire el selector de modos para seleccionar .



3. Gire el dial de valores para seleccionar pirolítica (C 2) y pulse **OK**.



4. Gire el dial de valores para un tiempo de limpieza de 3 valores: 1 h 50 min, 2 h 10 min y 2 h 30 min.
5. Pulse **OK** para iniciar la limpieza.



6. Cuando finalice, espere hasta que el horno se enfríe y luego limpie la puerta junto con sus bordes con un paño húmedo.

⚠ PRECAUCIÓN

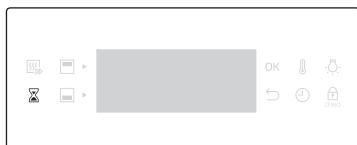
- No toque el horno, ya que se calienta mucho durante el ciclo.
- Para evitar accidentes, mantenga a los niños alejados del horno.
- Una vez finalizado el ciclo, no lo apague mientras el ventilador esté en funcionamiento para enfriar el horno.

NOTA

- Una vez que comience el ciclo, el interior del horno se calienta. A continuación, la puerta quedará bloqueada por seguridad. Cuando finalice el ciclo y el horno se enfríe, la puerta se desbloqueará.
- Asegúrese de vaciar el horno antes de la limpieza. Los accesorios podrían deformarse debido a las altas temperaturas en el interior del horno.

Temporizador

El temporizador le ayuda a comprobar el tiempo o la duración de funcionamiento mientras cocina.



1. Pulse

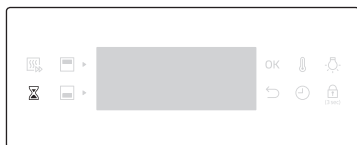


2. Utilice el dial de valores para establecer el tiempo y, a continuación, pulse **OK**.

NOTA

- Una vez transcurrido el tiempo, el horno emite un pitido con un mensaje de «00:00» que parpadea en la pantalla.
- Puede cambiar los ajustes del temporizador en cualquier momento.

Sonido encendido/apagado



- Para silenciar el sonido, mantenga pulsado durante 3 segundos.
- Para activar el sonido, mantenga pulsado de nuevo durante 3 segundos.

Cocción inteligente

Cocción manual

⚠ AVISO sobre acrilamida

La acrilamida que se produce al hornear alimentos que contienen almidón, como las patatas fritas y el pan, pueden causar problemas de salud. Se recomienda cocinar estos alimentos a bajas temperaturas y evitar cocinarlos en exceso, que se doren demasiado o que se quemen.

⚠ PRECAUCIÓN

Los alimentos que se estropean fácilmente (como la leche, los huevos, el pescado o la carne) no deben dejarse en el horno durante más de 1 hora antes de que comience la cocción y deben retirarse rápidamente cuando esta finalice. La ingestión de alimentos en mal estado puede dar lugar a una intoxicación alimentaria.

NOTA

- Se recomienda precalentar el horno para todos los modos de cocción, salvo que se especifique lo contrario en la guía de cocción.
- Cuando utilice la función Gratinador eco, coloque los alimentos en el centro de la bandeja para accesorios.

Consejos sobre los accesorios

Su horno viene con un número o tipo de accesorios diferentes. Es posible que observe que faltan algunos de los accesorios que aparecen en la siguiente tabla. Sin embargo, incluso si no recibe los accesorios exactos especificados en esta guía de cocción, puede seguir con lo que ya tiene y lograr los mismos resultados.

- La bandeja de hornear y la bandeja universal son intercambiables.
- Cuando cocine comidas grasas, se recomienda que coloque una bandeja debajo de la rejilla para recoger los restos de grasa. Si se le facilita el accesorio de inserción de rejilla, puede usarlo junto con la bandeja.
- Si se le facilita la bandeja universal o la bandeja con profundidad adicional, o ambas, es mejor utilizar la que sea más honda para cocinar comidas grasas.

Cocción inteligente

Horneado

Recomendamos precalentar el horno para obtener mejores resultados.

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min)
Bizcocho	Rejilla, molde ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Bizcocho mármol	Rejilla, molde tipo Gugelhupf	3		175-185	50-60
Tarta	Rejilla, molde tarta ø 20 cm	3		190-200	50-60
Pastel de masa de levadura con frutas y otros recubrimientos	Bandeja universal	2		160-180	40-50
Pastel con frutas (crumble)	Rejilla, bandeja para horno 22-24 cm	3		170-180	25-30
Bollos	Bandeja universal	3		180-190	30-35
Lasaña	Rejilla, bandeja para horno 22-24 cm	3		190-200	25-30
Merengues	Bandeja universal	3		80-100	100-150
Soufflé	Rejilla, tazas de soufflé	3		170-180	20-25
Tarta de manzana con levadura	Bandeja universal	3		150-170	60-70
Pizza casera, 1-1,2 kg	Bandeja universal	2		190-210	10-15
Hojaldre congelado, relleno	Bandeja universal	2		180-200	20-25

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min)
Quiche	Rejilla, bandeja para horno 22-24 cm	2		180-190	25-35
Pastel de manzana	Rejilla, molde ø 20 cm	2		160-170	65-75
Pizza refrigerada	Bandeja universal	3		180-200	5-10

Asados

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min)
Carne (ternera/cerdo/cordero)					
Solomillo de ternera, 1 kg	Rejilla + Bandeja universal	3 1		160-180	50-70
Filete deshuesado de ternera, 1,5 kg	Rejilla + Bandeja universal	3 1		160-180	90-120
Cerdo asado, 1 kg	Rejilla + Bandeja universal	3 1		200-210	50-60
Pieza de cerdo, 1 kg	Rejilla + Bandeja universal	3 1		160-180	100-120
Pierna de cordero, 1 kg	Rejilla + Bandeja universal	3 1		170-180	100-120

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min)
Carne de ave (pollo/pato/pavo)					
Pollo, entero, 1,2 kg *	Rejilla + Bandeja universal (para recoger la grasa)	3		200	65-80 *
		1			
Pollo troceado	Rejilla + Bandeja universal	3		200-220	25-35
		1			
Pechuga de pato	Rejilla + Bandeja universal	3		200-210	20-30
		1			
Pavo pequeño, entero, 5 kg	Rejilla + Bandeja universal	3		180-200	120-150
		1			
Verduras					
Verduras, 0,5 kg	Bandeja universal	3		220-230	15-20
Patatas asadas cortadas por la mitad, 0,5 kg	Bandeja universal	3		190-200	40-50
Pescado					
Filete de pescado, asado	Rejilla + Bandeja universal	3 1		200-220	20-30
Pescado asado	Rejilla + Bandeja universal	3 1		180-200	30-40

* Dar la vuelta transcurrida la mitad del tiempo.

Gratinador

Es aconsejable precalentar el horno en el modo de gratinador grande. Dar la vuelta transcurrida la mitad del tiempo.

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min)
Pan					
Tostadas	Rejilla	5		250-270	2-4
Tostada con queso	Bandeja universal	4		200	4-8
Buey					
Filete *	Rejilla + Bandeja universal	4		240-250	15-20
		1			
Hamburguesas *	Rejilla + Bandeja universal	4		250-270	13-18
		1			
Cerdo					
Chuletas de cerdo	Rejilla + Bandeja universal	4		250-270	15-20
		1			
Salchichas	Rejilla + Bandeja universal	4		260-270	10-15
		1			
Aves					
Pechuga de pollo	Rejilla + Bandeja universal	4		230-240	30-35
		1			
Muslitos de pollo	Rejilla + Bandeja universal	4		230-240	25-30
		1			

* Dar la vuelta transcurridos $\frac{2}{3}$ del tiempo de cocción.

Cocción inteligente

Comida preparada congelada

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min)
Pizza congelada, 0,4-0,6 kg	Rejilla	3		200-220	15-25
Lasaña congelada	Rejilla	3		180-200	45-50
Patatas panadera congeladas	Bandeja universal	3		220-225	20-25
Croquetas congeladas	Bandeja universal	3		220-230	25-30
Camembert congelado para horno	Rejilla	3		190-200	10-15
Barras de pan congeladas con cobertura	Rejilla + Bandeja universal	3 1		190-200	10-15
Palitos de pescado congelados	Rejilla + Bandeja universal	3 1		190-200	15-25
Hamburguesa de pescado congelada	Rejilla	3		180-200	20-35

Asado profesional

Este modo incluye un ciclo de calentamiento automático hasta 220 °C. El elemento calefactor superior y el ventilador de convección funcionan durante el proceso de dorado de la carne. Tras esta fase, la comida se cocina lentamente gracias a la baja temperatura seleccionada previamente. Este proceso se lleva a cabo mientras los elementos calefactores superior e inferior están en funcionamiento. Este modo es apropiado para asados de carne y carne de ave.

Alimento	Accesorio	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (h)
Rosbif	Rejilla + Bandeja universal	3 1	80-100	3-4
Cerdo asado	Rejilla + Bandeja universal	3 1	80-100	4-5
Cordero asado	Rejilla + Bandeja universal	3 1	80-100	3-4
Pechuga de pato	Rejilla + Bandeja universal	3 1	80-100	2-3

Doble cocción

Antes de utilizar la función de doble cocción, introduzca el divisor en el horno. Recomendamos precalentar el horno para obtener mejores resultados.

La siguiente tabla presenta 5 guías de doble cocción que recomendamos para cocer, asar y hornear. Con la función de doble cocción, podrá cocinar su plato principal y su acompañamiento o su plato principal y el postre al mismo tiempo.

- Con la función de doble cocción, puede ampliarse el tiempo de precalentamiento.

N.º	Zona	Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min)
1	Superior	Bizcocho	Rejilla, molde ø 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Inferior	Pizza casera, 1,0-1,2 kg	Bandeja universal	1		190-210	13-18
2	Superior	Verduras asadas, 0,4-0,8 kg	Bandeja universal	4		220-230	13-18
	Inferior	Pastel de manzana	Rejilla, molde ø 20 cm	1		160-170	70-80
3	Superior	Pan de pita	Bandeja universal	4		230-240	13-18
	Inferior	Patatas gratinadas, 1,0-1,5 kg	Rejilla, bandeja para horno 22-24 cm	1		180-190	45-50

N.º	Zona	Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min)
4	Superior	Muslitos de pollo	Rejilla + Bandeja universal	4 4		230-250	30-35
	Inferior	Lasaña, 1,0-1,5 kg	Rejilla, bandeja para horno 22-24 cm	1		190-200	30-35
5	Superior	Filete de pescado, asado	Rejilla + Bandeja universal	4 4		210-230	15-20
	Inferior	Hojaldre de manzana	Bandeja universal	1		170-180	25-30

Cocción inteligente

También puede utilizar solamente la zona superior o inferior a fin de ahorrar energía. El tiempo de cocción puede ampliarse cuando use una zona separada. Recomendamos precalentar el horno para obtener mejores resultados.

Superior

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min)
Patatas gratinadas	Rejilla, bandeja para horno 22-24 cm	4		160-170	40-50
Bollos	Bandeja universal	4		180-190	30-35
Lasaña	Rejilla, bandeja para horno 22-24 cm	4		180-190	25-35
Muslitos de pollo *	Rejilla + Bandeja universal	4 4		230-250	30-35

* No precalentar el horno.

Inferior

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min)
Pastel de molde neerlandés	Rejilla, molde para pastel de 24 cm	1		170-180	50-60
Bizcocho mármol	Rejilla, molde tipo Gugelhupf	1		160-170	60-70
Pastel de manzana	Rejilla, molde ø 20 cm	1		160-170	70-80
Pizza casera, 1,0-1,2 kg	Bandeja universal	1		190-210	13-18

Convección eco

Este modo utiliza el sistema de calentamiento optimizado para que pueda ahorrar energía cuando cocina sus platos. Se recomienda no precalentar el horno antes de cocinar para los tiempos de esta categoría con el fin de ahorrar más energía.

Alimento	Accesorio	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (min)
Pastel con frutas (crumble), 0,8-1,2 kg	Rejilla, bandeja para horno 24 cm	2	160-180	60-80
Patatas asadas con piel, 0,4-0,8 kg	Bandeja universal	2	190-200	70-80
Salchichas, 0,3-0,5 kg	Rejilla + Bandeja universal	3 1	160-180	20-30
Patatas fritas congeladas, 0,3-0,5 kg	Bandeja universal	3	180-200	25-35
Gajos de patata congelados, 0,3-0,5 kg	Bandeja universal	3	190-210	25-35
Filetes de pescado, asados, 0,4-0,8 kg	Rejilla + Bandeja universal	3 1	200-220	30-40
Filetes de pescado crujientes, empanados, 0,4-0,8 kg	Rejilla + Bandeja universal	3 1	200-220	30-45
Solomillo de ternera asado, 0,8-1,2 kg	Rejilla + Bandeja universal	2 1	180-200	65-75
Verduras asadas, 0,4-0,6 kg	Bandeja universal	3	200-220	25-35

Doble cocción - modo de convección eco

También puede utilizar el modo de convección eco en la zona superior o inferior para ahorrar energía.

Se recomienda no precalentar el horno antes de cocinar para los tiempos de esta categoría con el fin de ahorrar más energía.

Superior

Alimento	Accesorio	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (min)
Lasaña	Rejilla, bandeja para horno 22-24 cm	4	180-200	30-45
Patatas panadera congeladas	Bandeja universal	4	200-210	25-35
Gajos de patata congelados	Bandeja universal	4	200-210	25-35
Solomillo de ternera asado	Rejilla + Bandeja universal	4 4	170-180	60-80

Inferior

Alimento	Accesorio	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (min)
Bizcocho mármol	Rejilla, molde tipo Gugelhupf	1	170-180	60-70
Pastel de molde neerlandés	Rejilla, molde para pastel de 24 cm	1	170-180	50-60
Patatas asadas con piel	Bandeja universal	1	190-200	70-90
Pizza congelada	Rejilla	1	200-210	25-30

Programas de cocción automática

⚠ PRECAUCIÓN

Los alimentos que se estropean fácilmente (como la leche, los huevos, el pescado o la carne) no deben dejarse en el horno durante más de 1 hora antes de que comience la cocción y deben retirarse rápidamente cuando esta finalice. La ingestión de alimentos en mal estado puede dar lugar a una intoxicación alimentaria.

Cocción sencilla

En la siguiente tabla se muestran 40 programas automáticos para cocinar, asar y hornear. Se indican las cantidades, el peso y las recomendaciones adecuadas. Para mayor comodidad, los modos de cocción y los tiempos están preprogramados. Encontrará algunas recetas para los programas automáticos en su libro de instrucciones.

Los programas de cocción automática del 1 al 19, el 38 y el 39 incluyen precalentamiento y muestran el progreso del precalentamiento. Coloque la comida en el horno después del pitido de precalentamiento.

A continuación, pulse **Tiempo de cocción** para iniciar la cocción automática.

⚠ ADVERTENCIA

Utilice siempre guantes de horno para sacar los alimentos.

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
A 1	Patatas gratinadas	1,0-1,5	Rejilla	3
		Prepare patatas frescas gratinadas con una bandeja resistente al horno, de 22-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el centro de la rejilla.		
A 2	Verduras gratinadas	0,8-1,2	Rejilla	3
		Prepare verduras frescas gratinadas con una bandeja resistente al horno, de 22-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el centro de la rejilla.		

Cocción inteligente

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
A 3	Pasta gratinada	1,2-1,5	Rejilla	3
		Prepare pasta gratinada con una bandeja resistente al horno de 22-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el centro de la rejilla.		
A 4	Lasaña	1,0-1,5	Rejilla	3
		Prepare lasaña casera con una bandeja resistente al horno de 22-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el centro de la rejilla.		
A 5	Pisto	1,2-1,5	Rejilla	3
		Ponga los ingredientes para el pisto en una cacerola con tapa. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el centro de la rejilla. Gratine cubierto. Remueva antes de servir.		
A 6	Pastel de manzana	1,2-1,4	Rejilla	2
		Prepare pastel de manzana con un molde para horno de metal redondo de 24-26 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga el molde en el centro de la rejilla.		
A 7	Cruasanes	0,3-0,4	Bandeja universal	3
		Prepare cruasanes (masa preparada refrigerada). Ponga papel de horno en la bandeja universal. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el horno.		
A 8	Hojaldre de manzana	0,3-0,4	Bandeja universal	3
		Ponga el hojaldre de manzana en papel de horno en la bandeja universal. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el horno.		

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
A 9	Base de tarta de frutas	0,4-0,5	Rejilla	3
		Ponga la masa en una bandeja de horno metálica negra untada con mantequilla para la base de la tarta. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga el molde en el centro de la rejilla.		
A 10	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Rejilla	2
		Prepare masa de quiche, póngala en un molde de quiche redondo de 25 cm de diámetro. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, añada el relleno y ponga el molde en el centro de la rejilla.		
A 11	Barra de pan blanco	0,6-0,7	Rejilla	3
		Prepare la masa y póngala en una bandeja de horno rectangular de metal negra (de 25 cm de longitud). Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el centro de la rejilla.		
A 12	Barra de pan de cereales	0,8-0,9	Rejilla	3
		Prepare la masa y póngala en una bandeja de horno rectangular de metal negra (de 25 cm de longitud). Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el centro de la rejilla.		
A 13	Panecillos	0,3-0,5	Bandeja universal	3
		Prepare panecillos (masa preparada refrigerada). Ponga papel de horno en la bandeja universal. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el horno.		

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
A 14	Pastel con frutas (crumble)	0,8-1,2	Rejilla	3
		Ponga la fruta fresca (frambuesas, moras, rodajas de manzana o de pera) en una bandeja de horno de 22-24 cm. Distribuya las migajas (crumbles) por encima. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el centro de la rejilla.		
A 15	Bollos	0,5-0,6	Bandeja universal	3
		Ponga los bollos (de 5-6 cm de diámetro) en papel de horno en la bandeja universal. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el horno.		
A 16	Bizcocho	0,5-0,6	Rejilla	3
		Prepare la masa y póngala en un molde de horno redondo de metal negro de 26 cm de diámetro. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga el molde en el centro de la rejilla.		
A 17	Bizcocho mármol	0,7-0,8	Rejilla	2
		Prepare la masa y póngala en un molde tipo gugelhupf o con orificio central redondo de metal. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga el molde en el centro de la rejilla.		
A 18	Pastel de molde neerlandés	0,7-0,8	Rejilla	2
		Prepare la masa y póngala en una bandeja de horno rectangular de metal negra (de 25 cm de longitud). Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga el molde en el centro de la rejilla.		

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
A 19	Bizcochos de chocolate	0,7-0,8	Rejilla	3
		Prepare la masa con una bandeja resistente al horno de 20-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el centro de la rejilla.		
A 20	Solomillo de ternera asado	0,8-1,3	Rejilla	2
			Bandeja universal	1
		Sazone la carne y déjela en el frigorífico durante 1 hora. Colóquela en la rejilla con la parte de la grasa hacia arriba.		
A 21	Rosbif cocinado lentamente	0,8-1,3	Rejilla	2
			Bandeja universal	1
		Sazone la carne y déjela en el frigorífico durante 1 hora. Colóquela en la rejilla con la parte de la grasa hacia arriba.		
A 22	Chuletas de cordero asadas con hierbas	0,4-0,9	Rejilla	4
			Bandeja universal	1
		Marine las chuletas de cordero con hierbas y especias, y póngalas en la rejilla.		
A 23	Pierna de cordero	1,0-1,5	Rejilla	3
			Bandeja universal	1
		Marine el cordero y póngalo sobre la rejilla.		
A 24	Cerdo asado crujiente	0,8-1,3	Rejilla	3
			Bandeja universal	1
		Coloque el cerdo asado en la rejilla con la parte grasa hacia arriba.		
A 25	Costillas de cerdo	0,8-1,3	Rejilla	3
			Bandeja universal	1
		Ponga las costillas de cerdo en la rejilla.		

Cocción inteligente

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
A 26	Pollo entero	1,0-1,5	Rejilla	2
			Bandeja universal	1
Enjuague y limpie el pollo. Unte el pollo con aceite y añada especias. Colóquelo en la rejilla con la pechuga hacia abajo y gírelo tan pronto como el horno emita un pitido.				
A 27	Pechuga de pollo	0,5-1,0	Rejilla	4
			Bandeja universal	1
Marine la pechuga y colóquela en la rejilla.				
A 28	Muslitos de pollo	0,5-1,0	Rejilla	4
			Bandeja universal	1
Úntelos con aceite y especias, y póngalos en la rejilla.				
A 29	Pechuga de pato	0,3-0,8	Rejilla	4
			Bandeja universal	1
Coloque la pechuga de pato en la rejilla con la parte grasa hacia arriba. La primera opción es para un nivel de cocción medio y la segunda para un nivel de cocción medio-bien hecho.				
A 30	Filete de trucha, asado	0,3-0,8	Bandeja universal	4
Ponga los filetes de trucha en la bandeja universal con la piel hacia arriba.				
A 31	Trucha	0,3-0,8	Rejilla	4
			Bandeja universal	1
Enjuague y limpie el pescado, y colóquelo en la rejilla uniendo la cabeza con la cola. Añada zumo de limón, sal y hierbas dentro del pescado. Corte la superficie de la piel con un cuchillo. Úntelo con aceite y sal.				

