

Horno empotrable

Manual del usuario y de instalación

NV68A1170** / NV68A1172**



SAMSUNG

Tabla de contenidos

Uso de este manual	3
En este manual del usuario, se utilizan los símbolos siguientes:	3
Instrucciones de seguridad	3
Precauciones importantes de seguridad	3
Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)	6
Función de ahorro automático de energía	6
Instalación	6
Qué incluye	6
Conexión a la corriente eléctrica	7
Montaje en un armario	8
Antes de empezar	10
Ajustes iniciales	10
Olor a horno nuevo	10
Mecanismo de seguridad inteligente	10
Accesorios	11
Operaciones	12
Panel de control	12
Ajustes comunes	12
Modo cocción	14
Función especial	16
Cocción automática	16
Limpieza	17
Sonido	18

Cocción inteligente	18
Cocción manual	18
Programas de cocción automática	22
Recetas de prueba	24
Mantenimiento	25
Limpieza	25
Sustitución	27
Solución de problemas	28
Puntos de control	28
Códigos de información	30
Especificaciones técnicas	30
Apéndice	31
Ficha de datos del producto	31

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.

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.

Instrucciones de seguridad

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. En el caso de los aparatos con proceso de limpieza pirolítica, algunos animales, en particular los pájaros, pueden ser sensibles a los humos y a las fluctuaciones locales de temperatura durante el proceso de limpieza pirolítica, y deben ser trasladados a una zona adecuada y bien ventilada durante este proceso. Ventile la estancia durante y después del proceso de pirólisis. 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.

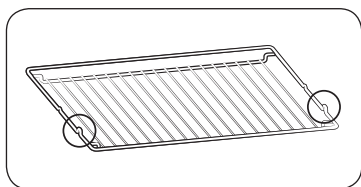
El electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se caliente en exceso.

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.

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.

Instrucciones de seguridad

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 reciclelos 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 o baterías, visite: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

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

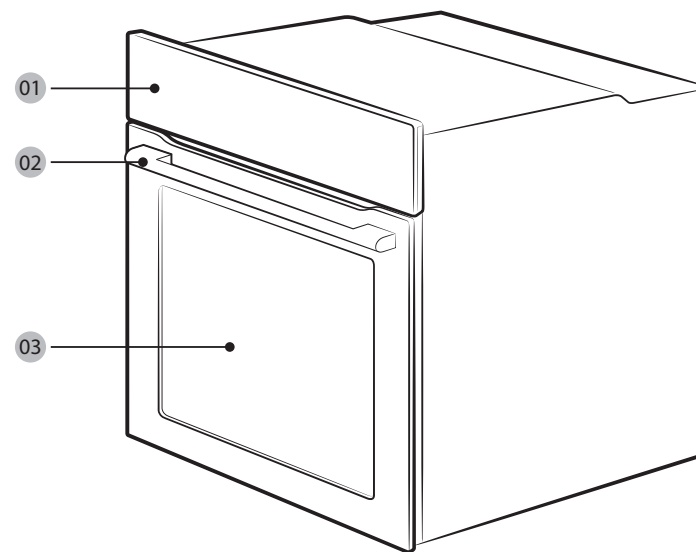
⚠ ADVERTENCIA

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

Accesorios

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



Rejilla



Accesorio de inserción de rejilla *



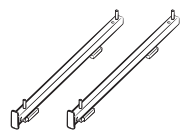
Bandeja de hornear *



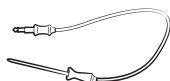
Bandeja universal *



Bandeja con profundidad adicional *



Guía telescópica *

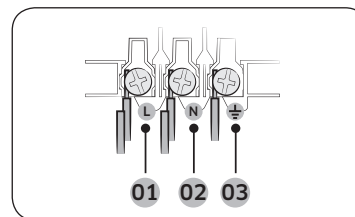


Sonda para carne *

NOTA

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

Conexión a la corriente eléctrica



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

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, mín. 1,5-2,5 mm².