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
A 32	Lenguado	0,3-0,8	Bandeja universal	3
			Ponga el lenguado en papel de horno en la bandeja universal. Corte la superficie con un cuchillo.	
A 33	Filete de salmón	0,3-0,8	Rejilla	4
			Bandeja universal	1
Enjuague y limpie los filetes. Coloque los filetes en la rejilla con la piel hacia arriba.				
A 34	Verduras asadas	0,3-0,8	Bandeja universal	4
			Enjuague y prepare rodajas de calabacín, berenjena, pimiento, cebolla y tomates cherry. Úntelas con aceite de oliva, hierbas y especias. Distribuya uniformemente en la bandeja universal.	
A 35	Patatas asadas cortadas por la mitad	0,5-1,0	Bandeja universal	3
			Corte patatas grandes (de 200 g cada una) a lo largo en dos mitades. Colóquelas en la bandeja universal con el corte hacia arriba y úntelas con aceite de oliva, hierbas y especias.	
A 36	Patatas panadera congeladas	0,3-0,8	Bandeja universal	3
Distribuya las patatas fritas congeladas de manera uniforme en la bandeja universal.				
A 37	Gajos de patata congelados	0,3-0,8	Bandeja universal	3
			Distribuya los gajos de patata congelados de manera uniforme en la bandeja universal.	
A 38	Pizza congelada	0,3-0,8	Rejilla	3
			Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la pizza congelada en el medio de la rejilla. La primera opción es para pizza fina italiana y la segunda para pizza de masa gruesa.	

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
A 39	Pizza casera	0,8-1,3	Bandeja universal	2
		Prepare pizza casera con la masa de levadura y colóquela en la bandeja universal. El rango de peso incluye masa e ingredientes como salsa, verduras, jamón y queso. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el horno.		
A 40	Masa	0,3-0,8	Rejilla	2
		Prepare la masa en un bol y cúbrala con un film transparente. Colóquela en el centro de la rejilla. La primera opción es para pizza y masa de pastel, y la segunda para masa de pan.		

Doble cocción

En la siguiente tabla se muestran 10 programas automáticos para cocinar, asar y hornear. Puede utilizar solamente la zona superior o la zona inferior, y utilizar la zona superior y la zona inferior al mismo tiempo.

El programa contiene las cantidades, los rangos de peso y las recomendaciones adecuadas. Para mayor comodidad, los modos de cocción y los tiempos están preprogramados. Encontrará algunas recetas para los programas automáticos en su libro de instrucciones.

Todos los programas de doble cocción automática incluyen precalentamiento y muestran el progreso de precalentamiento.

Coloque la comida en el horno después del pitido de precalentamiento.

A continuación, pulse **Tiempo de cocción** para iniciar la cocción automática.

ADVERTENCIA

Utilice siempre guantes de horno para sacar los alimentos.

1. Superior

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
A 1	Patatas gratinadas	1,0-1,5	Rejilla	4
		Prepare patatas frescas gratinadas con una bandeja resistente al horno, de 22-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el centro de la rejilla.		
A 2	Lasaña	1,0-1,5	Rejilla	4
		Prepare lasaña casera con una bandeja resistente al horno de 22-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el centro de la rejilla.		
A 3	Muslitos de pollo	0,5-1,0	Rejilla	4
			Bandeja universal	4
		Úntelos con aceite y especias, y póngalos en la rejilla.		

Cocción inteligente

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
A 4	Patatas asadas cortadas por la mitad	0,5-1,0	Bandeja universal	4
		Corte patatas grandes (de 200 g cada una) a lo largo en dos mitades. Colóquelas en la bandeja universal con el corte hacia arriba y úntelas con aceite de oliva, hierbas y especias.		
A 5	Patatas panadera congeladas	0,3-0,8	Bandeja universal	4
		Distribuya las patatas fritas congeladas de manera uniforme en la bandeja universal.		

2. Inferior

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
A 1	Pastel de manzana	1,2-1,4	Rejilla	1
		Prepare pastel de manzana con un molde para horno de metal redondo de 24-26 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga el molde en el centro de la rejilla.		
A 2	Hojaldre de manzana	0,3-0,4	Bandeja universal	1
		Ponga el hojaldre de manzana en papel de horno en la bandeja universal. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el horno.		
A 3	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Rejilla	1
		Prepare masa de quiche, póngala en un molde de quiche redondo de 25 cm de diámetro. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, añada el relleno y ponga el molde en el centro de la rejilla.		

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
A 4	Pizza congelada	0,3-0,8	Rejilla	1
		Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la pizza congelada en el medio de la rejilla. La primera opción es para pizza fina italiana y la segunda para pizza de masa gruesa.		
A 5	Pizza casera	0,8-1,3	Bandeja universal	1
		Prepare pizza casera con la masa de levadura y colóquela en la bandeja universal. El rango de peso incluye masa e ingredientes como salsa, verduras, jamón y queso. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el horno.		

3. Doble

Puede seleccionar un programa automático para la zona inferior y la superior, y cocinar al mismo tiempo.

PRECAUCIÓN

Cuando utilice la zona superior o la inferior, el ventilador y el elemento calefactor de la otra zona pueden funcionar para conseguir un rendimiento óptimo. La zona que no se está utilizando no debe usarse para ningún fin no previsto.

Recetas de prueba

De acuerdo con la norma EN 60350-1

1. Horneado

Las recomendaciones para el horneado se han de entender con el horno precalentado. No utilice la función de precalentamiento rápido. Ponga siempre las bandejas con el lado inclinado hacia delante.

Tipo de alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min)
Pasteles pequeños	Bandeja universal	3		165	23-28
		3		155	25-35
		1+3		155	30-35
Bizcocho de mantequilla	Bandeja universal + Bandeja universal	1+3		140	30-35
Bizcocho sin grasa	Rejilla + molde con aro de resorte (chapado oscuro, ø 26 cm)	2		160	30-35
		2		160	35-40
		1+4		155	40-45
Pastel de manzana	Rejilla + 2 moldes con aro de resorte * (chapado oscuro, ø 20 cm)	2, colocados en diagonal		160	70-80
	Bandeja universal + rejilla + 2 moldes con aro de resorte ** (chapado oscuro, ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Dos pasteles dispuestos sobre la parrilla al fondo-izquierda y al frente-derecha.

** Dos pasteles dispuestos en el centro, uno encima del otro.

2. Gratinador

Precaliente el horno vacío durante 5 minutos con la función Gratinador grande.

Tipo de alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min)
Tostada pan blanco	Rejilla	5		270 (máx.)	1-2
Hamburguesas de ternera * (12 ud.)	Rejilla + Bandeja universal (para recoger la grasa)	4 1		270 (máx.)	1.º 15-18 2.º 5-8

* Dar la vuelta transcurridas $\frac{2}{3}$ del tiempo de cocción.

3. Asados

Tipo de alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min)
Pollo entero *	Rejilla + Bandeja universal (para recoger la grasa)	3 1		200	65-80 *

* Dar la vuelta transcurrida la mitad del tiempo.



Cocción inteligente

Colección de recetas de cocción automática frecuentes

Patatas gratinadas

Ingredientes 800 g de patatas, 100 ml de leche, 100 ml de nata, 50 g de huevo entero batido, 1 cucharada de sal, 1 de pimienta y 1 de nuez moscada, 150 g de queso rallado, mantequilla y tomillo

Indicaciones Pele las patatas y córtelas en rodajas de 3 mm de grosor. Unte con mantequilla la superficie de un plato para gratinar (de 22-24 cm). Distribuya las rodajas sobre una toalla limpia y déjelas cubiertas con la toalla mientras prepara los otros ingredientes. Mezcle los demás ingredientes, excepto el queso rallado, en un cuenco grande y remueva bien. Ponga las rodajas de patata en capas superponiéndolas un poco y vierta la mezcla encima. Espolvoree el queso rallado por encima y gratine. Una vez gratinado, decore con unas hojas de tomillo fresco.

Verduras gratinadas

Ingredientes 800 g de verduras (calabacín, tomate, cebolla, zanahoria, pimiento, patatas precocinadas), 150 ml de nata, 50 g de huevo entero batido, 1 cucharada de sal, hierbas (pimienta, perejil o romero), 150 g de queso rallado, 3 cucharadas de aceite de oliva y algunas hojas de tomillo

Indicaciones Lave las verduras y córtelas en rodajas de 3-5 mm de grosor. Ponga las rodajas en un plato para gratinar (de 22-24 cm) y vierta el aceite sobre ellas. Mezcle los demás ingredientes, excepto el queso rallado, y viértalo sobre las verduras. Espolvoree el queso rallado por encima y gratine. A continuación, decore con unas hojas de tomillo fresco.

Lasaña

Ingredientes 2 cucharadas de aceite de oliva, 500 g de carne picada de ternera, 500 ml de salsa de tomate, 100 ml de caldo de carne, 150 g de láminas de pasta seca para lasaña, 1 cebolla (picada), 200 g de queso rallado, 1 cucharadita de hojas secas de perejil, 1 de orégano y 1 de albahaca

Indicaciones Prepare la salsa de tomate con carne. Caliente el aceite en una sartén, deje cocer la carne picada y la cebolla durante unos 10 minutos hasta que se doren bien. Añada la salsa de tomate, el caldo y las hierbas secas. Lleve a ebullición y deje cocer a fuego lento durante 30 minutos. Siga las instrucciones del paquete para cocer las láminas de lasaña. Alterne láminas de lasaña, salsa con carne y queso. Espolvoree uniformemente el queso restante por encima de la última capa y gratine.

Pastel de manzana

Ingredientes

- **Masa:** 275 g de harina, 1/2 cucharada de sal, 125 g de azúcar glas, 8 g de azúcar de vainilla, 175 g de mantequilla fría y 1 huevo (batido)
- **Relleno:** 750 g de manzanas enteras firmes, 1 cucharada de zumo de limón, 40 g de azúcar, 1/2 cucharada de canela, 50 g de uvas pasas sin semillas y 2 cucharadas de pan rallado



Indicaciones Tamice la harina con la sal en un bol grande. Tamice el azúcar glas y el azúcar de vainilla. Corte con 2 cuchillos la mantequilla en la harina a daditos. Añada $\frac{3}{4}$ del huevo batido. Amase todos los ingredientes en el procesador de alimentos hasta conseguir una masa grumosa. Forme con las manos una bola con la masa. Envuélvala en film de plástico y déjela enfriar durante unos 30 min.

Unte de grasa el molde con aro de resorte (de 24-26 cm de diámetro) y espolvoree la superficie con harina. Extienda $\frac{3}{4}$ de la masa hasta lograr 5 mm de grosor. Póngala en el molde (base y laterales).

Pele las manzanas y quíteles el corazón. Córtelas en daditos de unos $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm. Rocíe el zumo de limón en las manzanas y mezcle bien. Lave y seque las grosellas y las uvas pasas. Añada el azúcar, la canela, las uvas pasas y las grosellas. Mezcle bien y espolvoree el pan rallado en la base de la masa. Presione suavemente.

Extienda el resto de la masa. Corte la masa en pequeñas tiras y colóquelas de forma transversal en el relleno. Unte el pastel de manera uniforme con el resto del huevo batido.

Quiche Lorraine

- Ingredientes**
- **Masa:** 200 g de harina, 80 g de mantequilla y 1 huevo
 - **Relleno:** 75 g de dados de beicon sin grasa, 125 ml de nata, 125 g de crème fraiche, 2 huevos, 100 g de queso suizo rallado, sal y pimienta

Indicaciones Para hacer la masa, ponga la harina, la mantequilla y el huevo en un bol y mezcle hasta lograr una pasta homogénea, y luego déjela reposar en el frigorífico durante 30 minutos. Extienda la masa y colóquela en el plato de cerámica para la quiche untado con grasa (de 25 cm de diámetro). Pinche la base con un tenedor. Mezcle el huevo, la nata, la crème fraiche, el queso, la sal y la pimienta. Viértalo sobre la pasta justo antes de hornear.

Pastel con frutas (crumble)

- Ingredientes**
- **Cobertura:** 200 g de harina, 100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 2 g de sal y 2 g de canela en polvo
 - **Fruta:** 600 g de mezcla de frutas

Indicaciones Mezcle todos los ingredientes hasta que queden desmenuzados para hacer la cobertura. Extienda la mezcla de frutas en un plato para horno y espolvoree la mezcla obtenida anteriormente.



Cocción inteligente

Pizza casera

- Ingredientes**
- **Masa de pizza:** 300 g de harina, 7 g de levadura seca, 1 cucharada de aceite de oliva, 200 ml de agua tibia, 1 cucharada de azúcar y sal
 - **Cobertura:** 400 g de verdura troceada (berenjena, calabacín, cebolla, tomate), 100 g de jamón o beicon (troceado) y 100 g de queso rallado

Indicaciones Ponga la harina, la levadura, el aceite, la sal, el azúcar y el agua tibia en un bol y mezcle hasta obtener una masa húmeda. Mezcle la masa en la batidora o amásela a mano durante unos 5-10 minutos. Cúbrala con una tapa y colóquela en el horno durante 30 minutos a 35 °C para que suba. Extienda la masa en una superficie con harina formando un rectángulo y póngala en la bandeja o en un recipiente para pizza. Extienda la salsa de tomate en la masa y ponga jamón, champiñones, aceitunas y tomate. Espolvoree de manera uniforme el queso rallado por encima y gratine.

Solomillo de ternera asado

- Ingredientes** 1 kg de solomillo de ternera, 5 g de sal, 1 g de pimienta, 3 g de romero y 3 g de tomillo
- Indicaciones** Sazone la carne con la sal, la pimienta y el romero, y déjela en el frigorífico durante 1 hora. Colóquela en la rejilla. Métala en el horno y cocínela.

Chuletas de cordero asadas con hierbas

- Ingredientes** 1 kg de chuletas de cordero (6 unidades), 4 dientes de ajo grandes (machacados), 1 cucharada de tomillo fresco (molido), 1 cucharada de romero fresco (molido), 2 cucharadas de sal y 2 cucharadas de aceite de oliva
- Indicaciones** Mezcle la sal, el ajo, las hierbas y el aceite, y añádalos al cordero. Dele la vuelta para que se cubra bien y déjelo a temperatura ambiente entre 30 minutos y 1 hora.

Costillas de cerdo

- Ingredientes** 2 bandejas de costillas de cerdo, 1 cucharada de granos de pimienta negra, 3 hojas de laurel, 1 cebolla (troceada), 3 dientes de ajo (troceados), 85 g de azúcar moreno, 3 cucharadas de salsa Worcestershire, 2 cucharadas de puré de tomate y 2 cucharadas de aceite de oliva
- Indicaciones** Prepare una salsa barbacoa. Ponga a calentar aceite en una sartén y añada la cebolla. Cocínela hasta que se ablande y añada el resto de ingredientes. Cocínelo y reduzca el calor y déjelo cocer a fuego lento durante 30 minutos hasta que espese. Marine las costillas con salsa barbacoa entre 30 minutos y 1 hora.



Mantenimiento

Limpieza

Para una limpieza más fácil, limpie el horno de forma regular.

⚠ ADVERTENCIA

- Antes de proceder a la limpieza, compruebe que el horno y los accesorios estén fríos.
- No utilice productos de limpieza abrasivos, cepillos duros, estropajos, lanas de acero, cuchillos ni otros materiales abrasivos.

Interior del horno

- Para limpiar el interior del horno use un paño y un agente limpiador suave o agua jabonosa caliente.
- No limpie a mano el cierre de la puerta.
- Para evitar dañar la superficie esmaltada del horno, use solo los limpiadores de hornos corrientes.
- Para eliminar restos persistentes, use un limpiador especial para horno.

Exterior del horno

Para limpiar el exterior del horno, como la puerta, el tirador y la pantalla, utilice un paño limpio y un detergente limpiador suave o agua tibia con jabón, y séquelo con papel de cocina o un paño seco.

Puede quedar grasa y suciedad, sobre todo alrededor del tirador, a causa del aire caliente procedente del interior. Se recomienda limpiar el tirador después de cada uso.

Accesorios

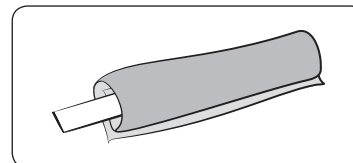
Lave los accesorios después de cada uso y séquelos con un paño de cocina. Para eliminar la suciedad persistente, sumerja los accesorios usados en agua tibia con jabón durante unos 30 minutos antes de lavarlos.

Superficie esmaltada catalítica (solo en los modelos aplicables)

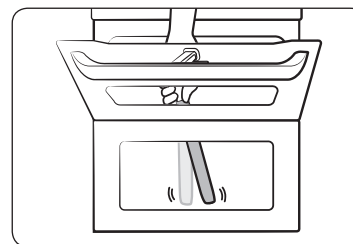
Las partes desmontables están recubiertas por una capa catalítica de esmalte gris. Pueden ensuciarse con el aceite y la grasa que salpica el aire circulante durante la cocción por convección. No obstante, esta suciedad se quema a temperaturas de horno de 200 °C o superiores.

1. Saque todos los accesorios del horno.
2. Limpie el interior del horno.
3. Seleccione el modo de convección con temperatura máxima y active el ciclo durante una hora.

Puerta



1. Sujete el paño húmedo al palo.

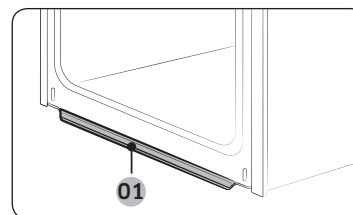


2. Coloque el paño debajo de la puerta.
3. Limpie la puerta.
4. Aplique detergente al paño y limpie de nuevo.
5. Pase un paño seco para eliminar la humedad y la espuma.

⚠ PRECAUCIÓN

No extraiga la puerta para la limpieza.

Colector de agua



01 Colector de agua

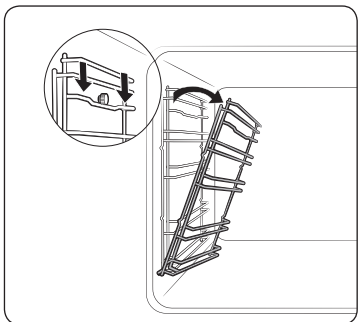
El colector de agua recoge no solo la humedad sobrante de la cocción, sino también los residuos de alimentos. Vacíe y limpie de forma regular el colector de agua.

⚠ ADVERTENCIA

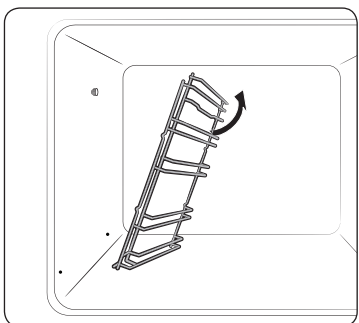
Si detecta una fuga de agua del colector de agua, póngase en contacto con nosotros en un centro de servicio técnico local de Samsung.

Mantenimiento

Rejillas laterales (solo en los modelos aplicables)



1. Presione la línea superior de la rejilla izquierda unos 45°.



2. Tire y extraiga la línea inferior de la rejilla izquierda.
3. Retire la rejilla derecha de la misma forma.
4. Limpie ambas rejillas.
5. Cuando acabe, siga los pasos 1 a 2 anteriores en orden inverso para volver a introducir las rejillas.

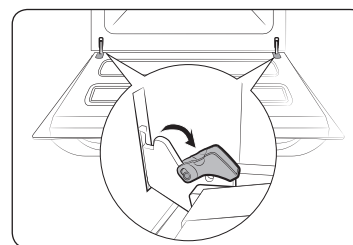
NOTA

El horno funciona aunque las rejillas laterales y las rejillas no estén colocadas en su lugar.

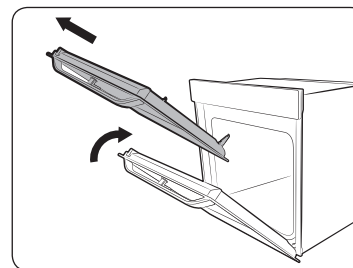
Extracción de la puerta

⚠ ADVERTENCIA

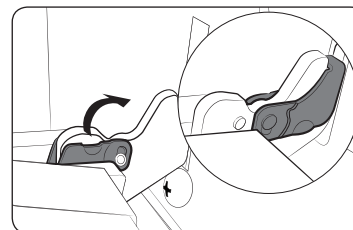
La puerta del horno pesa.



1. Abra la puerta y las grapas de ambas bisagras.



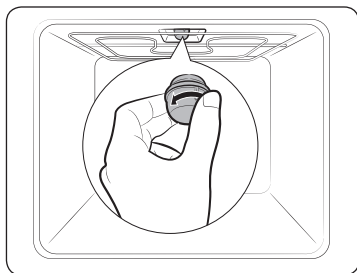
2. Cierre la puerta unos 70°. Sostenga la puerta del horno por los laterales con ambas manos, y eleve y tire hacia arriba hasta que se retiren las bisagras.



3. Cuando acabe, siga los pasos 1 a 2 en orden inverso para volver a instalar la puerta. Asegúrese de que las grapas quedan bien fijadas a las bisagras en ambos lados.

Sustitución

Bombillas

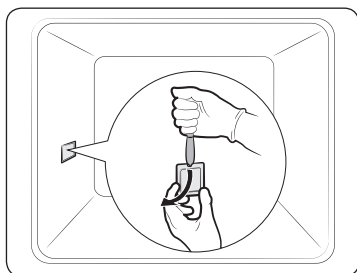


1. Retire el capuchón de cristal girándolo hacia la izquierda.
2. Sustituya la luz del horno.
3. Limpie el capuchón de cristal.
4. Cuando acabe, siga el paso 1 anterior en orden inverso para volver a introducir el capuchón de cristal.

⚠ ADVERTENCIA

- Antes de sustituir una bombilla, apague el horno y desenchufe el cable de alimentación.
- Utilice únicamente bombillas resistentes a temperaturas de 300 °C de 25-40 W / 220-240 V. Puede comprar bombillas homologadas en un centro de servicio técnico de Samsung.
- Utilice siempre un paño seco cuando manipule lámparas halógenas. El objetivo es evitar que la bombilla se vea alterada por los dedos o el sudor, lo que podría reducir su ciclo de vida.

Luz lateral del horno



1. Sujete el extremo inferior de la cubierta de la luz lateral del horno con una mano, y utilice una herramienta con punta plana, como un cuchillo de mesa, para retirarla tal y como se indica.
2. Sustituya la luz lateral del horno.
3. Vuelva a colocar la cubierta de la luz.

Solución de problemas

Puntos de control

Si tiene algún problema con el horno, compruebe primero la tabla que se indica a continuación y pruebe las recomendaciones. Si el problema continúa, póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung.

Problema	Causa	Acción
Los botones no se pueden pulsar correctamente.	<ul style="list-style-type: none">• Si hay materia extraña entre los botones• Modelo táctil: si hay humedad en el exterior• Si la función de bloqueo está establecida	<ul style="list-style-type: none">• Elimine la materia extraña y vuelva a intentarlo.• Elimine la humedad y vuelva a intentarlo.• Compruebe si la función de bloqueo está establecida.
No se ve el tiempo.	<ul style="list-style-type: none">• Si no hay suministro de energía	<ul style="list-style-type: none">• Compruebe si hay suministro de energía.
El horno no funciona.	<ul style="list-style-type: none">• Si no hay suministro de energía	<ul style="list-style-type: none">• Compruebe si hay suministro de energía.
El horno se para durante el funcionamiento.	<ul style="list-style-type: none">• Si está desenchufado de la toma de corriente	<ul style="list-style-type: none">• Vuelva a conectar el enchufe.
El horno se apaga cuando está en funcionamiento.	<ul style="list-style-type: none">• Si la cocción continua se prolonga en el tiempo• Si el ventilador no funciona• Si el horno está instalado en un lugar sin buena ventilación• Cuando está usando varios enchufes en la misma toma	<ul style="list-style-type: none">• Después de cocinar durante un tiempo largo, deje enfriar el horno.• Escuche si se oye el ruido del ventilador.• Respete la distancia especificada en la guía de instalación del producto.• Utilice un solo enchufe.
El horno no tiene corriente.	<ul style="list-style-type: none">• Si no hay suministro de energía	<ul style="list-style-type: none">• Compruebe si hay suministro de energía.
El exterior del horno está muy caliente durante el funcionamiento.	<ul style="list-style-type: none">• Si el horno está instalado en un lugar sin buena ventilación	<ul style="list-style-type: none">• Respete la distancia especificada en la guía de instalación del producto.

Solución de problemas

Problema	Causa	Acción
La puerta no se puede abrir correctamente.	<ul style="list-style-type: none"> Si hay restos de alimentos atascados entre la puerta y el interior del producto 	<ul style="list-style-type: none"> Limpie bien el horno y abra la puerta de nuevo.
La luz interior es tenue o no se enciende.	<ul style="list-style-type: none"> Si la lámpara se enciende y luego se apaga Si la lámpara está cubierta de materia extraña durante la cocción 	<ul style="list-style-type: none"> La lámpara se apaga automáticamente tras un tiempo determinado para ahorrar energía. Puede encenderla de nuevo pulsando el botón de iluminación del horno. Limpie el interior del horno y compruébelo.
Se producen descargas eléctricas en el horno.	<ul style="list-style-type: none"> Si la alimentación no está conectada a tierra correctamente Si está usando un enchufe sin conexión a tierra 	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe si el suministro de energía está correctamente conectado a tierra.
Gotea agua.	<ul style="list-style-type: none"> En algunos casos se puede producir agua o vapor según el tipo de alimento. Esto no es un fallo de funcionamiento del producto. 	<ul style="list-style-type: none"> Deje enfriar el horno y limpie con un paño seco.
Sale vapor por la rendija de la puerta.		
Queda agua en el horno.		
La iluminación en el interior del horno no es regular.	<ul style="list-style-type: none"> La iluminación cambia en función de los cambios de potencia de salida. 	<ul style="list-style-type: none"> Los cambios de potencia de salida durante la cocción no son errores de funcionamiento del producto, por lo que no debe preocuparse.

Problema	Causa	Acción
Una vez finalizada la cocción, el ventilador sigue funcionando.	<ul style="list-style-type: none"> El ventilador funciona automáticamente durante un periodo determinado de tiempo para ventilar el interior del horno. 	<ul style="list-style-type: none"> Esto no es un fallo de funcionamiento del producto, por lo que no debe preocuparse.
El horno no se calienta.	<ul style="list-style-type: none"> Si la puerta está abierta Si los mandos del horno no están correctamente ajustados Si el fusible del hogar se ha fundido o el cortacircuitos ha saltado. 	<ul style="list-style-type: none"> Cierre la puerta y vuelva a encenderlo. Consulte el capítulo sobre el funcionamiento del horno y vuelva a configurarlo. Sustituya el fusible o restablezca el circuito. Si esto sucede a menudo, llame a un electricista.
Sale humo durante el funcionamiento.	<ul style="list-style-type: none"> Durante el funcionamiento inicial Si hay comida en el elemento calefactor 	<ul style="list-style-type: none"> Cuando el horno se pone en marcha por primera vez, puede salir humo del elemento calefactor. Esto no es un fallo de funcionamiento del producto, y si utiliza el horno 2-3 veces, debería dejar de ocurrir. Deje enfriar el horno el tiempo suficiente y limpie los restos de comida del elemento calefactor.
El horno desprende olor a quemado o a plástico cuando está funcionando.	<ul style="list-style-type: none"> Si utiliza plástico u otros recipientes que no sean resistentes al calor 	<ul style="list-style-type: none"> Use recipientes de vidrio que soporten altas temperaturas.

Problema	Causa	Acción
El horno no cocina correctamente.	<ul style="list-style-type: none"> Si la puerta se abre con frecuencia durante la cocción 	<ul style="list-style-type: none"> No abra la puerta con frecuencia a menos que sea necesario dar la vuelta a los alimentos. Si abre la puerta con frecuencia, la temperatura interior descenderá y esto podrá afectar al resultado de la cocción.
El horno está caliente durante la limpieza pirolítica.	<ul style="list-style-type: none"> Esto se debe a que la limpieza pirolítica emplea altas temperaturas. 	<ul style="list-style-type: none"> Esto no es un fallo de funcionamiento del producto, por lo que no debe preocuparse.
Huele a quemado durante la limpieza pirolítica.	<ul style="list-style-type: none"> La limpieza pirolítica emplea altas temperaturas, por lo que es posible que perciba el olor a restos de comida mientras se queman. 	<ul style="list-style-type: none"> Esto no es un fallo de funcionamiento del producto, por lo que no debe preocuparse.
La limpieza por vapor no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> Esto se debe a que la temperatura es demasiado alta. 	<ul style="list-style-type: none"> Deje enfriar el horno y, a continuación, utilícela.
El modo de doble cocción no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> Si el divisor no está montado correctamente 	<ul style="list-style-type: none"> Introduzca el divisor correctamente y úselo.
El modo de cocción sencilla no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> Si el divisor está en el horno. 	<ul style="list-style-type: none"> Saque el divisor y úselo.
El ventilador de la cavidad que no se está utilizando en la doble cocción, está funcionando (o la temperatura de la cavidad es alta).	<ul style="list-style-type: none"> Para obtener los mejores resultados de cocción, el ventilador y el elemento calefactor de la cavidad que no se está utilizando pueden funcionar. 	<ul style="list-style-type: none"> Esto no es un fallo de funcionamiento del producto, por lo que no debe preocuparse.

Códigos de información

Si el horno no funciona, es posible que vea un código de información en la pantalla. Compruebe la siguiente tabla y pruebe las recomendaciones.

Código	Significado	Acción
C-d1	Fallos de funcionamiento del bloqueo de la puerta	Apague el horno y vuelva a encenderlo. Si el problema continúa, apague todo durante 30 segundos o más y vuelva a conectarlo. Si el problema no se soluciona, póngase en contacto con un centro de servicio técnico.
C-20	Fallos de funcionamiento del sensor	
C-21		
C-22		
C-F1	Solo ocurre durante la lectura/escritura de la EEPROM	Apague el horno y vuelva a encenderlo. Si el problema continúa, apague todo durante 30 segundos o más y vuelva a conectarlo. Si el problema no se soluciona, póngase en contacto con un centro de servicio técnico.
C-F0	Si no hay comunicación entre la placa de circuito impreso principal y la secundaria	
C-F2	Ocurre cuando se mantiene un problema de comunicación entre IC táctil <-> Microm principal o secundario	Apague el horno y vuelva a encenderlo. Si el problema continúa, apague todo durante 30 segundos o más y vuelva a conectarlo. Si el problema no se soluciona, póngase en contacto con un centro de servicio técnico.
C-d0	Problema de botón Ocurre cuando se mantiene pulsado un botón durante un periodo de tiempo.	Limpie los botones y asegúrese de que no están mojados ni hay agua alrededor. Apague el horno e inténtelo de nuevo. Si el problema continúa, póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung.

Solución de problemas

Código	Significado	Acción
-dC-	Si se retira el divisor durante la cocción en el modo de doble cocción. Si se introduce el divisor durante la cocción en el modo de cocción sencilla.	No debe retirarse el divisor durante la cocción en el modo de doble cocción. Apague el horno y vuelva a encenderlo. Si el problema continúa, apague todo durante 30 segundos o más y vuelva a conectarlo. Si el problema no se soluciona, póngase en contacto con un centro de servicio técnico.
S-01	Desconexión de seguridad El horno ha continuado funcionando a la temperatura establecida durante un periodo de tiempo prolongado. <ul style="list-style-type: none"> • Por debajo de 105 °C - 16 horas • De 105 °C a 240 °C - 8 horas • De 245 °C al máximo - 4 horas 	Esto no es un fallo del sistema. Apague el horno y retire la comida. A continuación, inténtelo de nuevo de la forma habitual.

Especificaciones técnicas

SAMSUNG se esfuerza continuamente por mejorar sus productos. Tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

Voltaje de conexión		230-240 V ~ 50 Hz
Máxima potencia de carga conectada		3650-3950 W
Dimensiones (anchura x altura x profundidad)	Exterior	595 x 595 x 570 mm
Volumen		75 litros
Peso	Neto	47,2 kg

Apéndice

Ficha de datos del producto

SAMSUNG	SAMSUNG
Identificación del modelo	NV75N5671**
Índice de eficiencia energética por cavidad (EEI _{cavidad})	81,6
Clase de eficiencia energética por cavidad	A+
Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía eléctrica final) (EC _{cavidad eléctrica})	1,05 kWh/ciclo
Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada, por cavidad (energía eléctrica final) (EC _{cavidad eléctrica})	0,71 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)	electricidad
Volumen por cavidad (V)	75 litros
Tipo de horno	Empotrable
Masa del aparato (M)	47,2 kg

Datos establecidos de acuerdo con el estándar EN 60350-1 y los Reglamentos de la Comisión (UE) N.º 65/2014 y (UE) N.º 66/2014.

Consejos para ahorrar energía

- Durante la cocción, la puerta del horno debe estar cerrada excepto para dar la vuelta a los alimentos. No abra la puerta frecuentemente durante la cocción a fin de mantener la temperatura del horno y ahorrar energía.
- Planifique el uso del horno para evitar apagarlo entre una y otra cocción a fin de ahorrar energía y reducir el tiempo que el horno necesita para volver a calentarse.
- Si el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, el horno debe apagarse 5-10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción para ahorrar energía. El calor residual completará el proceso de cocción.
- Siempre que sea posible, cocine más de un alimento a la vez.

Notas

Notas

¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

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



DG68-01163A-00

Forno de encastrar

Manual de instalação e do utilizador

NV75N5671**



SAMSUNG

Índice

Utilização deste manual	3	Limpeza	25
São utilizados os seguintes símbolos neste Manual do utilizador:	3	Temporizador	27
Instruções de segurança	3	Ligar/desligar som	27
Precauções de segurança importantes	3	Cozinha inteligente	27
Eliminação Correcta Deste Produto (Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos)	6	Cozinha manual	27
Função de poupança automática de energia	6	Programas de cozedura automática	33
Instalação	7	Recipientes de teste	39
Conteúdo	7	Coleção de receitas de cozedura automática frequentes	40
Preparação para instalação do forno	8	Manutenção	43
Ligação à fonte de alimentação	8	Limpeza	43
Montagem em armário	8	Retirar a porta	44
Antes de começar	10	Substituição	45
Definições iniciais	10	Resolução de problemas	45
Odor de forno novo	11	Pontos de verificação	45
Mecanismo de segurança inteligente	11	Códigos de informação	47
Acessórios	11	Características técnicas	48
Porta flexível	13	Anexo	49
Modo de cozedura dupla	14	Folha de dados técnicos do produto	49
Operações	14		
Painel de controlo	14		
Definições comuns	15		
Modos de cozedura (exceto para grelhados)	18		
Modos de cozedura (grelhador)	21		
Intervalo de programação de temperatura do modo de cozedura dupla	22		
Interromper a cozedura	23		
Função especial	24		
Cozedura automática	24		

Utilização deste manual

Obrigado por ter adquirido o forno de encastrar SAMSUNG.
Este Manual do utilizador contém informações importantes sobre segurança e instruções destinadas a ajudá-lo na utilização e manutenção do seu aparelho.
Leia este Manual do utilizador antes de utilizar o forno e guarde-o para consulta futura.

São utilizados os seguintes símbolos neste Manual do utilizador:

AVISO

Perigos ou práticas pouco seguras que podem resultar em **ferimentos graves, morte e/ou danos materiais**.

ATENÇÃO

Perigos ou práticas pouco seguras que podem resultar em **ferimentos e/ou danos materiais**.

NOTA

Sugestões, recomendações ou informações úteis que ajudam os utilizadores a manusear o produto.

Instruções de segurança

A instalação deste forno só pode ser efetuada por um electricista qualificado. O técnico de instalação é responsável pela ligação do aparelho à fonte de alimentação, de acordo com as recomendações de segurança relevantes.

Precauções de segurança importantes

AVISO

Este aparelho não é indicado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, exceto com supervisão ou se lhes forem dadas instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.

A forma de desligar tem de ser incorporada na instalação elétrica fixa de acordo com as regras de instalação elétrica. A instalação deve ser feita de forma a ser possível desligar o aparelho a qualquer momento. É possível desligar a alimentação se a ficha for acessível ou se incorporar um interruptor na instalação elétrica fixa de acordo com as regras de instalação elétrica.

Instruções de segurança

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo representante da assistência ou por pessoas com qualificação semelhante, de forma a evitar riscos.

O método de fixação indicado não deverá depender da utilização de colas, uma vez que não são consideradas como um modo de fixação fiável.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

O aparelho fica quente durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento dentro do forno.

AVISO: as partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Deve manter as crianças afastadas do aparelho.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar a porta de vidro do forno, pois pode riscar a superfície, o que pode provocar o estilhaçar do vidro.

Se este aparelho incluir a função de limpeza, o excesso de líquido derramado tem de ser removido antes da limpeza e não podem ser deixados utensílios no forno durante a limpeza a vapor ou a limpeza automática. A função de limpeza depende do modelo.

Se este aparelho incluir a função de limpeza, durante as condições de limpeza, as superfícies podem ficar mais quentes do que o habitual e as crianças devem manter-se afastadas do aparelho. A função de limpeza depende do modelo.

Utilize somente a sonda de temperatura recomendada para este forno. (Apenas modelo com sonda de carne)

Não pode ser utilizada uma máquina de limpeza a vapor.

AVISO: para evitar o risco de choque elétrico, certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada.

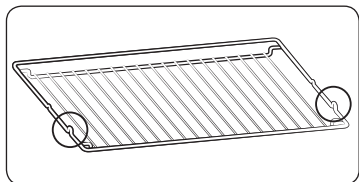
O aparelho não deve ser instalado atrás de portas decorativas para evitar sobreaquecimento.

AVISO: o aparelho e as respetivas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos não devem aproximar-se do aparelho, a menos que sejam supervisionadas continuamente.

ATENÇÃO: O processo de confeitão deve ser supervisionado. Um processo de confeitão rápida deve ser supervisionado continuamente.

A porta ou a superfície exterior pode ficar quente quando o aparelho estiver a funcionar.

A temperatura de superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver a funcionar. As superfícies podem ficar quentes durante a utilização.



Insira a grelha de arame na posição correta com as partes salientes (bloqueadores em ambos os lados) viradas para a frente para que a grelha de arame possa suportar a posição de repouso para cargas grandes.

⚠ ATENÇÃO

Se o forno ficar danificado durante o transporte, não o ligue.

A ligação deste aparelho à fonte de alimentação só pode ser efetuada por um electricista com qualificações específicas.

Não tente utilizar o aparelho se o mesmo tiver uma avaria ou se estiver danificado.

As reparações só podem ser efetuadas por um técnico qualificado. Uma reparação incorreta pode ser potencialmente perigosa para si e para os outros. Se o seu forno necessitar de reparação, contacte um Centro de assistência SAMSUNG ou o seu revendedor.

Os cabos e os fios elétricos não podem ficar em contacto com o forno.

O forno deve ser ligado à fonte de alimentação por meio de um disjuntor ou fusível aprovado. Nunca utilize múltiplos adaptadores de ficha nem extensões.

Desligue o aparelho da fonte de alimentação quando for necessário repará-lo ou limpá-lo. Tenha cuidado quando ligar aparelhos elétricos a tomadas perto do forno.

Se este aparelho incluir a função de cozedura a vapor, não o utilize se o recipiente de fornecimento de água estiver danificado. (Apenas para modelos com a função de vapor)

Caso o recipiente esteja rachado ou partido, não utilize o aparelho e contacte o centro de assistência mais próximo. (Apenas para modelos com a função de vapor)

Este forno foi concebido para uma utilização doméstica.

Durante a utilização, as superfícies interiores do forno ficam muito quentes, podendo provocar queimaduras. Não toque nas resistências de aquecimento nem nas superfícies interiores do forno enquanto não tiverem arrefecido.

Nunca guarde materiais inflamáveis no forno.

Quando utiliza o aparelho por longos períodos de tempo, a altas temperaturas, as superfícies do forno ficam quentes.

Durante a utilização, tome todo o cuidado ao abrir a porta do forno visto que o ar quente e o vapor saem rapidamente.

Instruções de segurança

Quando cozinhar pratos que contenham álcool, este pode evaporar-se devido às temperaturas elevadas e o vapor pode incendiar-se, se entrar em contacto com uma parte quente do forno. Para sua segurança, não utilize dispositivos de limpeza com água a alta pressão nem jatos de vapor.

Durante a utilização do forno, deve manter as crianças a uma distância segura.

Os alimentos congelados, como as pizzas, devem ser cozinhados na grelha grande. Se utilizar o tabuleiro de forno, pode deformá-lo devido à grande variação das temperaturas.

Não deite água no fundo do forno, se o mesmo estiver quente. Se o fizer, pode danificar a superfície esmaltada.

A porta do forno tem de estar fechada durante a sua utilização.

Não fôrre o fundo do forno com folha de alumínio nem coloque tabuleiros de forno ou formas nessa zona. A folha de alumínio não permite a circulação do calor, o que pode danificar as superfícies esmaltadas e fazer com que os alimentos fiquem mal cozinhados.

Os sumos de frutas deixam manchas, que podem tornar-se permanentes, nas superfícies esmaltadas do forno.

Utilize um tabuleiro fundo para cozinhar bolos muito húmidos.

Não coloque utensílios de cozinha sobre a porta aberta do forno.

Mantenha as crianças afastadas da porta ao abri-la ou ao fechá-la, já que podem embater na porta ou entalar os dedos na mesma.

Não se coloque em cima da porta, nem se encoste, sente ou coloque objetos pesados sobre a mesma.

Não utilize força excessiva para abrir a porta.

AVISO: não desligue o aparelho da fonte de alimentação, mesmo depois de o processo de cozedura estar concluído.

AVISO: não deixe a porta aberta quando estiver a utilizar o forno.