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

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

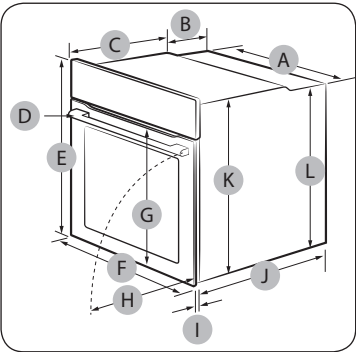
No pise ni retuerza los cables durante la instalación, y manténgalos alejados de las zonas del horno que emitan calor.

Instalación

Montaje en un armario

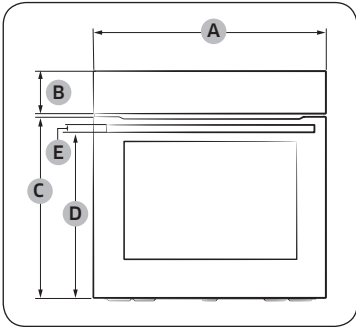
Si se instala el horno en un armario empotrado, las superficies de plástico y las partes adhesivas del armario deben resistir una temperatura de 90 °C. Samsung no se hace responsable de los daños al mobiliario provocados por la emisión de calor del horno. El horno debe estar correctamente ventilado. 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



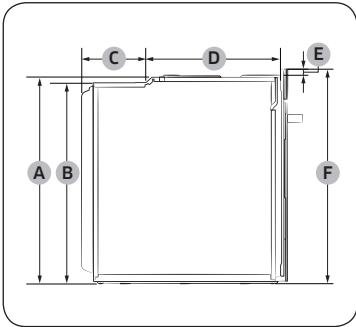
Horno (mm)

A	560	G	Máx. 506
B	177	H	Máx. 494
C	372	I	21
D	Máx. 50	J	549
E	595	K	578
F	595	L	558



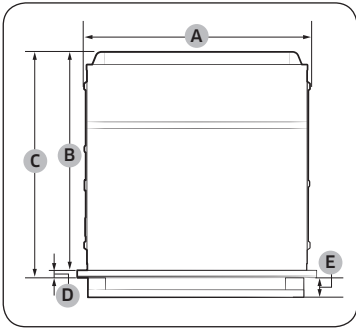
Horno (mm)

A	595	D	417,7
B	115	E	20
C	465,3		



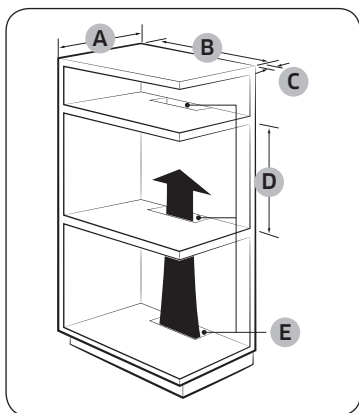
Horno (mm)

A	578	D	372
B	558	E	17
C	177	F	595



Horno (mm)

A	560	D	21
B	549	E	Máx. 50
C	570		

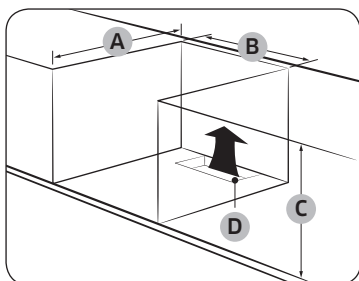


Armario empotrado (mm)

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.

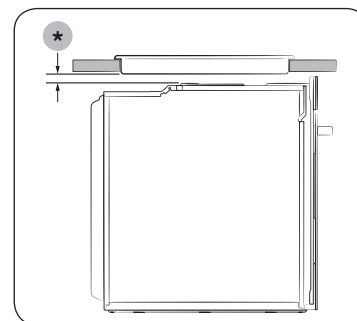


Armario debajo del fregadero (mm)

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

NOTA

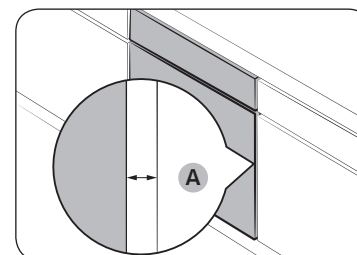
- El armario empotrado debe disponer de conductos de ventilación **(D)** para ventilar el calor y permitir la circulación de aire.
- El requisito de altura mínima **(C)** es solo para la instalación del horno.