Eliminação Correcta Deste Produto (Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos)



(Aplicável a países cujos sistemas de recolha sejam separados)

Esta marca - apresentada no produto, nos acessórios ou na literatura - indica que o produto e os seus acessórios electrónicos (por exemplo, o carregador, o auricular, o cabo USB) não deverão ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos no final do seu período de vida útil. Para impedir danos ao ambiente ou à saúde humana causados pela eliminação incontrolada de resíduos, deverá separar estes equipamentos de outros tipos de resíduos e reciclá-los de forma responsável, para promover uma reutilização sustentável dos recursos materiais.

Os utilizadores domésticos deverão contactar o estabelecimento onde adquiriram este produto ou as entidades oficiais locais para obterem informações sobre onde e de que forma podem entregar estes equipamentos para permitir efectuar uma reciclagem segura em termos ambientais.

Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto e os seus acessórios electrónicos não deverão ser misturados com outros resíduos comerciais para eliminação.

Para obter informações sobre os compromissos ambientais da Samsung e sobre as obrigações regulamentares específicas de produtos, por exemplo, o regulamento REACH, WEEE, baterias, visite: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Função de poupança automática de energia

- Se não houver nenhuma intervenção do utilizador durante um determinado período de tempo enquanto o aparelho estiver em funcionamento, este para de funcionar e passa para o modo de espera.
- Luz: Durante o processo de cozedura, pode desligar a luz do forno, premindo o botão "Luz do forno". Para poupança de energia, a luz do forno é desligada alguns minutos após o início do programa de cozedura.

Instalação

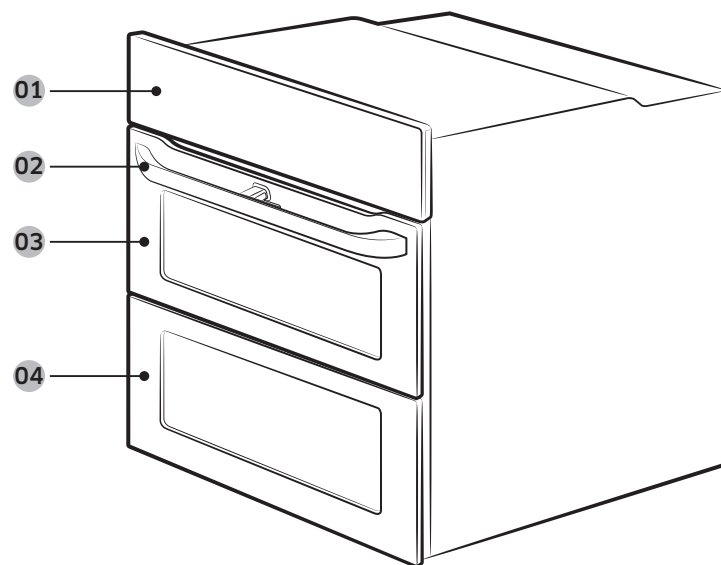
⚠ AVISO

Este forno tem de ser instalado por um técnico qualificado. O técnico de instalação é responsável pela ligação do forno à fonte de alimentação, de acordo com as recomendações de segurança relevantes da sua região.

Conteúdo

Certifique-se de que todas as peças e acessórios estão incluídos na embalagem do produto. Caso surja algum problema com o forno ou respetivos acessórios, contacte o revendedor ou um centro de assistência ao cliente local da Samsung.

Forno em resumo



01 Painel de controlo

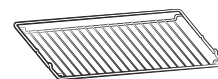
02 Pega da porta

03 Porta superior

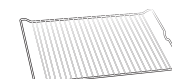
04 Porta principal

Acessórios

O forno é fornecido com diversos acessórios que o ajudam a preparar diferentes tipos de alimentos.



Grelha de arame



Inserção da grelha de arame *



Tabuleiro de forno *



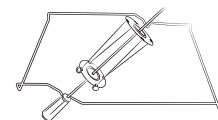
Tabuleiro universal *



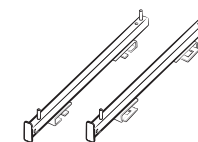
Tabuleiro extra-fundo *



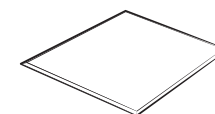
Espeto para assados *



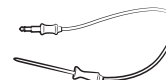
Espeto para assados e shashlik *



Calha telescópica *



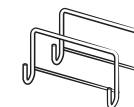
Separador



Sonda de carne *



2 parafusos (M4 L25)



Pega de instalação

📖 NOTA

A disponibilidade dos acessórios com um asterisco (*) depende do modelo do forno.

Instalação

Preparação para instalação do forno

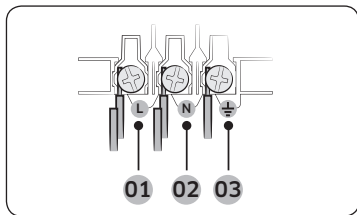


Chave Phillips



Berbequim

Ligação à fonte de alimentação



- 01** CASTANHO ou PRETO
- 02** AZUL ou BRANCO
- 03** AMARELO e VERDE

Ligue o forno a uma tomada elétrica. Se uma tomada para ficha não estiver disponível devido a limitações de corrente permitidas, utilize um selecionador multipolar (com, pelo menos, 3 mm de espaço) para cumprir os regulamentos de segurança. Utilize um cabo de alimentação com um comprimento suficiente compatível com a especificação H05 RR-F ou H05 VV-F, no mín. 1,5-2,5 mm².

Corrente nominal (A)	Área da secção transversal mínima
10 < A ≤ 16	1,5 mm ²
16 < A ≤ 25	2,5 mm ²

Consulte as especificações de saída na etiqueta afixada ao forno.

Abra a tampa traseira do forno utilizando uma chave de fendas e remova os parafusos na braçadeira do cabo. Em seguida, ligue as linhas de alimentação aos terminais de ligação relevantes.

O terminal (⏏) foi concebido para ligação à terra. Primeiro, ligue as linhas amarela e verde (ligação à terra), que têm de ser mais longas do que as outras. Se utilizar uma tomada para ficha, a ficha tem de permanecer acessível após a instalação do forno. A Samsung não é responsável por acidentes causados por uma ligação à terra em falta ou danificada.

⚠ AVISO

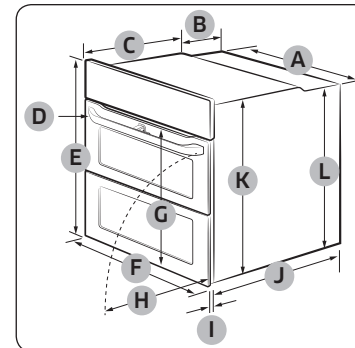
Não pise nem torça os fios durante a instalação e mantenha-os afastados de peças do forno que emitam calor.

Montagem em armário

Se instalar o forno num armário embutido, o armário tem de ter superfícies em plástico e peças autocolantes resistentes a temperaturas até 90 °C. A Samsung não é responsável por danos no mobiliário causados pela emissão de calor do forno.

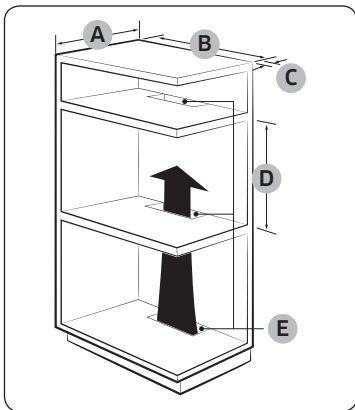
O forno tem de ser corretamente ventilado. Deve ser criado um intervalo de ventilação com cerca de 50 mm entre a prateleira inferior do armário e a parede de suporte. Se instalar o forno sob uma placa, siga as instruções de instalação da placa.

Dimensões necessárias para instalação



Forno (mm)

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

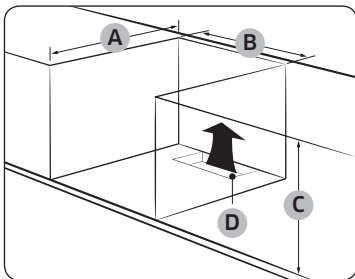


Armário embutido (mm)

A	Mín. 550
B	Mín. 560
C	Mín. 50
D	Mín. 590 - Máx. 600
E	Mín. 460 x Mín. 50

NOTA

O armário embutido tem de ter aberturas **(E)** para ventilação do calor e circulação do ar.



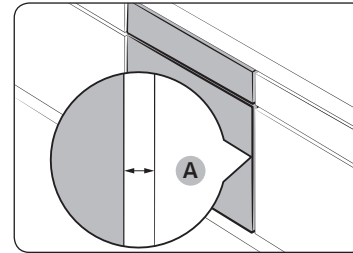
Armário sob o lava-loiça (mm)

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

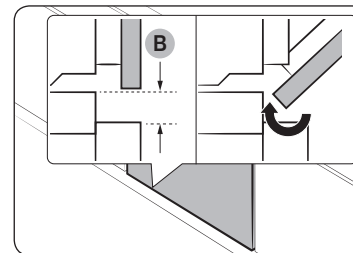
NOTA

O armário embutido tem de ter aberturas **(D)** para ventilação do calor e circulação do ar.

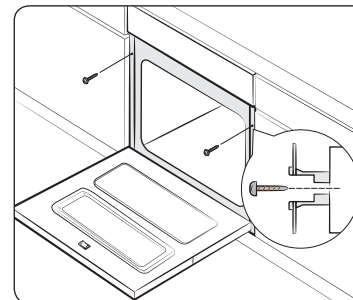
Montagem do forno



Certifique-se de que deixa um intervalo **(A)** de, pelo menos, 5 mm entre o forno e cada um dos lados do armário.



Garanta, pelo menos, 3 mm de intervalo **(B)** para que a porta seja aberta e fechada facilmente.



Encaixe o forno no armário e fixe o forno com firmeza em ambos os lados, utilizando 2 parafusos.

Instalação

Após a instalação estar concluída, remova a película protetora, a fita adesiva e outros materiais de embalagem e remova os acessórios fornecidos do interior do forno. Para remover o forno do armário, desligue primeiro a alimentação do forno e remova os 2 parafusos em ambos os lados do forno.

AVISO

O forno requer ventilação para um funcionamento normal. Não bloqueie as aberturas em circunstância alguma.

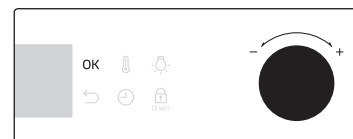
NOTA

O aspeto real do forno pode diferir dependendo do modelo.

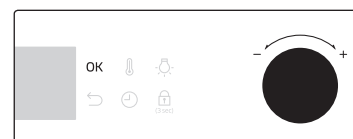
Antes de começar

Definições iniciais

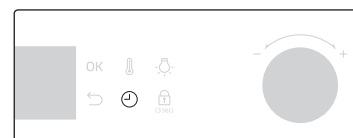
Ao ligar o forno pela primeira vez, a hora "12:00" predefinida aparece no visor onde o elemento das horas ("12") fica intermitente. Siga os passos abaixo para programar a hora atual.




1. Com o elemento das horas intermitente, rode o controlo de valor (controlador à direita) para programar a hora e carregue em **OK** para mover o elemento dos minutos.



2. Com o elemento dos minutos intermitente, rode o controlo de valor para programar os minutos e carregue em **OK**.



Para alterar a hora atual após a programação inicial, carregue no botão  durante 3 segundos e siga os passos acima.

Odor de forno novo

Antes de utilizar o forno pela primeira vez, limpe o interior do forno para remover o odor de forno novo.

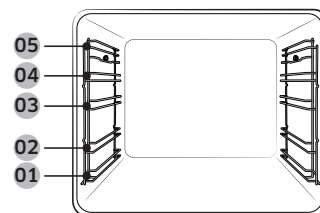
1. Retire todos os acessórios do interior do forno.
2. Ligue o forno no modo de convecção a 200 °C ou convencional a 200 °C durante uma hora. Assim, irá queimar quaisquer substâncias de produção que ainda permaneçam no forno.
3. Quando terminar, desligue o forno.

Mecanismo de segurança inteligente

Se abrir a porta enquanto o forno estiver a funcionar, a luz do forno acende e a ventoinha e as resistências de aquecimento param de funcionar. Serve para impedir ferimentos, tais como queimaduras, bem como para impedir perdas de energia desnecessárias. Quando isso acontecer, basta fechar a porta e o forno continua a funcionar normalmente, já que não se trata de uma falha do sistema.

Acessórios

Para a primeira utilização, limpe bem os acessórios com água quente, detergente e um pano limpo macio.



- 01 Nível 1
- 02 Nível 2
- 03 Nível 3
- 04 Nível 4
- 05 Nível 5

- Insira o acessório na posição correta no interior do forno.
- Deixe pelo menos 1 cm de espaço entre o acessório e a base do forno e de qualquer outro acessório.
- Tenha cuidado quando retirar utensílios para cozinhar e/ou acessórios do forno. Refeições ou acessórios quentes podem provocar queimaduras.
- Os acessórios poderão ficar deformados enquanto estão a receber calor. Quando tiverem arrefecido, irão recuperar o aspeto e desempenho originais.

Utilização básica

Para uma melhor experiência de confeção, familiarize-se com o modo de utilização de cada acessório.

Grelha de arame	A grelha de arame foi concebida para grelhar e assar. Insira a grelha de arame na posição correta com as partes salientes (bloqueadores em ambos os lados) viradas para a frente.
Inserção da grelha de arame *	A inserção da grelha de arame é utilizada com o tabuleiro e evita que caiam líquidos no fundo do forno.
Tabuleiro de forno *	O tabuleiro de forno (profundidade: 20 mm) é utilizado para fazer bolos, bolachas e outros doces. Coloque o lado inclinado para a frente.

Antes de começar

Tabuleiro universal *	O tabuleiro universal (profundidade: 30 mm) é utilizado para cozinhar e assar. Utilize a inserção da grelha de arame para evitar que os líquidos caiam no fundo do forno. Coloque o lado inclinado para a frente.
Tabuleiro extra-fundo *	O tabuleiro extra-fundo (profundidade: 50 mm) é utilizado para assar com ou sem a inserção da grelha de arame. Coloque o lado inclinado para a frente.
Espeto para assados *	O espeto para assados é utilizado para grelhar alimentos, como frango. Utilize o espeto para assados apenas em modo único no nível 4 quando o adaptador do espeto estiver disponível. Desaperte o punho do espeto para remover enquanto estiver a grelhar.
Espeto para assados e shashlik *	Coloque o tabuleiro na posição de grelha 1 para recolher os sucos produzidos durante a cozedura ou na parte inferior do forno para um pedaço grande de carne. É recomendado utilizar os acessórios do espeto para carne com menos de 1,5 kg. <ol style="list-style-type: none"> 1. Insira o espeto na carne. Para facilitar a introdução do espeto, enrosque o punho do espeto na extremidade romba. 2. Coloque batatas e vegetais estufados à volta da carne. 3. Coloque o apoio na posição do meio do tabuleiro, com a forma em "V" virada para a frente. Coloque o espeto sobre o apoio com a extremidade pontiaguda na direção da parte de trás e empurre-o suavemente até a ponta entrar no mecanismo de rotação na parte traseira do forno. A extremidade romba do espeto tem de ficar apoiada na forma em "V". (O espeto tem duas peças salientes que devem ficar mais próximas da porta do forno, de modo a impedir o espeto de avançar; estas peças também servem de pega do punho.) 4. Desaperte o punho antes de cozinhar. 5. Depois de cozinhar, volte a enroscar o punho para retirar o espeto do apoio.

Calhas telescópicas *	Utilize a placa das calhas telescópicas para inserir o tabuleiro do seguinte modo: <ol style="list-style-type: none"> 1. Estique a placa das calhas para fora do forno. 2. Coloque o tabuleiro na placa das calhas e faça deslizar a placa das calhas para o interior do forno. 3. Feche a porta do forno.
Separador	A divisória foi concebida para separar o forno em duas zonas. Utilize a divisória com o modo de cozedura dupla. Não utilize a divisória como uma prateleira.
Sonda de carne *	A sonda de carne mede a temperatura interna da carne para cozinhar. Utilize apenas a sonda de carne fornecida com o forno.

⚠ AVISO

- Certifique-se de que o punho para assados está corretamente colocado.
- Tenha cuidado ao utilizar o espeto para assados. Os garfos e pinos são pontiagudos e afiados, podendo causar ferimentos!
- Para evitar queimaduras, use luvas para remover o espeto para assados, porque este aquece muito.

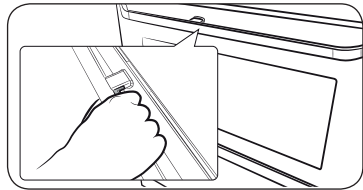
📖 NOTA

A disponibilidade dos acessórios com um asterisco (*) depende do modelo do forno.

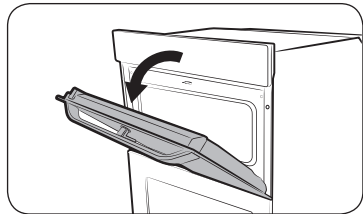
Porta flexível

Este forno tem uma porta flexível única com uma dobradiça no meio, para que apenas tenha de abrir a metade superior para aceder à zona superior. Ao utilizar a função de cozedura dupla, pode aceder ao espaço superior do forno com maior facilidade e eficiência energética.

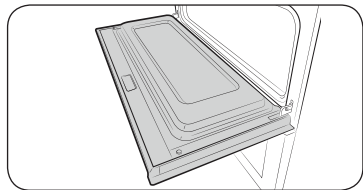
Como utilizar a porta superior



1. Carregue totalmente na alavanca da pega.

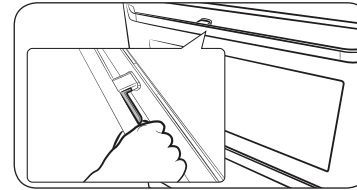


2. Puxe a pega.

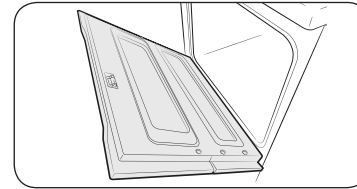


3. Irá abrir apenas a porta superior, como mostrado.

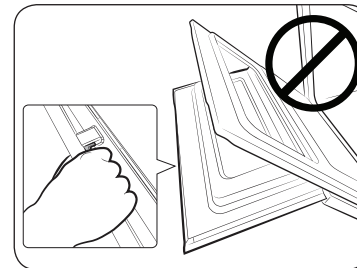
Como utilizar a porta completa



1. Segure a área sem alavanca da pega e puxe.



2. Irá abrir a porta completa, como mostrado.



⚠ ATENÇÃO

Ao abrir a porta completa, certifique-se de que agarra na pega na parte sem alavanca. Se carregar na alavanca a meio da abertura da porta, a porta superior poderá abrir, provocando ferimentos.

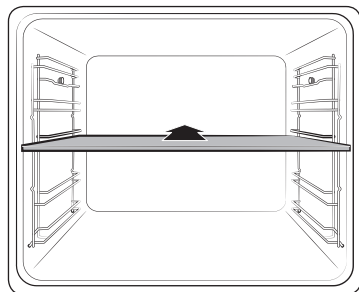
📖 NOTA

- Não coloque objetos pesados, nem aplique força excessiva na porta superior.
- Não permita que as crianças brinquem com a porta superior.

Antes de começar

Modo de cozedura dupla

Pode utilizar as zonas superior e inferior para cozinhar duas receitas diferentes ou simplesmente escolher uma zona para cozinhar.



Insira a divisória no nível 3 para separar o compartimento de cozedura em duas zonas. O forno deteta a divisória e ativa a zona superior, por predefinição.

NOTA

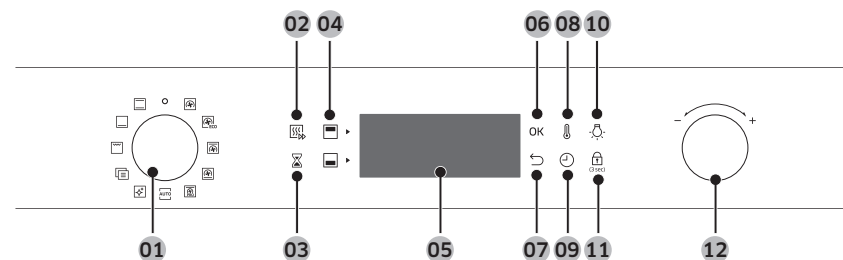
A disponibilidade do modo de cozedura dupla depende da receita. Para obter mais informações, consulte a secção **Cozinha inteligente** deste manual.

Antes de começar

Operações

Painel de controlo

O painel frontal está disponível numa grande variedade de materiais e cores. Para uma melhor qualidade, o aspeto real do forno está sujeito a alteração sem aviso prévio.



01 Seletor de modos	Rode para selecionar um modo ou função de cozedura.
02 Pré-aquecimento rápido (apenas para modelos aplicáveis)	O pré-aquecimento rápido aquece o forno rapidamente a uma temperatura programada. <ul style="list-style-type: none">• Carregue para ligar ou desligar a opção de pré-aquecimento rápido.• Disponível apenas no modo simples.• Desativado para temperaturas definidas abaixo de 100 °C.
03 Temporizador	O temporizador ajuda a verificar o tempo ou a duração de funcionamento enquanto cozinha.
04 Zona superior/inferior	Os indicadores ligam-se quando a divisória é inserida. Pode escolher Superior ou Inferior para a sua receita.
05 Visor	Mostra as informações necessárias sobre os modos ou definições selecionados.
06 OK	Carregue para confirmar a programação.
07 Voltar	Cancela as definições atuais e regressa ao ecrã principal.
08 Temperatura	Utilize para definir a temperatura.
09 Tempo de cozedura	Carregue para programar o tempo de cozedura.