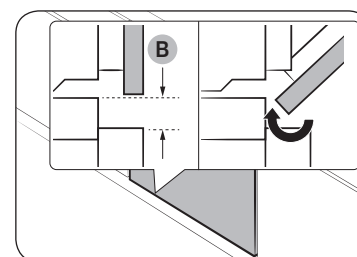
Instalación con una placa de cocción

Para instalar una placa de cocción sobre el horno, compruebe en la guía de instalación de la placa de cocción el espacio necesario para la instalación **(*)**.

Montaje del horno

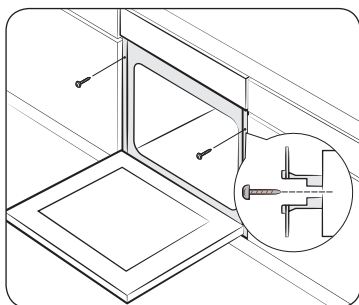


Asegúrese de dejar un espacio **(A)** de al menos 5 mm entre el horno y cada lado del armario.



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

Instalación



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

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 el cable de alimentación del horno y, a continuación, 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.

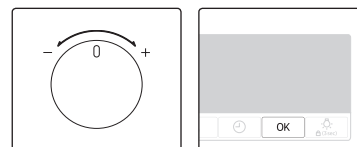
📖 NOTA

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

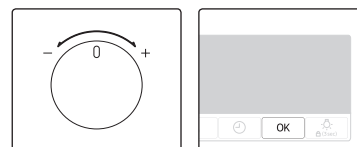
Antes de empezar

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.

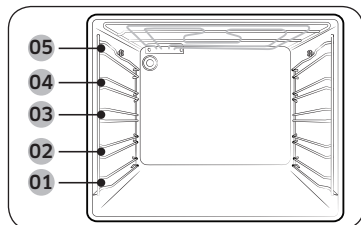
1. Saque todos los accesorios del interior del horno.
2. Ponga en marcha el horno en modo convección a 200 °C o en modo convencional a 200 °C durante una hora. Esto quemará cualquier sustancia restante de la fabricación del horno.
3. Cuando finalice, apague el horno.

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.
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.
Guías telescópicas *	Use la placa de la guía telescópica para insertar la bandeja de la siguiente forma: 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.
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.

NOTA

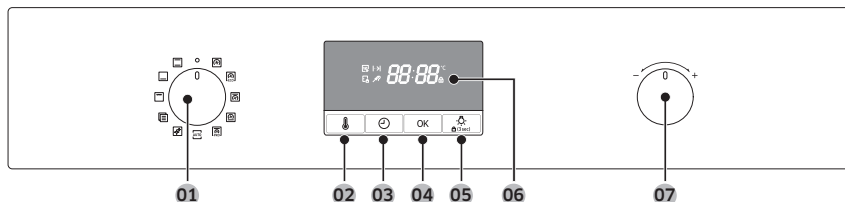
La disponibilidad de los accesorios con un asterisco (*) depende del modelo del horno.



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.

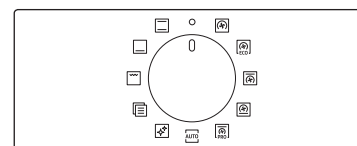


01 Selector de modos	Gire para seleccionar un modo de cocción o una función.
02 Temperatura	Úselo para establecer la temperatura.
03 Tiempo de cocción	Pulse para establecer el tiempo de cocción.
04 OK	Pulse para confirmar sus ajustes.
05 Luz del horno (🔒 bloqueo para niños)	Pulse para encender o apagar la luz del interior. La luz del horno se enciende automáticamente cuando se inicia el funcionamiento del horno. Y, para ahorrar energía, se apaga automáticamente tras un determinado periodo de inactividad. 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 «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.
06 Pantalla	Muestra la información necesaria de los modos o ajustes seleccionados.
07 Dial de valores	Use el dial de valores para: • 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.