10 Luz do forno	Carregue para ligar ou desligar a luz interior. A luz do forno acende automaticamente quando abre a porta ou quando o forno começa a funcionar. E apaga-se automaticamente após um determinado período de inatividade de modo a poupar energia.
11 Bloqueio para crianças	Para evitar acidentes, a função de bloqueio para crianças desativa todos os controlos. Mas pode desativá-la, colocando o seletor de modos na posição "Desligado". Carregue durante 3 segundos para ativar a função de bloqueio para crianças ou carregue novamente durante 3 segundos para desativar o bloqueio no painel de controlo.
12 Controlo de valor	Utilize o controlo de valor para: <ul style="list-style-type: none"> • Programar a hora ou temperatura de cozedura. • Escolha um subitem nos menus de nível superior: Limpeza, Cozedura automática, Função especial ou Grelhador. • Escolha um tamanho de dose para os programas de Cozedura automática.

NOTA

Se tocar no visor enquanto usa luvas de plástico ou de forno, este poderá não funcionar corretamente.

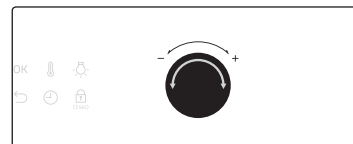
Definições comuns

É comum alterar a temperatura predefinida e/ou o tempo de cozedura em todos os modos de cozedura. Siga os passos abaixo para ajustar a temperatura e/ou o tempo de cozedura no modo de cozedura selecionado.

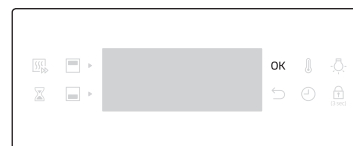
Temperatura



1. Rode o seletor de modos para escolher um modo ou função. É apresentada a temperatura predefinida de cada seleção.




2. Rode o controlo de valor para programar a temperatura desejada.



3. Carregue em **OK** para confirmar as alterações.

NOTA

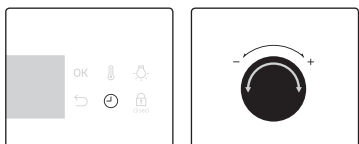
- Se não efetuar programações adicionais dentro de alguns segundos, o forno começa a cozinhar automaticamente com as predefinições.
- Para alterar a temperatura programada, carregue no botão  e siga os passos acima.
- A temperatura exata no interior do forno pode ser medida com um termómetro autorizado e método definido por uma instituição autorizada. A utilização de outros termómetros pode provocar um erro de medição.

Operações

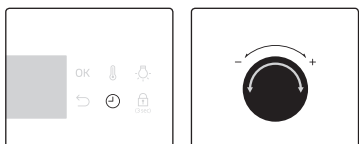
Tempo de cozedura



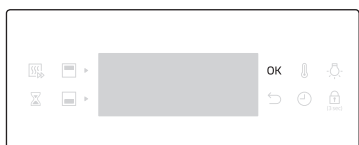
1. Rode o seletor de modos para escolher um modo ou função.



2. Carregue no botão e rode o controlo de valor para programar uma hora pretendida até 23 horas e 59 minutos.



3. Opcionalmente, pode atrasar a hora de finalização de cozedura para um ponto pretendido. Carregue no botão e utilize o controlo de valor para programar um ponto de finalização. Consulte **Finalização diferida** para obter mais informações.



4. Carregue em **OK** para confirmar as alterações.

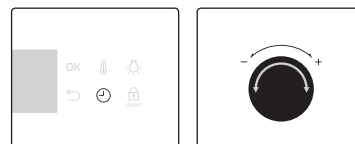
NOTA

- Pode cozinhar sem programar o tempo de cozedura, se pretender. Neste caso, o forno começa a cozinhar à temperatura programada sem informação de tempo e terá de parar o forno manualmente quando a cozedura estiver concluída.
- Para alterar o tempo de cozedura programada, carregue no botão e siga os passos acima.

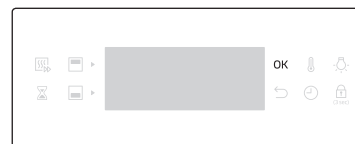
Hora de finalização



1. Rode o seletor de modos para escolher um modo ou função.



2. Carregue em duas vezes e rode o controlo de valor para programar uma hora de finalização pretendida.



3. Carregue em **OK** para confirmar as alterações.

NOTA

- Pode cozinhar sem programar a hora de finalização, se pretender. Neste caso, o forno começa a cozinhar à temperatura programada sem informação de tempo e terá de parar o forno manualmente quando a cozedura estiver concluída.
- Para alterar a hora de finalização, carregue em duas vezes e siga os passos acima.

Finalização diferida

A finalização diferida foi concebida para que cozinhar seja mais conveniente.

Caso 1

Vamos supor que seleciona uma receita de uma hora às 14:00 e pretende que o forno termine a cozedura às 18:00. Para programar a hora de finalização, altere a hora Pronto às para 18:00. O forno irá começar a cozedura às 17:00 e terminar às 18:00, como definido.

Hora atual: 14:00 Programar o tempo de cozedura: 1 hora Programar a hora de finalização diferida: 18:00

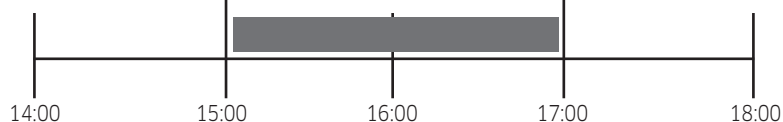
O forno irá começar a cozedura às 17:00 e terminar às 18:00 automaticamente.



Caso 2

Hora atual: 14:00 Programar o tempo de cozedura: 2 horas Programar a hora de finalização diferida: 17:00

O forno irá começar a cozedura às 15:00 e terminar às 17:00 automaticamente.

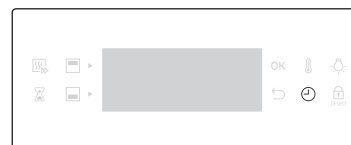


⚠ ATENÇÃO

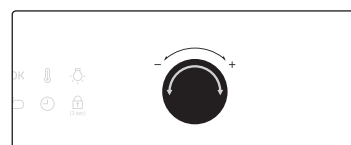
- A finalização diferida não está disponível no modo de cozedura dupla.
- Não mantenha os alimentos cozinhados no forno durante muito tempo. Os alimentos poderão ficar estragados.

Apagar o tempo de cozedura

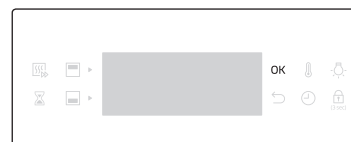
Pode apagar o tempo de cozedura. É útil, caso pretenda parar o forno manualmente em qualquer altura durante o processo.



1. Enquanto o forno estiver a cozinhar, carregue no botão para apresentar o tempo de cozedura predefinido.



2. Rode o controlo de valor para programar o tempo de cozedura como "00:00". Em alternativa, carregue simplesmente em .



3. Carregue em **OK**.

📖 NOTA

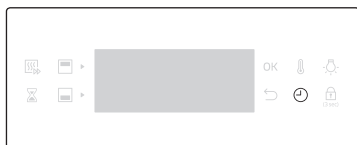
No modo de cozedura dupla, tem primeiro de selecionar a zona superior ou inferior para a qual pretende apagar o tempo de cozedura.



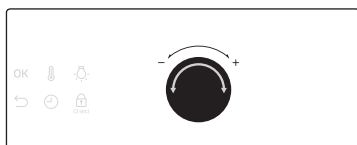
Operações

Apagar a hora de finalização

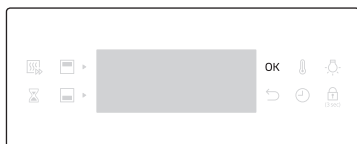
Pode apagar a hora de finalização. É útil, caso pretenda parar o forno manualmente em qualquer altura durante o processo.



1. Enquanto o forno estiver a cozinhar, carregue no botão duas vezes para apresentar a hora de finalização programada.



2. Rode o controlo de valor para programar a hora de finalização como hora atual. Em alternativa, carregue simplesmente em .



3. Carregue em **OK**.

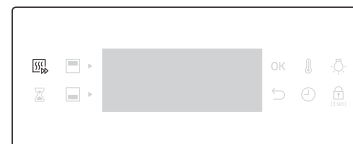
NOTA

No modo de cozedura dupla, tem primeiro de seleccionar a zona superior ou inferior para a qual pretende apagar a hora de finalização.

Modos de cozedura (exceto para grelhados)



1. Rode o seletor de modos para seleccionar um modo de cozedura.
2. Programe a hora e/ou temperatura de cozedura, se necessário. Consulte a secção **Definições comuns** para obter informações detalhadas.



3. Opcionalmente, pode utilizar o pré-aquecimento rápido do forno. Para tal, carregue no botão e programe a temperatura de destino. O indicador correspondente aparece no visor.



O forno inicia o pré-aquecimento até que a temperatura interna atinja a temperatura de destino. Quando o pré-aquecimento estiver concluído, o indicador desaparece com um sinal sonoro. O pré-aquecimento é recomendado para todos os modos de cozedura, exceto se especificado em contrário no manual de cozedura.

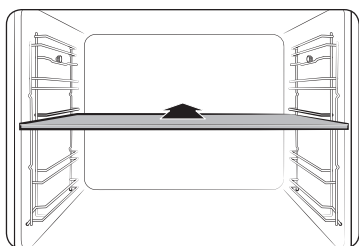
NOTA

Pode alterar o tempo de cozedura e/ou a temperatura durante a cozedura.

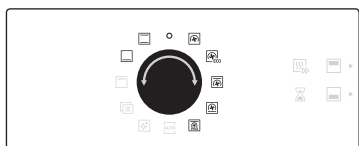


Modo de cozedura dupla

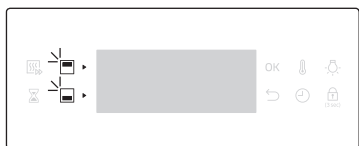
Pode utilizar a divisória fornecida para separar o compartimento de cozedura nas zonas superior e inferior. Permite que os utilizadores ativem dois modos de cozedura diferentes em simultâneo ou escolher simplesmente uma zona para cozinhar.



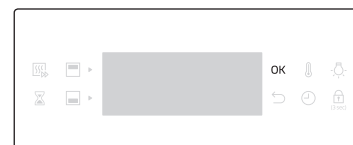
1. Insira a divisória no nível 3 para separar o compartimento de cozedura em duas zonas.



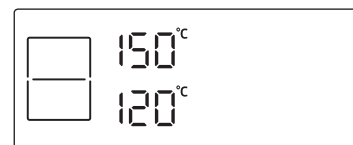
2. Rode o seletor de modos para selecionar um modo de cozedura. Pode selecionar o modo Grelhador, Convecção e Calor superior + Convecção na zona superior e o modo Convecção, Calor inferior + Convecção e Calor inferior na zona inferior.



3. Carregue em para selecionar a zona superior ou em para selecionar a zona inferior. O ícone será apresentado na zona selecionada.
4. Programe a hora e/ou temperatura de cozedura, se necessário. Consulte a secção **Definições comuns** para obter informações detalhadas.



5. Quando terminar, carregue em **OK**.



O forno inicia o pré-aquecimento até que a temperatura interna atinja a temperatura de destino. O pré-aquecimento é recomendado para todos os modos de cozedura, exceto se especificado em contrário no manual de cozedura.

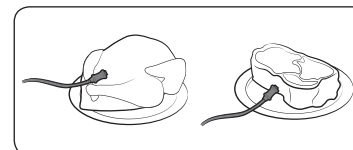
NOTA

A disponibilidade do modo de cozedura dupla depende do modo de cozedura. Para obter mais informações, consulte a secção **Cozinha inteligente** deste manual.

Confeção com a sonda de carne

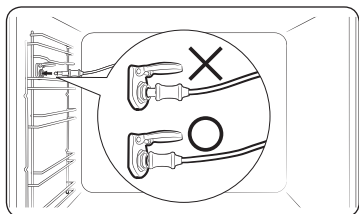
A sonda de carne mede a temperatura interna da carne durante a cozedura. Quando a temperatura atingir a temperatura de destino, o forno pára e termina de cozinhar.

- Utilize apenas a sonda de carne fornecida com o forno.
- Não pode programar o tempo de cozedura, se a sonda de carne estiver ligada.

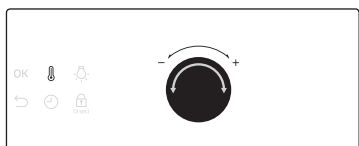


1. Insira a ponta da sonda de carne no centro da carne a cozinhar. Certifique-se de que o punho de borracha não está inserido.

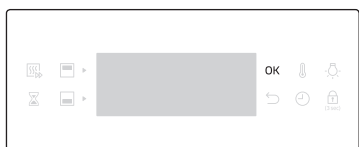
Operações



2. Ligue o conector da sonda na tomada na parede do lado esquerdo. Certifique-se de que o indicador da sonda de carne com a temperatura atual do interior da carne aparece no visor.



3. No painel de funções, carregue para escolher um modo de cozedura e uma temperatura.
 4. Carregue no botão mais 1 vez (destacar) e programe a temperatura da sonda rodando do controlo de valor. (30~99 °C)
 (Se a temperatura for superior à configurada, a cozedura irá parar)



5. Carregue em **OK** para iniciar a cozedura. O forno termina de cozinhar com uma melodia quando a temperatura interna da carne atingir a temperatura programada.

AVISO

- Para evitar danos, não utilize a sonda de carne com o espeto.
- Quando a cozedura estiver concluída, a sonda de carne fica muito quente. Para impedir queimaduras, use luvas para retirar os alimentos.




NOTA

Nem todos os modos utilizam a sonda de carne. Se utilizar a sonda de carne com modos não aplicáveis, o indicador de modo atual fica intermitente. Nesse caso, remova a sonda de carne imediatamente.

Modos de cozedura (exceto para grelhados)


Os modos de cozedura com um asterisco (*) estão disponíveis para pré-aquecimento rápido e desativados para temperaturas definidas abaixo de 100 °C.

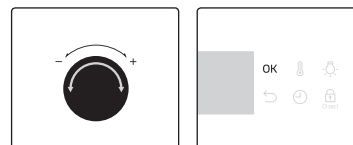
Modo	Intervalo de temperatura (°C)				Temperatura sugerida (°C)
	Simples	Dupla			
		Superior	Inferior	Dupla	
Convecção	* 30-250	40-250	40-250	40-250	170
	A resistência de aquecimento traseira gera calor, que é distribuído uniformemente pela ventoinha de convecção. Utilize este modo para cozer e assar em níveis diferentes ao mesmo tempo.				
Convencional	* 30-250	-	-	-	200
	O calor é gerado pelos elementos de aquecimento superior e inferior. Esta função deve ser utilizada para cozinhar e assar a maioria dos tipos de pratos.				
Calor superior + Convecção	* 40-250	40-250	-	40-250	190
	A resistência de aquecimento superior gera calor, que é distribuído uniformemente pela ventoinha de convecção. Utilize este modo para assar alimentos que requerem que a parte de cima fique crocante (por ex., carne ou lasanha).				
Calor inferior + Convecção	* 40-250	-	40-250	40-250	190
	A resistência de aquecimento inferior gera calor, que é distribuído uniformemente pela ventoinha de convecção. Utilize este modo para pizza, pão ou bolo.				
Calor inferior	100-230	-	40-250	40-250	190
	A resistência de aquecimento inferior gera calor. Utilize este modo depois de cozer ou assar para tostar a base de uma quiche ou pizza.				

Modo		Intervalo de temperatura (°C)				Temperatura sugerida (°C)
		Simples	Dupla			
			Superior	Inferior	Dupla	
	Modo de assar profissional	80-200	-	-	-	160
		O modo de assar profissional executa um ciclo de pré-aquecimento automático até que a temperatura do forno atinga 220 °C. Assim, a resistência de aquecimento superior e a ventoinha de convecção começam a funcionar para dourar alimentos, tais como carne. Depois de dourar, a carne será cozinhada a baixas temperaturas. Utilize este modo para carne de vaca, aves ou peixe.				
	Convecção Eco	30-250	40-250	40-250	-	170
		A convecção Eco utiliza o sistema de aquecimento otimizado para poupar energia enquanto cozinha. Os tempos de cozedura aumentam ligeiramente, mas os resultados permanecem os mesmos. Tenha em conta que este modo não requer pré-aquecimento.				
		 NOTA <ul style="list-style-type: none"> • O modo de convecção ECO de aquecimento utilizado para determinar a classe de eficiência energética está em conformidade com a EN60350-1. • No modo de cozedura dupla, o modo de convecção Eco não pode ser definido na zona superior e inferior em simultâneo. 				

Modos de cozedura (grelhador)



1. Rode o seletor de modos para selecionar .



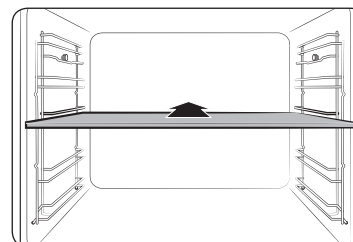
2. Utilize o controle de valor para selecionar **Grelhador grande (G 1)** ou **Grelhador Eco (G 2)** e carregue em **OK**.



3. Utilize o controle de valor para ajustar a temperatura e carregue em **OK**.

Modo de cozedura dupla

Grelhar com o modo de cozedura dupla é útil para pequenas porções para poupar energia. Por predefinição, apenas a opção de grelhador grande na zona superior está disponível, porque o forno utiliza apenas a resistência de aquecimento superior.

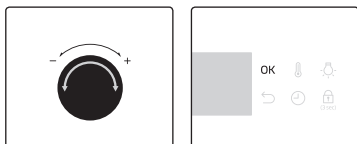


1. Insira a divisória no nível 3 para ativar o modo de cozedura dupla.

Operações



- Rode o seletor de modos para seleccionar . Por predefinição, apenas o **Grelhador grande (G 1)** é seleccionado automaticamente.



- Utilize o controlo de valor para ajustar a temperatura e carregue em **OK**.

Modos de cozedura (grelhador)

Modo	Intervalo de temperatura (°C)				Temperatura sugerida (°C)	
	Simples	Dupla				
		Superior	Inferior	Dupla		
G 1	Grelhador grande	100-270	40-250	-	40-250	240
		O grelhador de área grande emite calor. Utilize este modo para tostar as partes de cima dos alimentos (por ex., carne, lasanha ou gratinados).				
G 2	Grelhador Eco	100-270	-	-	-	240
		O grelhador de área pequena emite calor. Utilize este modo para alimentos que requerem menos calor, tais como peixe e cacetes recheados.				

Intervalo de programação de temperatura do modo de cozedura dupla

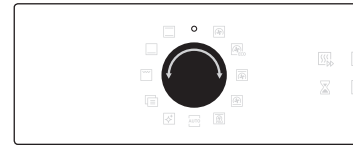
Pode utilizar as zonas superior e inferior em simultâneo para diferentes operações de cozedura.

No modo de cozedura dupla, o intervalo de temperatura de uma zona é afetado pela programação de temperatura da outra zona. Por exemplo, grelhar na zona superior será limitado pela operação na zona inferior em termos de temperaturas de cozedura. Contudo, ambas as zonas limitam a programação de temperatura entre o mínimo de 40 e o máximo de 250.

Se a zona superior estiver programada como (°C)	A zona inferior está limitada a (°C)	
	Mínimo	Máximo
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 a zona inferior estiver programada como (°C)	A zona superior está limitada a (°C)	
	Mínimo	Máximo
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

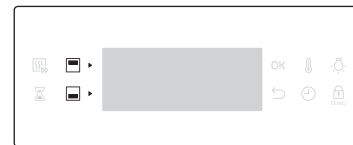
Interromper a cozedura



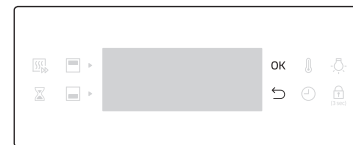
Durante a cozedura, rode o seletor de modos para "0". O forno é desligado dentro de alguns segundos. Isto porque, para evitar aceitar comandos incorretos dos utilizadores, o forno aguarda alguns segundos para que possam corrigir a seleção.

Interromper a cozedura numa zona individual

Siga estas instruções para interromper a cozedura no modo de cozedura dupla.



1. Carregue em para selecionar a zona superior ou em para selecionar a zona inferior.



2. Carregue em e, em seguida, em **OK**. O forno interrompe a cozedura com a zona selecionada.

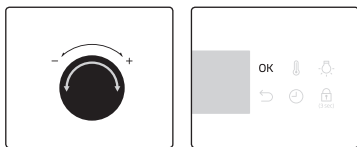
Operações

Função especial

Adicione funções especiais ou adicionais para melhorar a experiência de cozedura. As funções especiais não estão ativadas no modo de cozedura dupla.