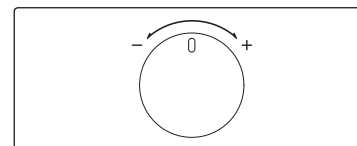
Ajustes comunes

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 modos 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.



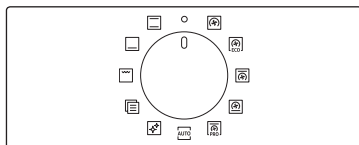
3. Pulse **OK** para confirmar sus cambios.

📖 NOTA

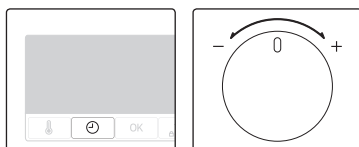
Si no realiza ningún otro ajuste en unos segundos, el horno empieza a cocinar automáticamente con los ajustes por defecto.
Para cambiar la temperatura establecida, pulse el botón 🔒 y siga los pasos anteriores.



Tiempo de cocción



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



2. Pulse el botón ⌚ y, a continuación, gire el dial de valores para establecer el tiempo deseado. Puede establecer el tiempo hasta un máximo de 23 horas y 59 minutos.



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

NOTA

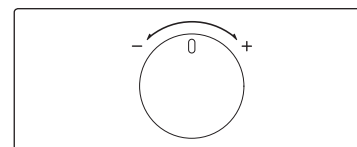
- Si lo desea, puede cocinar sin establecer el tiempo de cocción. En ese caso, el horno empieza a cocinar a la temperatura establecida sin información de tiempo, y debe detenerlo de manera manual cuando la cocción haya finalizado.
- Para cambiar el tiempo de cocción establecido pulse el botón ⌚ y siga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

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 ⌚ para mostrar el tiempo de cocción restante.



2. Gire el dial de valores para establecer el tiempo de cocción a 00:00.

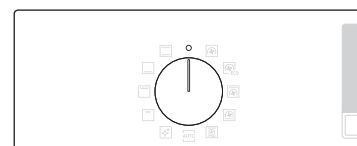


3. Pulse **OK**. El horno continúa cocinando a la temperatura establecida sin información del tiempo.

NOTA

Si ha cancelado el tiempo de cocción, debe parar el horno manualmente cuando la cocción haya terminado.

Para detener la cocción

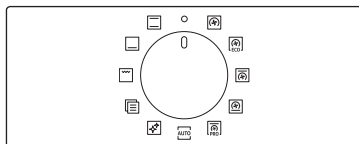


1. Mientras esté cocinando, simplemente gire el selector de modos hasta «**○**».

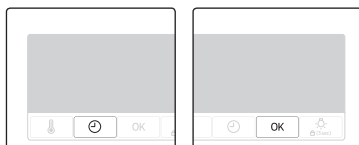


Operaciones

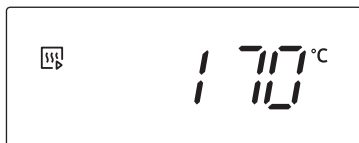
Modo cocción



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



2. Si es necesario, establezca el tiempo de cocción o la temperatura. Para más información, consulte los Ajustes comunes.



El horno comienza a precalentarse con el icono  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

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



Modos de cocción

Modo		Rango de temperatura (°C)	Temperatura recomendada (°C)
	Convección	30-250	160
		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.	
	Convección eco	30-250	160
		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	
	Calor superior + convección	40-250	180
		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	200
		El elemento calefactor inferior genera calor, que el ventilador de convección distribuye uniformemente. Utilice este modo para pizza, pan o pasteles.	
	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.	

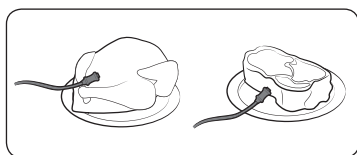


Modo	Rango de temperatura (°C)	Temperatura recomendada (°C)
	30-250	180
	El calor se genera desde los elementos calefactores superior e inferior. Esta función debe utilizarse para la cocción y el asado estándar de la mayoría de las recetas.	
	100-230	150
	El elemento calefactor inferior genera calor. Utilice este modo cuando esté terminando de hornear o cocer para dorar la parte inferior de una quiche o pizza.	
	100-250	220
	El gratinador grande emite calor. Utilice este modo para dorar la capa superior de los alimentos (por ejemplo, carne, lasaña o gratinado).	

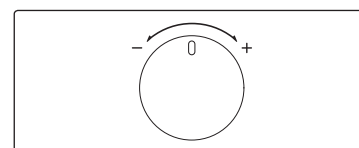
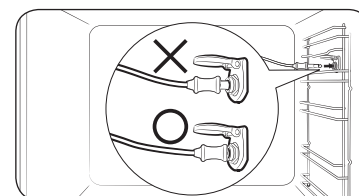
Cocinar con la sonda de carne (solo en modelos aplicables)

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.



2. Enchufe el conector de la sonda en la toma de pared del lado derecho. Asegúrese de ver el indicador de la Sonda para carne en la pantalla.

3. Seleccione el modo de cocción y la temperatura.
4. Pulse de nuevo el botón y, a continuación, gire el dial de valores para establecer la temperatura de la sonda (30-99 °C).
 - La cocción se detendrá cuando la temperatura de la carne alcance la temperatura establecida.
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

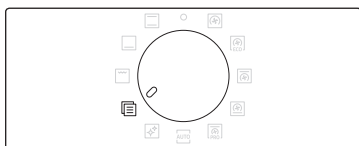
No todos los modos admiten el uso de la sonda para carne. Si utiliza la sonda para carne con modos que no la admiten, el indicador de modo actual parpadea. Cuando esto ocurra, retire la sonda de carne de inmediato.



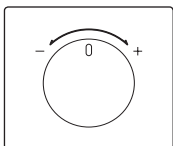
Operaciones

Función especial

Funciones adicionales para mejorar su experiencia de 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**.

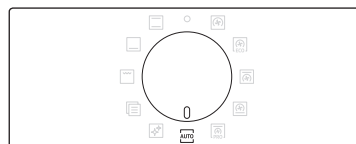


4. Pulse **OK** para iniciar la función.

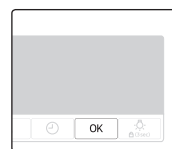
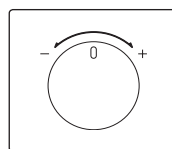
Modo		Rango de temperatura (°C)	Temperatura recomendada (°C)	Instrucciones
F 1	Mantener caliente	40-100	60	Utilícelo solo para mantener el calor de los alimentos que se acaban de cocinar.
F 2	Calentar platos	30-80	50	Utilícelo para calentar platos o utensilios para hornear.

Cocción automática

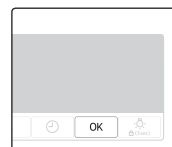
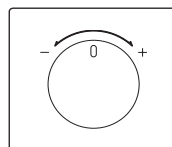
Para cocineros sin experiencia, el horno ofrece un total de 20 recetas de cocción automática. Aprovechese de esta característica para ahorrar tiempo o acortar su curva de aprendizaje. El tiempo de cocción y la temperatura se ajustarán conforme al programa seleccionado y al tamaño de la porción.



1. Gire el selector de modos para seleccionar



2. Gire el dial de valores para seleccionar un programa y, a continuación, pulse **OK**. Aparece el rango de peso disponible (tamaño de la porción).



3. Gire el dial de valores para establecer el tamaño de la porción y, a continuación, 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.



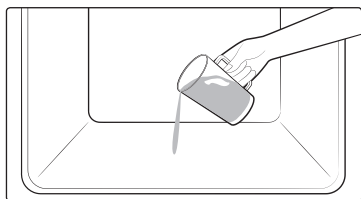
Limpieza

Tiene disponibles dos modos de limpieza. Esta función le permite ahorrar tiempo al eliminar la necesidad de una limpieza manual regular. Durante este proceso, el tiempo restante aparece en la pantalla.