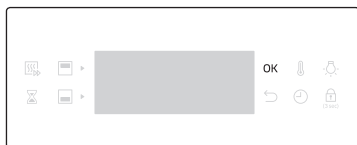


1. Rode o seletor de modos para selecionar



2. Rode o controlo de valor para selecionar uma função e carregue em **OK**. É apresentada a temperatura predefinida.

3. Programe a hora e/ou temperatura de cozedura, se necessário. Consulte a secção **Definições comuns** para obter informações detalhadas.



4. Carregue em **OK** para iniciar a função.

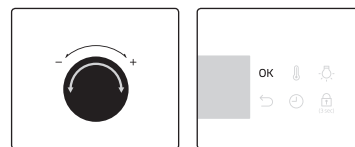
Modo		Intervalo de temperatura (°C)	Temperatura sugerida (°C)	Instruções
F 1	Manter quente	40-100	80	Utilize esta função apenas para manter quentes os alimentos que acabou de cozinhar.
F 2	Aquecimento de pratos	30-80	60	Utilize para aquecer pratos ou utensílios para forno.

Cozedura automática

Para cozinheiros inexperientes, o forno fornece um total de 50 receitas de cozedura automática. Tire partido desta funcionalidade para poupar tempo ou para encurtar o tempo de aprendizagem. O tempo de cozedura e a temperatura serão ajustados de acordo com a receita selecionada.



1. Rode o seletor de modos para selecionar **AUTO**



2. Rode o controlo de valor para selecionar um programa e carregue em **OK**.



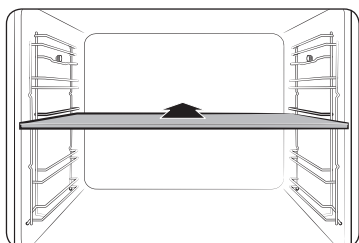
3. Rode o controlo de valor para selecionar o tamanho da dose. O intervalo de peso depende do programa.

4. Carregue em **OK** para iniciar a cozedura.

NOTA

- Alguns itens nos programas de cozedura automática incluem pré-aquecimento. Para esses itens, é apresentado o progresso do pré-aquecimento. Coloque os alimentos no forno após o sinal sonoro de pré-aquecimento. Em seguida, carregue em **Tempo de cozedura** para iniciar a Cozedura automática.
- Para obter mais informações, consulte a secção **Programas de cozedura automática** deste manual.

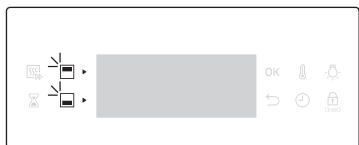
Modo de cozedura dupla



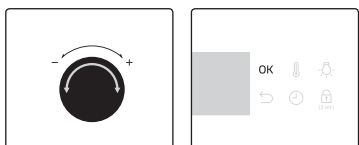
1. Insira a divisória no nível 3 para ativar o modo de cozedura dupla.



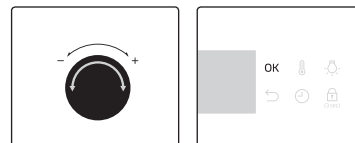
2. Rode o seletor de modos para selecionar .



3. Carregue em para selecionar a zona superior ou em para selecionar a zona inferior. O ícone será apresentado na zona selecionada.



4. Rode o controle de valor para selecionar um programa para a zona superior e carregue em **OK**.



5. Rode o controle de valor para selecionar o tamanho da dose. O intervalo de peso depende do programa.
6. Carregue em **OK** para iniciar a cozedura.

NOTA

Para obter mais informações, consulte a secção Programas de cozedura automática deste manual.

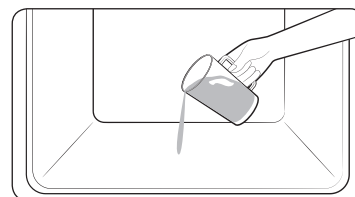
Limpeza

Estão disponíveis dois modos de limpeza. Esta função poupa tempo ao eliminar a necessidade de uma limpeza manual regular.

	Função	Instruções
C 1	Limpeza a vapor	É útil para limpar sujidade leve com vapor.
C 2	Limpeza piro	A limpeza pirolítica inclui a limpeza térmica a altas temperaturas. Queima vestígios de gordura para tornar a limpeza manual mais fácil.

Limpeza a vapor

É útil para limpar sujidade leve com vapor.



1. Deite 400 ml de água no fundo do forno e feche a porta.

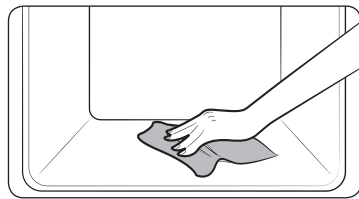


2. Rode o seletor de modos para selecionar .

Operações



3. Rode o controlo de valor para seleccionar a limpeza a vapor (C 1) e, em seguida, carregue em **OK** para iniciar a limpeza.



4. Utilize um pano seco para limpar o interior do forno.

⚠ AVISO

Não abra a porta antes da conclusão do ciclo. A água no interior do forno está muito quente e pode provocar uma queimadura.

📖 NOTA

- Se o forno tiver muita gordura, por exemplo, depois de assar ou grelhar, recomendamos que remova a sujidade difícil manualmente, utilizando um produto de limpeza antes de ativar a limpeza a vapor.
- Deixe a porta do forno entreaberta quando o ciclo estiver concluído. Permite que a superfície esmaltada interior seque totalmente.
- Se o interior do forno estiver quente, a limpeza não é ativada. Aguarde até que o forno arrefeça e tente novamente.
- Não despeje a água no fundo. Deite-a suavemente. Caso contrário, a água transborda para a parte da frente.

Limpeza pirolítica

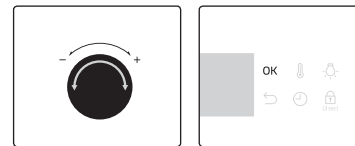
A limpeza pirolítica inclui a limpeza térmica a altas temperaturas. Queima vestígios de gordura para tornar a limpeza manual mais fácil.



1. Remova todos os acessórios incluindo as grelhas laterais e limpe manualmente grandes pedaços de sujidade do interior do forno. Caso contrário, poderão provocar chamas durante o ciclo de limpeza, o que irá resultar em incêndio.

2. Rode o seletor de modos para seleccionar

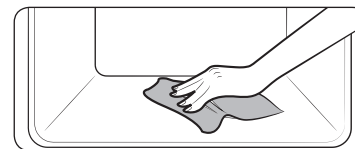
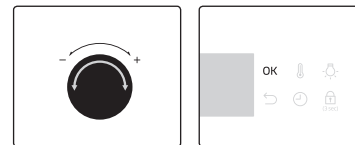
3. Rode o controlo de valor para seleccionar a limpeza pirolítica (C 2) e, em seguida, carregue em **OK**.



4. Rode o controlo de valor para seleccionar um tempo de limpeza de 3 níveis: 1 hora e 50 minutos, 2 horas e 10 minutos e 2 horas e 30 minutos.

5. Carregue em **OK** para iniciar a limpeza.

6. Quando terminar, aguarde até que o forno arrefeça e limpe a porta até às extremidades com um pano molhado.



⚠ ATENÇÃO

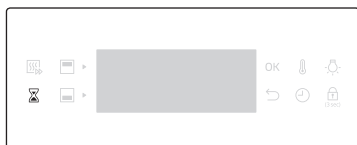
- Não toque no forno, porque este fica muito quente durante o ciclo.
- Para evitar acidentes, mantenha as crianças afastadas do forno.
- Após a conclusão do ciclo, não desligue enquanto a ventoinha de arrefecimento estiver a funcionar para arrefecer o forno.

NOTA

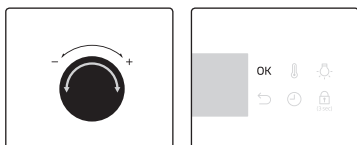
- Quando o ciclo iniciar, o interior do forno fica muito quente. Por motivos de segurança, a porta será bloqueada. Quando o ciclo estiver concluído e o forno arrefecido, a porta será desbloqueada.
- Certifique-se de que o forno está vazio antes de limpar. Os acessórios podem ficar deformados devido às altas temperaturas no interior do forno.

Temporizador

O temporizador ajuda a verificar o tempo ou a duração de funcionamento enquanto cozinha.



1. Carregue em .

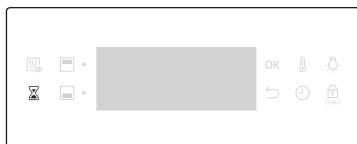



2. Rode o controlo de valor para programar o tempo e carregue em **OK**.

NOTA

- Quando o período de tempo tiver decorrido, o forno emite um sinal sonoro com a mensagem intermitente “00:00” no visor.
- Pode alterar as programações do temporizador em qualquer altura.

Ligar/desligar som



- Para desativar o som, carregue em  durante 3 segundos.
- Para ativar o som, carregue novamente durante 3 segundos.

Cozinha inteligente

Cozinha manual

AVISO sobre acrilamida

A acrilamida produzida durante a cozedura de alimentos com amido, tais como batatas, batatas fritas e pão, pode provocar problemas de saúde. É recomendado cozinhar estes alimentos a baixas temperaturas e evitar que os alimentos sejam cozinhados em excesso, fiquem demasiado crocantes ou queimem.

ATENÇÃO

Alimentos que podem ficar facilmente estragados (tais como leite, ovos, peixe, carne ou aves) não devem ficar no forno durante mais de 1 hora antes de a cozedura iniciar e devem ser removidos imediatamente quando esta estiver concluída. Comer alimentos estragados pode resultar em doença por intoxicação alimentar.

NOTA

- O pré-aquecimento é recomendado para todos os modos de cozedura, exceto se especificado em contrário no manual de cozedura.
- Ao utilizar o grelhador Eco, coloque os alimentos no centro do tabuleiro.

Sugestões de acessórios

O forno é fornecido com vários tipos de acessórios diferentes ou em quantidades diferentes. Poderá notar que alguns acessórios estão em falta na tabela abaixo. Contudo, mesmo que não sejam fornecidos os acessórios exatos especificados neste manual de cozinha, pode utilizar os que tem e obter os mesmos resultados.

- O tabuleiro de forno e o tabuleiro universal são intercambiáveis.
- Ao cozinhar alimentos com gordura, é recomendado colocar um tabuleiro sob a grelha de arame para recolher os resíduos de gordura. Se tiver a inserção da grelha de arame, pode utilizar em conjunto com o tabuleiro.
- Se tiver o tabuleiro universal, o tabuleiro extra-fundo ou ambos, é melhor utilizar o que for mais fundo para cozinhar alimentos com gordura.

Cozinha inteligente

Cozer no forno

Recomendamos que aqueça previamente o forno para os melhores resultados.

Alimento	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temp. (°C)	Tempo (min)
Pão-de-ló	Grelha de arame, forma com ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Bolo mármore	Grelha de arame, forma para Gugelhopf	3		175-185	50-60
Tarte	Grelha de arame, forma de tarte com ø 20 cm	3		190-200	50-60
Bolo lêvedo no tabuleiro com cobertura de frutos cristalizados e secos	Tabuleiro universal	2		160-180	40-50
Crocante de fruta	Grelha de arame, prato para forno com 22-24 cm	3		170-180	25-30
Scones	Tabuleiro universal	3		180-190	30-35
Lasanha	Grelha de arame, prato para forno com 22-24 cm	3		190-200	25-30
Merengue	Tabuleiro universal	3		80-100	100-150
Sufilé	Grelha de arame, copos para suflê	3		170-180	20-25
Bolo de maçã lêvedo no tabuleiro	Tabuleiro universal	3		150-170	60-70
Piza caseira, 1-1,2 kg	Tabuleiro universal	2		190-210	10-15

Alimento	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temp. (°C)	Tempo (min)
Massa folhada congelada, recheada	Tabuleiro universal	2		180-200	20-25
Quiche	Grelha de arame, prato para forno com 22-24 cm	2		180-190	25-35
Tarte de maçã	Grelha de arame, forma com ø 20 cm	2		160-170	65-75
Piza fria	Tabuleiro universal	3		180-200	5-10

Assar

Alimento	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temp. (°C)	Tempo (min)
Carne (vaca/porco/borrego)					
Lombo de vaca, 1 kg	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1		160-180	50-70
Lombo de novilho desossado, 1,5 kg	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1		160-180	90-120
Porco assado, 1 kg	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1		200-210	50-60
Lombo de porco, 1 kg	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1		160-180	100-120
Perna de borrego com osso, 1 kg	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1		170-180	100-120

Alimento	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temp. (°C)	Tempo (min)
Aves (frango, pato, peru)					
Frango, inteiro, 1,2 kg *	Grelha de arame + Tabuleiro universal (para recolher a gordura que escorre)	3 1		200	65-80 *
Pedaços de frango	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1		200-220	25-35
Peito de pato	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1		200-210	20-30
Peru pequeno, inteiro, 5 kg	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1		180-200	120-150
Vegetais					
Vegetais, 0,5 kg	Tabuleiro universal	3		220-230	15-20
Metades de batatas assadas, 0,5 kg	Tabuleiro universal	3		190-200	40-50
Peixe					
Filete de peixe, assado	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1		200-220	20-30
Peixe assado	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1		180-200	30-40

* Vire após metade do tempo.

Grelhar

Recomendamos que aqueça previamente o forno no modo de grelhador grande. Vire após metade do tempo.

Alimento	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temp. (°C)	Tempo (min)
Pão					
Torradas	Grelha de arame	5		250-270	2-4
Tosta de queijo	Tabuleiro universal	4		200	4-8
Carne de vaca					
Bife *	Grelha de arame + Tabuleiro universal	4 1		240-250	15-20
Hambúrgueres *	Grelha de arame + Tabuleiro universal	4 1		250-270	13-18
Porco					
Costeletas de porco	Grelha de arame + Tabuleiro universal	4 1		250-270	15-20
Salsichas	Grelha de arame + Tabuleiro universal	4 1		260-270	10-15
Aves					
Frango, peito	Grelha de arame + Tabuleiro universal	4 1		230-240	30-35
Frango, coxas	Grelha de arame + Tabuleiro universal	4 1		230-240	25-30

* É recomendado que vire após $\frac{2}{3}$ do tempo de cozedura.

Cozinha inteligente

Refeição pronta congelada

Alimento	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temp. (°C)	Tempo (min)
Piza congelada, 0,4-0,6 kg	Grelha de arame	3		200-220	15-25
Lasanha congelada	Grelha de arame	3		180-200	45-50
Batatas congeladas para fazer no forno	Tabuleiro universal	3		220-225	20-25
Croquetes congelados	Tabuleiro universal	3		220-230	25-30
Camembert congelado para forno	Grelha de arame	3		190-200	10-15
Cacetes congelados com guarnição	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1		190-200	10-15
Douradinhos de peixe congelados	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1		190-200	15-25
Hambúguer de peixe congelado	Grelha de arame	3		180-200	20-35

Modo de assar profissional

Este modo inclui um ciclo de aquecimento automático de até 220 °C. O aquecedor superior e a ventoinha de convecção funcionam durante o processo de dourar a carne. Após esta etapa, os alimentos são cozinhados suavemente pela baixa temperatura pré-selecionada. Este processo é efetuado enquanto as resistências superior e inferior estiverem a funcionar. Este modo é adequado para carne assada e aves.

Alimento	Acessório	Nível	Temp. (°C)	Tempo (horas)
Rosbife	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1	80-100	3-4
Porco assado	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1	80-100	4-5
Borrego assado	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1	80-100	3-4
Peito de pato	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1	80-100	2-3

Cozedura dupla

Antes de utilizar a função de cozedura dupla, introduza a divisória no forno. Recomendamos que aqueça previamente o forno para melhores resultados.

A tabela seguinte apresenta 5 guias de cozedura dupla que recomendamos para cozinhar, assar e cozer no forno. Com a função de cozedura dupla, poderá cozinhar o prato principal e o acompanhamento ou o prato principal e a sobremesa em simultâneo.

- Ao utilizar a função de cozedura dupla, o tempo de pré-aquecimento pode ser aumentado.

N.º	Zona	Alimento	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temp. (°C)	Tempo (min)
1	Superior	Pão-de-ló	Grelha de arame, forma com Ø 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Inferior	Piza caseira, 1,0-1,2 kg	Tabuleiro universal	1		190-210	13-18
2	Superior	Legumes assados, 0,4-0,8 kg	Tabuleiro universal	4		220-230	13-18
	Inferior	Tarte de maçã	Grelha de arame, forma com Ø 20 cm	1		160-170	70-80
3	Superior	Pão Pita	Tabuleiro universal	4		230-240	13-18
	Inferior	Batatas gratinadas, 1,0-1,5 kg	Grelha de arame, prato para forno com 22-24 cm	1		180-190	45-50

N.º	Zona	Alimento	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temp. (°C)	Tempo (min)
4	Superior	Frango, coxas	Grelha de arame + Tabuleiro universal	4 4		230-250	30-35
	Inferior	Lasanha, 1,0-1,5 kg	Grelha de arame, prato para forno com 22-24 cm	1		190-200	30-35
5	Superior	Filete de peixe, assado	Grelha de arame + Tabuleiro universal	4 4		210-230	15-20
	Inferior	Massa folhada com maçã	Tabuleiro universal	1		170-180	25-30

Cozinha inteligente

Também pode utilizar apenas a zona superior ou inferior para poupar energia. O tempo de cozedura pode ser aumentado ao utilizar a zona separada. Recomendamos que aqueça previamente o forno para melhores resultados.

Superior

Alimento	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temp. (°C)	Tempo (min)
Batatas gratinadas	Grelha de arame, prato para forno com 22-24 cm	4		160-170	40-50
Scones	Tabuleiro universal	4		180-190	30-35
Lasanha	Grelha de arame, prato para forno com 22-24 cm	4		180-190	25-35
Frango, coxas *	Grelha de arame + Tabuleiro universal	4 4		230-250	30-35

* Não pré-aqueça o forno.

Inferior

Alimento	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temp. (°C)	Tempo (min)
Bolo holandês	Grelha de arame, forma de bolo retangular de 24 cm	1		170-180	50-60
Bolo mármore	Grelha de arame, forma para Gugelhopf	1		160-170	60-70
Tarte de maçã	Grelha de arame, forma com ø 20 cm	1		160-170	70-80
Piza caseira, 1,0-1,2 kg	Tabuleiro universal	1		190-210	13-18

Convecção ECO

Este modo utiliza o sistema de aquecimento otimizado para poupar energia enquanto cozinha os seus pratos. Os tempos desta categoria sugerem que não seja utilizado o pré-aquecimento para poupar mais energia.

Alimento	Acessório	Nível	Temp. (°C)	Tempo (min)
Crocante de fruta, 0,8-1,2 kg	Grelha de arame, prato para forno com 24 cm	2	160-180	60-80
Batatas com casca, 0,4-0,8 kg	Tabuleiro universal	2	190-200	70-80
Salsichas, 0,3-0,5 kg	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1	160-180	20-30
Batatas fritas congeladas para forno, 0,3-0,5 kg	Tabuleiro universal	3	180-200	25-35
Gomos de batatas congelados, 0,3-0,5 kg	Tabuleiro universal	3	190-210	25-35
Filetes de peixe, assados, 0,4-0,8 kg	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1	200-220	30-40
Filetes de peixe crocantes, panados, 0,4-0,8 kg	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1	200-220	30-45
Lombo de porco assado, 0,8-1,2 kg	Grelha de arame + Tabuleiro universal	2 1	180-200	65-75
Legumes assados, 0,4-0,6 kg	Tabuleiro universal	3	200-220	25-35

Modo de cozedura dupla - convecção Eco

Também pode utilizar o modo de convecção Eco na zona superior ou inferior para poupar energia.

Os tempos desta categoria sugerem que não seja utilizado o pré-aquecimento para poupar mais energia.

Superior

Alimento	Acessório	Nível	Temp. (°C)	Tempo (min)
Lasanha	Grelha de arame, prato para forno com 22-24 cm	4	180-200	30-45
Batatas congeladas para fazer no forno	Tabuleiro universal	4	200-210	25-35
Gomos de batata congelados	Tabuleiro universal	4	200-210	25-35
Lombo de vaca assado	Grelha de arame + Tabuleiro universal	4 4	170-180	60-80

Inferior

Alimento	Acessório	Nível	Temp. (°C)	Tempo (min)
Bolo mármore	Grelha de arame, forma para Gugelhopf	1	170-180	60-70
Bolo holandês	Grelha de arame, forma de bolo retangular de 24 cm	1	170-180	50-60
Batatas com casca	Tabuleiro universal	1	190-200	70-90
Piza congelada	Grelha de arame	1	200-210	25-30

Programas de cozedura automática

⚠ ATENÇÃO

Alimentos que podem ficar facilmente estragados (tais como leite, ovos, peixe, carne ou aves) não devem ficar no forno durante mais de 1 hora antes de a cozedura iniciar e devem ser removidos imediatamente quando esta estiver concluída. Comer alimentos estragados pode resultar em doença por intoxicação alimentar.