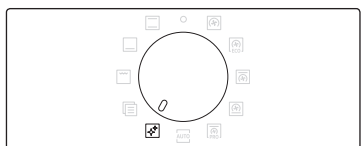
Función		Instrucciones
C 1	Limpieza por vapor	Resulta útil para limpiar suciedad ligera con vapor.
C 2	Limpieza pirolítica	La limpieza pirolítica consiste en una limpieza térmica a alta temperatura. Quema los restos de grasa para facilitar la limpieza manual.

Limpieza por vapor

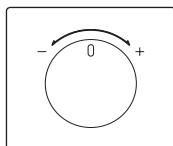
Resulta útil para limpiar suciedad ligera con vapor.



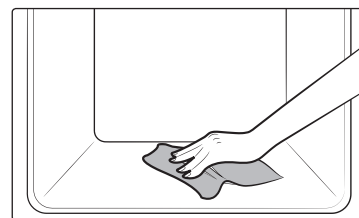
1. Ponga 400 ml de agua en la parte inferior del horno y cierre la puerta.



2. Gire el selector de modos para seleccionar



3. Gire el dial de valores para seleccionar **C 1** (limpieza por vapor) y, a continuación, pulse **OK** para iniciar la limpieza. La limpieza por vapor dura 26 minutos.



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

⚠ ADVERTENCIA

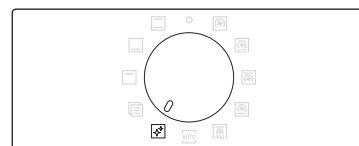
No abra la puerta antes de que finalice el ciclo. El agua del interior del horno está muy caliente y podría provocar quemaduras.

📖 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 automática 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.

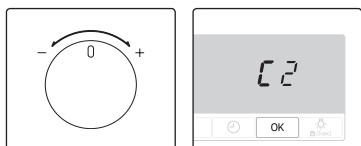
Limpieza pirolítica

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

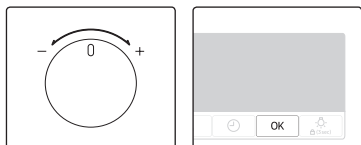


1. Retire todos los accesorios, incluidos los raíles laterales, y limpie las partes más sucias del interior del horno manualmente. De lo contrario, se podrían originar llamas durante el ciclo de limpieza, dando lugar a un incendio.
2. Gire el selector de modos para seleccionar

Operaciones

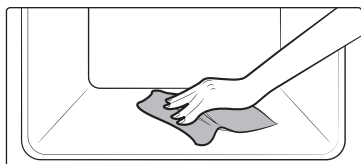


3. Gire el dial de valores para seleccionar pirolítica (C 2) y, a continuación, pulse **OK**.



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 a 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.

Sonido



- Para silenciar el sonido, mantenga pulsado (el icono de temperatura) durante 3 segundos.
- Para activar el sonido, manténgalo pulsado de nuevo durante 3 segundos.
- La opción seleccionada parpadeará.

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.

📖 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.

Horneado

Recomendamos precalentar el horno para obtener mejores resultados.

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min)
Bizcocho	Rejilla, molde 25-26 cm de Ø	2		160-170	35-40
Bizcocho mármol	Rejilla, molde tipo Gugelhupf	3		175-185	50-60
Tarta	Rejilla, molde tarta 20 cm de Ø	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
Quiche	Rejilla, bandeja para horno 22-24 cm	2		180-190	25-35

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min)
Pastel de manzana	Rejilla, molde 20 cm de Ø	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
Carne de ave (pollo/pato/pavo)					
Pollo, entero, 1,2 kg *	Rejilla + bandeja universal	3 1		205	80-100
Pollo troceado	Rejilla + bandeja universal	3 1		200-220	25-35
Pechuga de pato	Rejilla + bandeja universal	3 1		180-200	20-30
Pavo pequeño, entero, 5 kg	Rejilla + bandeja universal	3 1		180-200	120-150