Cozedura simples

A tabela seguinte apresenta 40 programas automáticos para cozinhar, assar e cozer no forno. Contém as quantidades, os intervalos de peso e as recomendações apropriadas. Os modos e tempos de cozedura foram pré-programados para uma utilização mais fácil. Irá encontrar algumas receitas para programas automáticos no seu livro de instruções.

Os programas de cozedura automáticos 1 a 19, 38 e 39 incluem pré-aquecimento e apresentam o respetivo progresso. Coloque os alimentos no forno após o sinal sonoro de pré-aquecimento.

Em seguida, carregue em **Tempo de cozedura** para iniciar a Cozedura automática.

⚠ AVISO

Utilize sempre luvas para retirar os alimentos.

Código	Alimento	Peso (kg)	Acessório	Nível
A 1	Batatas gratinadas	1,0-1,5	Grelha de arame	3
		Prepare batatas gratinadas utilizando um prato para forno de 22-24 cm. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro do pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha.		
A 2	Gratinado de legumes	0,8-1,2	Grelha de arame	3
		Prepare vegetais gratinados utilizando um prato para forno de 22-24 cm. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro do pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha.		

Cozinha inteligente

Código	Alimento	Peso (kg)	Acessório	Nível
A 3	Massa no forno	1,2-1,5	Grelha de arame	3
		Prepare a massa gratinada utilizando o prato para forno de 22-24 cm. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro do pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha.		
A 4	Lasanha	1,0-1,5	Grelha de arame	3
		Prepare a lasanha caseira utilizando o prato para forno de 22-24 cm. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro do pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha.		
A 5	Ratatouille	1,2-1,5	Grelha de arame	3
		Coloque os ingredientes para o Ratatouille na caçarola com tampa. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro do pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha. Tape o assado. Mexa antes de servir.		
A 6	Tarte de maçã	1,2-1,4	Grelha de arame	2
		Prepare a tarte de maçã utilizando uma forma metálica redonda com 24-26 cm. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro do pré-aquecimento, coloque a forma no centro da grelha.		
A 7	Croissant	0,3-0,4	Tabuleiro universal	3
		Prepare os croissants (massa refrigerada pronta). Coloque o papel vegetal no tabuleiro universal. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro do pré-aquecimento, coloque o tabuleiro no forno.		
A 8	Massa folhada com maçã	0,3-0,4	Tabuleiro universal	3
		Coloque a massa folhada com maçã em papel vegetal no tabuleiro universal. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro do pré-aquecimento, coloque o tabuleiro no forno.		

Código	Alimento	Peso (kg)	Acessório	Nível
A 9	Base para tarte de frutos	0,4-0,5	Grelha de arame	3
		Coloque a massa numa forma metálica preta para bases de tartes untada com manteiga. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro do pré-aquecimento, coloque a forma no centro da grelha.		
A 10	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Grelha de arame	2
		Prepare a massa de quiche e coloque num prato redondo para quiche com 25 cm de diâmetro. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro do pré-aquecimento, adicione o recheio e coloque o prato no centro da grelha.		
A 11	Pão branco	0,6-0,7	Grelha de arame	3
		Prepare a massa e coloque-a numa forma metálica retangular preta (25 cm de comprimento). Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro do pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha.		
A 12	Pão de mistura	0,8-0,9	Grelha de arame	3
		Prepare a massa e coloque-a numa forma metálica retangular preta (25 cm de comprimento). Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro do pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha.		
A 13	Pãezinhos	0,3-0,5	Tabuleiro universal	3
		Prepare os pãezinhos (massa refrigerada pronta). Coloque o papel vegetal no tabuleiro universal. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro do pré-aquecimento, coloque o tabuleiro no forno.		

Código	Alimento	Peso (kg)	Acessório	Nível
A 14	Crocantes de fruta	0,8-1,2	Grelha de arame	3
		Coloque fruta fresca (framboesas, amoras, fatias de maçã ou fatias de pera) no prato para forno com 22-24 cm. Distribua a cobertura por cima. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro do pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha.		
A 15	Scones	0,5-0,6	Tabuleiro universal	3
		Coloque os scones (5-6 cm de diâmetro) em papel vegetal no tabuleiro universal. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro do pré-aquecimento, coloque o tabuleiro no forno.		
A 16	Pão-de-ló	0,5-0,6	Grelha de arame	3
		Prepare a massa do bolo e coloque-a numa forma metálica redonda preta com 26 cm de diâmetro. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro do pré-aquecimento, coloque a forma no centro da grelha.		
A 17	Bolo mármore	0,7-0,8	Grelha de arame	2
		Prepare a massa do bolo e coloque-a numa forma para gughupf ou com furo central metálica redonda. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro do pré-aquecimento, coloque a forma no centro da grelha.		
A 18	Bolo holandês	0,7-0,8	Grelha de arame	2
		Prepare a massa do bolo e coloque-a numa forma metálica retangular preta (25 cm de comprimento). Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro do pré-aquecimento, coloque a forma no centro da grelha.		
A 19	Brownies	0,7-0,8	Grelha de arame	3
		Prepare a massa de bolo utilizando um prato para forno de 20-24 cm. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro do pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha.		

Código	Alimento	Peso (kg)	Acessório	Nível
A 20	Lombo de vaca assado	0,8-1,3	Grelha de arame	2
			Tabuleiro universal	1
Tempere a carne de vaca e deixe no frigorífico durante 1 hora. Coloque na grelha de arame, com a parte com gordura voltada para cima.				
A 21	Rosbife em cozedura lenta	0,8-1,3	Grelha de arame	2
			Tabuleiro universal	1
Tempere a carne de vaca e deixe no frigorífico durante 1 hora. Coloque na grelha de arame, com a parte com gordura voltada para cima.				
A 22	Costeletas de cabrito assadas com ervas aromáticas	0,4-0,9	Grelha de arame	4
			Tabuleiro universal	1
Ponha as costeletas de cabrito a marinar com as ervas aromáticas e os condimentos e coloque-as na grelha de arame.				
A 23	Perna de borrego com osso	1,0-1,5	Grelha de arame	3
			Tabuleiro universal	1
Ponha o borrego a marinar e coloque-o depois sobre a grelha de arame.				
A 24	Porco assado crocante	0,8-1,3	Grelha de arame	3
			Tabuleiro universal	1
Coloque o porco com o lado da gordura para cima na grelha de arame.				
A 25	Piano de porco	0,8-1,3	Grelha de arame	3
			Tabuleiro universal	1
Coloque o piano de porco na grelha.				

Cozinha inteligente

Código	Alimento	Peso (kg)	Acessório	Nível
A 26	Frango, inteiro	1,0-1,5	Grelha de arame	2
			Tabuleiro universal	1
Lave o frango. Tempere o frango com óleo e condimentos. Coloque o peito para baixo na grelha e vire quando o forno emitir um sinal sonoro.				
A 27	Frango, peito	0,5-1,0	Grelha de arame	4
			Tabuleiro universal	1
Ponha os peitos de frango a marinar e coloque-os depois sobre a grelha.				
A 28	Coxa de frango	0,5-1,0	Grelha de arame	4
			Tabuleiro universal	1
Tempere com óleo e condimentos e coloque na grelha.				
A 29	Pato, peito	0,3-0,8	Grelha de arame	4
			Tabuleiro universal	1
Coloque os peitos de pato com a gordura para cima na grelha. A primeira programação é para o nível de cozedura médio, a segunda para médio-bem passado.				
A 30	Filete de truta, assado	0,3-0,8	Tabuleiro universal	4
Coloque os filetes de truta com a pele para cima no tabuleiro universal.				
A 31	Truta	0,3-0,8	Grelha de arame	4
			Tabuleiro universal	1
Lave e limpe o peixe e coloque o peixe inteiro na grelha. Adicione sumo de limão, sal e ervas aromáticas no interior do peixe. Corte a superfície da pele com uma faca. Tempere com óleo e sal.				

Código	Alimento	Peso (kg)	Acessório	Nível
A 32	Linguado	0,3-0,8	Tabuleiro universal	3
Coloque o linguado no papel vegetal no tabuleiro universal. Corte a superfície com uma faca.				
A 33	Lombo/filete de salmão	0,3-0,8	Grelha de arame	4
			Tabuleiro universal	1
Lave e limpe os filetes ou lombos. Coloque os filetes com a pele para cima na grelha.				
A 34	Legumes assados	0,3-0,8	Tabuleiro universal	4
Lave e prepare as fatias de curgete, beringela, pimento, cebola e tomate cereja. Tempere com azeite, ervas e condimentos. Distribua uniformemente pelo tabuleiro universal.				
A 35	Metades de batatas assadas	0,5-1,0	Tabuleiro universal	3
			Corte batatas grandes (cada uma com 200 g) em metades no sentido do comprimento. Coloque com o lado do corte para cima no tabuleiro universal e tempere com azeite, ervas aromáticas e condimentos.	
A 36	Batatas congeladas para fazer no forno	0,3-0,8	Tabuleiro universal	3
			Distribua as batatas congeladas para forno uniformemente no tabuleiro universal.	
A 37	Gomos de batata congelados	0,3-0,8	Tabuleiro universal	3
			Distribua os gomos de batatas congeladas uniformemente no tabuleiro universal.	
A 38	Piza congelada	0,3-0,8	Grelha de arame	3
			Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro do pré-aquecimento, coloque a piza congelada no meio da grelha. A primeira programação é para piza italiana, a segunda programação é para piza pan grossa.	

Código	Alimento	Peso (kg)	Acessório	Nível
A 39	Piza caseira	0,8-1,3	Tabuleiro universal	2
		Prepare a piza caseira com a massa lêveda e coloque-a no tabuleiro universal. O peso inclui a massa e as coberturas, tais como molho, vegetais, fiambre e queijo. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro do pré-aquecimento, coloque o tabuleiro no forno.		
A 40	Levedura da massa	0,3-0,8	Grelha de arame	2
		Prepare a massa num recipiente e cubra com película aderente. Coloque no centro da grelha. A primeira programação é para massa de piza e bolo e a segunda é para massa de pão.		

Cozedura dupla

A tabela seguinte apresenta 10 programas automáticos para cozinhar, assar e cozer no forno. Pode utilizar apenas a zona superior ou inferior ou utilizar ambas ao mesmo tempo.

O programa contém quantidades, intervalos de peso e recomendações adequadas. Os modos e tempos de cozedura foram pré-programados para uma utilização mais fácil. Irá encontrar algumas receitas para programas automáticos no seu livro de instruções.

Todos os programas de cozedura automática incluem pré-aquecimento e apresentam o progresso do mesmo.

Coloque os alimentos no forno após o sinal sonoro de pré-aquecimento.

Em seguida, carregue em **Tempo de cozedura** para iniciar a Cozedura automática.

AVISO

Utilize sempre luvas para retirar os alimentos.

1. Superior

Código	Alimento	Peso (kg)	Acessório	Nível
A 1	Batatas gratinadas	1,0-1,5	Grelha de arame	4
		Prepare batatas gratinadas utilizando um prato para forno de 22-24 cm. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro do pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha.		
A 2	Lasanha	1,0-1,5	Grelha de arame	4
		Prepare a lasanha caseira utilizando o prato para forno de 22-24 cm. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro do pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha.		
A 3	Coxa de frango	0,5-1,0	Grelha de arame	4
			Tabuleiro universal	4
Tempere com óleo e condimentos e coloque na grelha.				

Cozinha inteligente

Código	Alimento	Peso (kg)	Acessório	Nível
A 4	Metades de batatas assadas	0,5-1,0	Tabuleiro universal	4
		Corte batatas grandes (cada uma com 200 g) em metades no sentido do comprimento. Coloque com o lado do corte para cima no tabuleiro universal e tempere com azeite, ervas aromáticas e condimentos.		
A 5	Batatas congeladas para fazer no forno	0,3-0,8	Tabuleiro universal	4
		Distribua as batatas congeladas para forno uniformemente no tabuleiro universal.		

2. Inferior

Código	Alimento	Peso (kg)	Acessório	Nível
A 1	Tarte de maçã	1,2-1,4	Grelha de arame	1
		Prepare a tarte de maçã utilizando uma forma metálica redonda com 24-26 cm. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro do pré-aquecimento, coloque a forma no centro da grelha.		
A 2	Massa folhada com maçã	0,3-0,4	Tabuleiro universal	1
		Coloque a massa folhada com maçã em papel vegetal no tabuleiro universal. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro do pré-aquecimento, coloque o tabuleiro no forno.		
A 3	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Grelha de arame	1
		Prepare a massa de quiche e coloque num prato redondo para quiche com 25 cm de diâmetro. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro do pré-aquecimento, adicione o recheio e coloque o prato no centro da grelha.		

Código	Alimento	Peso (kg)	Acessório	Nível
A 4	Piza congelada	0,3-0,8	Grelha de arame	1
		Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro do pré-aquecimento, coloque a piza congelada no meio da grelha. A primeira programação é para piza italiana, a segunda programação é para piza pan grossa.		
A 5	Piza caseira	0,8-1,3	Tabuleiro universal	1
		Prepare a piza caseira com a massa lêveda e coloque-a no tabuleiro universal. O peso inclui a massa e as coberturas, tais como molho, vegetais, fiambre e queijo. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro do pré-aquecimento, coloque o tabuleiro no forno.		

3. Duplo

Pode seleccionar um programa automático para a zona inferior e superior e cozinhar em simultâneo.

⚠ ATENÇÃO










Ao utilizar a zona superior ou inferior, a ventoinha e a resistência da outra zona poderão funcionar para um desempenho otimizado. A zona que não está a ser utilizada não pode ser utilizada para fins não previstos.

Recipientes de teste

De acordo com a norma EN 60350-1

1. Cozer no forno

As recomendações para cozer no forno referem-se a um forno pré-aquecido. Não utilize a função de pré-aquecimento rápido. Coloque sempre o lado inclinado virado para a porta.



Tipo de alimento	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temp. (°C)	Tempo (min)
Bolos pequenos	Tabuleiro universal	3		165	23-28
		3		155	25-35
		1+3		155	30-35
Biscoitos	Tabuleiro universal + Tabuleiro universal	1+3		140	30-35
Pão-de-ló sem gordura	Grelha de arame + Forma de bolo Springform (Revestimento escuro, ø 26 cm)	2		160	30-35
		2		160	35-40
		1+4		155	40-45
Tarte de maçã	Grelha de arame + 2 formas de bolos Springform * (Revestimento escuro, ø 20 cm)	2, colocadas na diagonal		160	70-80
	Tabuleiro universal + Grelha de arame + 2 formas de bolos Springform ** (Revestimento escuro, ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* São colocados dois bolos na grelha: na parte de trás à esquerda e na parte da frente à direita.

** São colocados dois bolos no centro: um por cima do outro.


2. Grelhar

Aqueça previamente o forno vazio durante 5 minutos, utilizando a função de Grelhador grande.

Tipo de alimento	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temp. (°C)	Tempo (min)
Torradas de pão branco	Grelha de arame	5		270 (Máx.)	1-2
Hambúrgues de carne de vaca * (12 cada)	Grelha de arame + Tabuleiro universal (para recolher a gordura que escorre)	4		270 (Máx.)	1.º 15-18
		1			2.º 5-8

* Vire após $\frac{2}{3}$ do tempo de cozedura.

3. Assar

Tipo de alimento	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temp. (°C)	Tempo (min)
Frango inteiro *	Grelha de arame + Tabuleiro universal (para recolher a gordura que escorre)	3 1		200	65-80 *

* Vire após metade do tempo.



Cozinha inteligente

Coleção de receitas de cozedura automática frequentes

Batatas gratinadas

- Ingredientes** 800 g de batatas, 100 ml de leite, 100 ml de natas, 50 g de ovo batido, 1 colher de sopa de sal, pimenta, noz-moscada, 150 g de queijo ralado, manteiga, tomilho
- Instruções** Descasque as batatas e corte-as em rodela com cerca de 3 mm de espessura. Unte o prato para gratinar com a manteiga (22-24 cm). Coloque as rodela num pano de cozinha limpo e deixa-as tapadas com o pano enquanto prepara o resto dos ingredientes. Misture o resto dos ingredientes (exceto o queijo ralado) num recipiente grande e misture bem. Coloque as rodela de batata no prato ligeiramente sobrepostas e deite a mistura por cima. Polvilhe com o queijo ralado e coloque a assar. Depois de cozinhar, sirva com algumas folhas de tomilho fresco.

Gratinado de legumes

- Ingredientes** 800 g de vegetais (curgete, tomate, cebola, cenoura, pimento, batatas pré-cozinhadas), 150 ml de natas, 50 g de ovo batido, 1 colher de sopa de sal, ervas aromáticas (pimenta, salsa ou alecrim), 150 g de queijo ralado, 3 colheres de sopa de azeite, algumas folhas de tomilho
- Instruções** Lave os vegetais e corte-os em rodela com 3 -5 mm de espessura. Coloque as fatias às camadas num prato para gratinar (22-24 cm) e deite o azeite sobre os vegetais. Misture o resto dos ingredientes, exceto o queijo ralado, e deite por cima dos vegetais. Polvilhe com o queijo ralado e coloque a assar. Depois, sirva com algumas folhas de tomilho fresco.

Lasanha

- Ingredientes** 2 colheres de sopa de azeite, 500 g de carne de vaca picada, 500 ml de molho de tomate, 100 ml de caldo de carne de vaca, 150 g de placas de lasanha secas, 1 cebola (picada), 200 g de queijo ralado, 1 colher de chá de salsa seca, orégãos, manjeriço
- Instruções** Prepare o molho de carne e tomate. Aqueça o azeite numa frigideira e cozinhe a carne picada e a cebola picada durante aprox. 10 até ganharem um tom tostado uniforme. Deite o molho de tomate e o caldo de carne e adicione os condimentos. Deixe atingir o ponto de fervura e depois cozinhe em lume brando durante 30 minutos. Cozinhe a massa para lasanha de acordo com as instruções na embalagem. Coloque por camadas a massa para lasanha, o molho de carne e o queijo e depois repita. Por fim, polvilhe a última camada de massa com o resto do queijo e leve ao forno.

Tarte de maçã

- Ingredientes**
- **Base:** 275 g de farinha, 1/2 colher de sopa de sal, 125 g de açúcar branco extrafino, 8 g de açúcar de baunilha, 175 g de manteiga fria, 1 ovo (batido)
 - **Recheio:** 750 g de maçãs rijas inteiras, 1 colher de sopa de sumo de limão, 40 g de açúcar, 1/2 colher de sopa de canela, 50 g uvas passas sem grainhas, 2 colheres de sopa de pão ralado



Instruções Peneire a farinha com o sal sobre uma tigela grande. Peneire o açúcar extrafino e o açúcar de baunilha. Corte com 2 facas a manteiga sobre a farinha em pequenos cubos. Adicione $\frac{3}{4}$ do ovo batido. Amasse todos os ingredientes no processador de alimentos até aparecer uma massa quebradiça. Forme uma bola com a massa com as suas mãos. Embrulhe em película aderente e deixe no frigorífico durante cerca de 30 min.

Unte a forma Springform (24-26 cm de diâmetro) e polvilhe a superfície com farinha. Estenda $\frac{3}{4}$ da massa até obter 5 mm de espessura. Coloque na forma (fundo e lados).

Descasque e tire o caroço das maçãs. Corte em cubos com cerca de $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm. Polvilhe as maçãs com sumo de limão e misture bem. Lave e seque as groselhas e uvas passas. Adicione açúcar, canela, uvas passas e groselhas. Misture bem e polvilhe o fundo da massa com pão ralado. Pressione ligeiramente.

Estenda o resto da massa. Corte a massa em pequenas tiras e coloque-as cruzadas sobre o recheio. Pincele a tarte de modo uniforme com o resto do ovo batido.

Quiche Lorraine

- Ingredientes**
- **Base:** 200 g de farinha, 80 g de manteiga, 1 ovo
 - **Recheio:** 75 g de bacon sem gordura em cubos, 125 ml de natas, 125 g de crème fraiche, 2 ovos batidos, 100 g de queijo suíço ralado, sal e pimenta

Instruções Para fazer a massa, coloque a farinha, a manteiga e os ovos numa tigela e misture até obter uma massa macia que deverá guardar no frigorífico durante 30 minutos. Estenda a massa e coloque-a num prato de cerâmica para quiche untado (25 cm de diâmetro). Faça pequenos furos no fundo com um garfo. Misture o ovo, as natas, o crème fraiche, o queijo, o sal e a pimenta. Deite sobre a massa antes de cozer no forno.

Crocantes de fruta

- Ingredientes**
- **Cobertura:** 200 g de farinha, 100 g de manteiga, 100 g de açúcar, 2 g de sal, 2 g de canela em pó
 - **Fruta:** 600 g de frutas variadas

Instruções Misture todos os ingredientes para fazer a cobertura. Espalhe a mistura de frutas num prato para forno e polvilhe a cobertura.



Cozinha inteligente

Piza caseira

- Ingredientes**
- **Massa para pizzas:** 300 g de farinha, 7 g de levedura seca, 1 colher de sopa de azeite, 200 ml de água quente, 1 colher de sopa de açúcar e sal
 - **Cobertura:** 400 g de vegetais cortados às fatias (beringela, curgete, cebola, tomate), 100 g de fiambre ou bacon (picado), 100 g de queijo ralado

Instruções Coloque a farinha, a levedura, o azeite, o sal, o açúcar e a água quente num recipiente e misture até obter uma massa húmida. Amasse numa misturadora ou à mão durante cerca de 5-10 min. Cubra com a tampa e coloque no forno durante 30 min a 35 °C para levedar. Estenda a massa numa superfície com farinha numa forma retangular e coloque no tabuleiro ou forma para piza. Espalhe o puré de tomate sobre a massa e coloque o fiambre, os cogumelos, o azeite e o tomate. Polvilhe de modo uniforme com o queijo e coloque no forno.

Lombo de vaca assado

- Ingredientes** 1 kg de lombo de vaca, 5 g de sal, 1 g de pimenta, 3 g de alecrim e tomilho
- Instruções** Tempere a carne de vaca com sal, pimenta e alecrim e deixe no frigorífico durante 1 hora. Coloque na grelha de arame. Coloque no forno e asse.

Costeletas de cabrito assadas com ervas aromáticas

- Ingredientes** 1 kg de costeletas de borrego (6 pedaços), 4 dentes de alho grandes (esmagados), 1 colher de sopa de tomilho fresco (triturado), 1 colher de sopa de alecrim fresco (triturado), 2 colheres de sopa de sal, 2 colheres de sopa de azeite
- Instruções** Misture o sal, o alho, as ervas aromáticas e o azeite e adicione o borrego. Vire para cobrir e deixe à temperatura ambiente de 30 minutos a 1 hora.

Piano de porco

- Ingredientes** 2 pianos de porco, 1 colher de sopa de pimenta preta moída, 3 folhas de louro, 1 cebola (picada), 3 dentes de alho (picados), 85 g de açúcar mascavado, 3 colheres de sopa de molho Worcestershire, 2 colheres de sopa de puré de tomate, 2 colheres de sopa de azeite
- Instruções** Faça um molho barbecue. Aqueça o azeite numa panela e adicione a cebola. Cozinhe até estar macia e adicione os ingredientes restantes. Deixe dourar e reduza o lume e deixe cozinhar em lume brando durante 30 min até engrossar. Coloque o piano de porco a marinar com o molho barbecue entre 30 minutos a 1 hora.



Manutenção

Limpeza

Para uma limpeza mais fácil, limpe o forno regularmente.

⚠ AVISO

- Antes de começar a limpar, verifique se o forno e os acessórios estão frios.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos, escovas duras, esfregões ou panos abrasivos, palha de aço, facas ou quaisquer outros materiais abrasivos.

Interior do forno

- Para limpar o interior do forno, utilize um pano limpo e um produto de limpeza suave ou água quente e sabão.
- Não limpe o fecho da porta à mão.
- Para evitar danificar as superfícies esmaltadas do forno, utilize apenas produtos de limpeza de fornos normais.
- Para remover a sujidade difícil, utilize um produto de limpeza especial para fornos.

Exterior do forno

Para limpar o exterior do forno como, por exemplo, a porta, a pega e o visor do forno, utilize um pano limpo e um produto de limpeza suave ou água quente e sabão, e seque com papel de cozinha ou um pano seco.

A gordura e sujidade poderão permanecer, especialmente, à volta da pega, devido ao ar quente proveniente do interior. Recomenda-se a limpeza da pega após cada utilização.

Acessórios

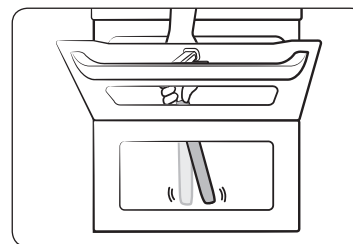
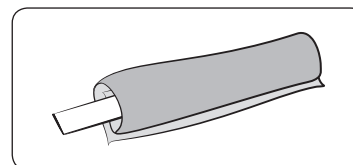
Lave os acessórios após cada utilização e seque-os com um pano de cozinha. Para remover impurezas difíceis, coloque os acessórios utilizados em água quente e sabão durante cerca de 30 minutos antes de lavar.

Superfície esmaltada catalítica (apenas para modelos aplicáveis)

As peças amovíveis são revestidas com esmalte catalítico cinzento escuro. Podem ficar sujas com óleo e gordura salpicadas pelo ar em circulação durante o aquecimento de convecção. Contudo, essas impurezas ficam queimadas quando o forno atingir temperaturas de 200 °C ou superiores.

1. Retire todos os acessórios do forno.
2. Limpe o interior do forno.
3. Selecione o modo de convecção com a temperatura máxima e execute o ciclo durante uma hora.

Porta

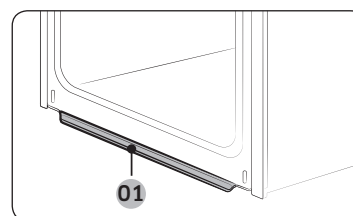


1. Embrulhe o pano molhado num pau.
2. Coloque o pano por baixo da porta.
3. Limpe a porta.
4. Aplique detergente no pano e limpe novamente.
5. Limpe a humidade e bolhas com um pano seco.

⚠ ATENÇÃO

Não retire a porta para limpar.

Coletor de água



01 Coletor de água

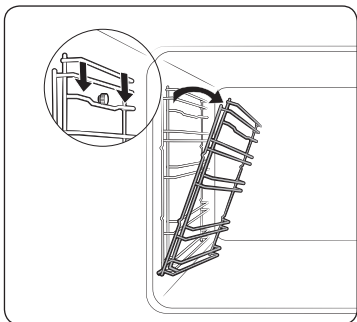
O coletor de água recolhe não só a humidade em excesso da cozedura, mas também resíduos de alimentos. Esvazie e limpe regularmente o coletor de água.

⚠ AVISO

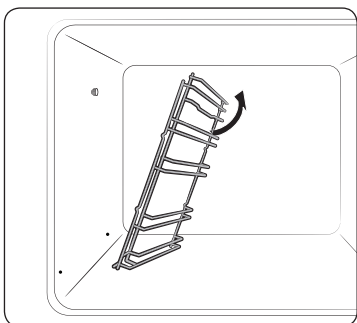
Se detetar uma fuga de água no coletor, contacte num Centro de assistência Samsung local.

Manutenção

Grelhas laterais (apenas para modelos aplicáveis)



1. Empurre a linha superior da grelha lateral esquerda e baixe em, aproximadamente, 45°.



2. Empurre e remova a linha inferior da grelha lateral esquerda.
3. Remova a grelha lateral direita da mesma forma.
4. Limpe ambas as grelhas laterais.
5. Quando terminar, siga os passos 1 a 2 acima na ordem inversa para inserir novamente as grelhas laterais.

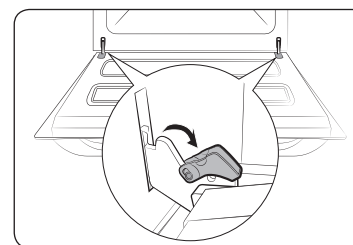
NOTA

O forno funciona sem as grelhas laterais e grelhas colocadas.

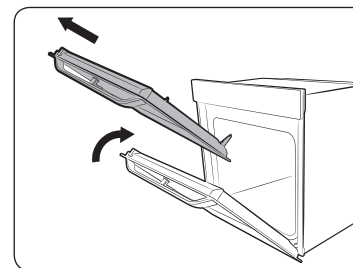
Retirar a porta

AVISO

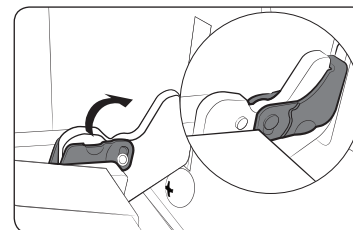
a porta do forno é pesada.



1. Abra a porta e rode para abrir os ganchos das duas dobradiças.



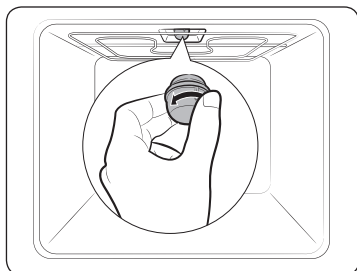
2. Feche a porta até aproximadamente 70°. Segure nas laterais da porta do forno com as duas mãos e levante e puxe para cima até que as dobradiças sejam removidas.



3. Quando terminar, siga os passos 1 a 2 na ordem inversa para reinstalar a porta. Certifique-se de que os ganchos estão nas dobradiças em ambos os lados.

Substituição

Lâmpadas

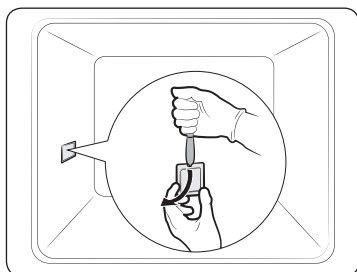


1. Remova a tampa de vidro, girando no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio.
2. Substitua a lâmpada do forno.
3. Limpe a tampa de vidro.
4. Quando terminar, siga o passo 1 acima na ordem inversa para inserir novamente a tampa de vidro.

⚠ AVISO

- Antes de substituir uma lâmpada, desligue o forno e o cabo de alimentação.
- Utilize apenas lâmpadas resistentes a 300 °C, de 25-40 W / 220-240 V. Pode adquirir lâmpadas aprovadas num Centro de assistência Samsung local.
- Utilize sempre um pano seco ao manusear uma lâmpada de halogéneo. Serve para evitar que a lâmpada fique suja com impressões digitais ou suor, o que resulta num ciclo de vida encurtado.

Lâmpada lateral do forno



1. Segure a extremidade inferior da tampa da lâmpada lateral do forno com uma mão e utilize uma ferramenta achatada e afiada, tal como uma faca de mesa, para remover a tampa, como mostrado.
2. Substitua a lâmpada lateral do forno.
3. Insira novamente a tampa da lâmpada.

Resolução de problemas

Pontos de verificação

Se tiver algum problema com o forno, consulte primeiro a tabela abaixo e experimente as soluções sugeridas. Se o problema continuar, contacte um Centro de assistência Samsung local.

Problema	Motivo	Ação
Não é possível carregar corretamente nos botões.	<ul style="list-style-type: none">• Se existirem objetos presos entre os botões• Modelo tátil: se existir humidade no exterior• Se a função de bloqueio estiver programada	<ul style="list-style-type: none">• Remova as matérias estranhas e tente novamente.• Remova a humidade e tente novamente.• Verifique se a função de bloqueio está programada.
As horas não são apresentadas.	<ul style="list-style-type: none">• Se não é fornecida energia	<ul style="list-style-type: none">• Verifique se está a ser fornecida energia.
O forno não funciona.	<ul style="list-style-type: none">• Se não é fornecida energia	<ul style="list-style-type: none">• Verifique se está a ser fornecida energia.
O forno pára durante o funcionamento.	<ul style="list-style-type: none">• Se for desligado da tomada	<ul style="list-style-type: none">• Volte a ligar.
O aparelho desliga-se durante o funcionamento.	<ul style="list-style-type: none">• Se a cozedura contínua demora muito tempo• Se a ventoinha de arrefecimento não funciona• Se o forno está instalado num local sem boa ventilação• Ao utilizar várias fichas na mesma tomada.	<ul style="list-style-type: none">• Depois de cozinhar durante muito tempo, deixe o forno arrefecer.• Ouça o ruído da ventoinha de arrefecimento.• Mantenha as distâncias especificadas no manual de instalação do produto.• Utilize uma única ficha.
O forno não recebe energia.	<ul style="list-style-type: none">• Se não é fornecida energia	<ul style="list-style-type: none">• Verifique se está a ser fornecida energia.
O exterior do forno está demasiado quente durante o funcionamento.	<ul style="list-style-type: none">• Se o forno está instalado num local sem boa ventilação	<ul style="list-style-type: none">• Mantenha as distâncias especificadas no manual de instalação do produto.



Resolução de problemas

Problema	Motivo	Ação
Não é possível abrir a porta corretamente.	<ul style="list-style-type: none"> Se existirem resíduos de alimentos entre a porta e o interior do produto 	<ul style="list-style-type: none"> Limpe bem o forno e abra a porta novamente.
A luz interior tem pouca intensidade ou não se liga.	<ul style="list-style-type: none"> Se a lâmpada acende e depois apaga Se a lâmpada fica coberta de sujeira durante a cozedura 	<ul style="list-style-type: none"> A lâmpada apaga-se automaticamente após um determinado período de tempo para poupar energia. Pode acender novamente, carregando no botão da luz do forno. Limpe o interior do forno e verifique.
Ocorre choque elétrico no forno.	<ul style="list-style-type: none"> Se a fonte de alimentação não está corretamente ligada à terra Se utiliza uma tomada sem ligação à terra 	<ul style="list-style-type: none"> Verifique se a fonte de alimentação está corretamente ligada à terra.
Está a verter água.	<ul style="list-style-type: none"> Em alguns casos, pode haver água ou vapor, dependendo do alimento. Não se trata de uma avaria do produto. 	<ul style="list-style-type: none"> Deixe o forno arrefecer e, depois, limpe com um pano de cozinha seco.
É expelido vapor através de uma fenda na porta.		
Ficou água no forno.		
A luminosidade no interior do forno varia.	<ul style="list-style-type: none"> O brilho altera dependendo das alterações na saída de energia. 	<ul style="list-style-type: none"> As alterações da saída de energia durante a cozedura não são avarias, por isso, não deverá preocupar-se.
A cozedura está concluída, mas a ventoinha de arrefecimento continua a trabalhar.	<ul style="list-style-type: none"> A ventoinha funciona automaticamente durante um determinado período de tempo para ventilar o interior do forno. 	<ul style="list-style-type: none"> Não se trata de uma avaria do produto, por isso, não deverá preocupar-se.

Problema	Motivo	Ação
O forno não aquece.	<ul style="list-style-type: none"> Se a porta está aberta Se os controlos do forno não estão definidos corretamente O fusível doméstico fundiu ou o disjuntor disparou. 	<ul style="list-style-type: none"> Feche a porta e reinicie. Consulte o capítulo sobre o funcionamento do forno e ligue novamente. Substitua o fusível ou volte a ligar o quadro. Se a situação acontecer repetidamente, contacte um eletricista.
Sai fumo durante o funcionamento.	<ul style="list-style-type: none"> Durante o funcionamento inicial Se existirem alimentos na resistência 	<ul style="list-style-type: none"> Pode sair fumo da resistência quando se utiliza o forno pela primeira vez. Não se trata de uma avaria. Depois de utilizar o forno 2 a 3 vezes, já não deve acontecer. Deixe o forno arrefecer o suficiente e remova os alimentos da resistência.
Verifica-se um cheiro a queimado ou a plástico quando se utiliza o forno.	<ul style="list-style-type: none"> Se utilizar recipientes de plástico ou outros não resistentes ao calor 	<ul style="list-style-type: none"> Utilize recipientes de vidro adequados para altas temperaturas.
O forno não confeciona os alimentos corretamente.	<ul style="list-style-type: none"> Se a porta é aberta frequentemente durante a cozedura 	<ul style="list-style-type: none"> Não abra a porta frequentemente exceto se estiver a confecionar alimentos que precisam de ser virados. Se abrir a porta com frequência, a temperatura interior diminuirá e isto poderá afetar os resultados da cozedura.



Problema	Motivo	Ação
O forno aquece durante a limpeza piro.	<ul style="list-style-type: none"> Deve-se ao facto de a limpeza piro utilizar altas temperaturas. 	<ul style="list-style-type: none"> Não se trata de uma avaria do produto, por isso, não deverá preocupar-se.
Existe um odor a queimado durante a limpeza piro.	<ul style="list-style-type: none"> A limpeza piro utiliza altas temperaturas, pelo que poderá sentir o odor a resíduos de alimentos queimados. 	<ul style="list-style-type: none"> Não se trata de uma avaria do produto, por isso, não deverá preocupar-se.
A limpeza a vapor não funciona.	<ul style="list-style-type: none"> Deve-se ao facto de a temperatura ser demasiado alta. 	<ul style="list-style-type: none"> Deixe o forno arrefecer e utilize-a em seguida.
O modo de cozedura dupla não funciona.	<ul style="list-style-type: none"> Se a divisória não estiver corretamente montada 	<ul style="list-style-type: none"> Insira a divisória corretamente e utilize.
O modo de cozedura simples não funciona.	<ul style="list-style-type: none"> Se a divisória estiver inserida no forno. 	<ul style="list-style-type: none"> Remova a divisória e utilize o forno.
A ventoinha do compartimento que não está a ser utilizado na cozedura dupla está em funcionamento (ou a temperatura do compartimento é quente).	<ul style="list-style-type: none"> Para melhor desempenho e resultados de cozedura, a ventoinha e a resistência do compartimento não utilizado poderão funcionar. 	<ul style="list-style-type: none"> Não se trata de uma avaria do produto, por isso, não deverá preocupar-se.

Códigos de informação

Se o forno não funcionar, poderá ver um código de informação no visor. Consulte a tabela abaixo e experimente as sugestões.

Código	Significado	Ação
C-d1	Avarias do fecho da porta	Desligue o forno e reinicie. Se o problema continuar, desligue a energia durante 30 segundos ou mais e volte a ligar. Se o problema não for resolvido, contacte um Centro de assistência.
C-20	Avarias no sensor	
C-21		
C-22		
C-F1	Ocorre apenas durante a leitura/escrita EEPROM	Desligue o forno e reinicie. Se o problema continuar, desligue a energia durante 30 segundos ou mais e volte a ligar. Se o problema não for resolvido, contacte um Centro de assistência.
C-F0	Se não existir comunicação entre o PCB principal e o PCB secundário	
C-F2	Ocorre quando é mantido um problema de comunicação entre o Touch IC <-> Micom principal ou secundário	Desligue o forno e reinicie. Se o problema continuar, desligue a energia durante 30 segundos ou mais e volte a ligar. Se o problema não for resolvido, contacte um Centro de assistência.
C-d0	Problema nos botões Ocorre quando carrega sem saltar num botão durante um período de tempo.	Limpe os botões e certifique-se de que não existe água nos mesmos, nem à volta. Desligue o forno e tente novamente. Se o problema continuar, contacte um Centro de assistência Samsung local.

Resolução de problemas

Código	Significado	Ação
-dC-	Se a divisória for removida durante a cozedura no modo de cozedura dupla. Se a divisória for inserida durante a cozedura no modo de cozedura simples.	A divisória não pode ser removida durante a cozedura no modo de cozedura dupla. Desligue o forno e reinicie. Se o problema continuar, desligue a energia durante 30 segundos ou mais e volte a ligar. Se o problema não for resolvido, contacte um Centro de assistência.
S-01	Interruptor de segurança O forno continuou a funcionar à temperatura programada durante um período de tempo prolongado. <ul style="list-style-type: none">Inferior a 105 °C - 16 horasDe 105 °C a 240 °C - 8 horasDe 245 °C ao máx. - 4 horas	Não se trata de uma falha do sistema. Desligue o forno e remova os alimentos. Depois, tente novamente de forma normal.

Características técnicas

A SAMSUNG esforça-se continuamente para melhorar os seus produtos. As características técnicas e as instruções do utilizador estão, por isso, sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Tensão de ligação		230-240 V ~ 50 Hz
Potência máxima ligada		3650-3950 W
Dimensões (L x A x P)	Exterior	595 x 595 x 570 mm
Volume		75 litros
Peso	Líquido	47,2 kg

Anexo

Folha de dados técnicos do produto

SAMSUNG	SAMSUNG
Identificação do modelo	NV75N5671**
Índice de eficiência energética por cavidade (IEE cavidade)	81,6
Classe de eficiência energética por cavidade	A+
Consumo de energia (eletricidade) necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo convencional (energia elétrica final) (CE cavidade elétrica)	1,05 kWh/ciclo
Consumo de energia necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo de ventilação forçada (energia elétrica final) (CE cavidade elétrica)	0,71 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor por cavidade (eletricidade ou gás)	eletricidade
Volume por cavidade (V)	75 l
Tipo de forno	Encastre
Massa do aparelho (M)	47,2 kg

Dados determinados de acordo com a norma EN 60350-1 e com os Regulamentos da Comissão (UE) N.º 65/2014 e (UE) N.º 66/2014.

Sugestões para poupança de energia

- Durante a cozedura, a porta do forno apenas deve ser aberta quando for necessário virar os alimentos. Não abrir a porta do forno frequentemente durante a cozedura para manter a temperatura do forno e poupar energia.
- Planear o uso do forno para evitar desligá-lo entre cozeduras de modo a poupar energia e reduzir o tempo de reaquecimento do forno.
- Se o tempo de cozedura for superior a 30 minutos, o forno pode ser desligado 5-10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura para poupar energia. O calor residual completará o processo de cozedura.
- Sempre que possível, cozinhar mais do que um item de cada vez.

Notas

Notas

DÚVIDAS OU COMENTÁRIOS?

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



DG68-01163A-00