Cocción inteligente

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min)
Verduras					
Verduras, 0,5 kg	Rejilla + bandeja universal	3 1		220-230	15-20
Patatas asadas cortadas por la mitad, 0,5 kg	Rejilla + bandeja universal	3 1		200	45-50
Pescado					
Filete de pescado, asado	Rejilla + bandeja universal	3 1		200-230	10-15
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 durante 5-10 minutos utilizando 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		240-250	2-4
Tostada con queso	Bandeja universal	4		200	4-8
Buey					
Filete *	Rejilla + bandeja universal	4 1		230-250	15-20
Hamburguesas *	Rejilla + bandeja universal	4 1		230-250	15-20

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min)
Cerdo					
Chuletas de cerdo	Rejilla + bandeja universal	4 1		230-250	20-30
Salchichas	Rejilla + bandeja universal	4 1		230-250	10-15
Aves					
Pechuga de pollo	Rejilla + bandeja universal	4 1		230-240	30-35
Muslitos de pollo	Rejilla + bandeja universal	4 1		230-240	25-35

* Dar la vuelta transcurridas 2/3 del tiempo de cocción.

Comida preparada congelada

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min)
Pizza congelada	Rejilla	3		200-220	15-25
Patatas panaderas congeladas	Bandeja universal	3		220-225	20-25
Croquetas congeladas	Bandeja universal	3		220-230	25-30

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

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.

Puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción o la temperatura según prefiera.

Alimento	Accesorio	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (min)
Pastel con frutas (crumble), 0,8-1,2 kg	Rejilla	2	160-180	40-60
Patatas asadas con piel, 0,4-0,8 kg	Bandeja universal	2	190-200	50-70
Salchichas, 0,3-0,5 kg	Rejilla + bandeja universal	3 1	160-180	15-25
Patatas panaderas congeladas, 0,3-0,5 kg	Bandeja universal	3	180-200	20-30

Alimento	Accesorio	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (min)
Gajos de patata congelados, 0,3-0,5 kg	Bandeja universal	3	190-210	20-30
Filetes de pescado, asados, 0,4-0,8 kg	Rejilla + bandeja universal	3 1	200-220	20-30
Filetes de pescado crujientes, empanados, 0,4-0,8 kg	Rejilla + bandeja universal	3 1	200-220	20-30
Solomillo de ternera asado, 0,8-1,2 kg	Rejilla + bandeja universal	2 1	180-200	50-70
Verduras asadas, 0,4-0,6 kg	Bandeja universal	3	200-220	20-30

Cocción inteligente

Programas de cocción automática

En la siguiente tabla se muestran 20 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 son los del 1 al 8; el 18 y el 19 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.

N.º	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.		
A 3	Lasaña	1,0-1,5	Rejilla	3
		Prepare lasaña casera en 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	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.		

N.º	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
A 5	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 6	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 7	Bizcocho mármol	0,7-0,8	Rejilla	2
		Prepare la masa y póngala en un molde tipo gugelhopf 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 8	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.		
A 9	Solomillo de ternera asado	0,9-1,1	Rejilla + bandeja universal	2
		1,1-1,3		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 10	Chuletas de cordero asadas con hierbas	0,4-0,6	Rejilla + bandeja universal	4
		0,6-0,8		1
		Marine las chuletas de cordero con hierbas y especias, y póngalas en la rejilla.		

N.º	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
A 11	Pollo, entero	0,9-1,1	Rejilla + bandeja universal	2
		1,1-1,3		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 12	Pechuga de pollo	0,4-0,6	Rejilla + bandeja universal	4
		0,6-0,8		1
		Marine la pechuga y colóquela en la rejilla.		
A 13	Trucha	0,3-0,5	Rejilla + bandeja universal	4
		0,5-0,7		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.		
A 14	Filetes de salmón	0,4-0,6	Rejilla + bandeja universal	4
		0,6-0,8		1
		Enjuague y limpie los filetes. Coloque los filetes en la rejilla con la piel hacia arriba.		
A 15	Verduras asadas	0,4-0,6	Bandeja universal	4
		0,6-0,8		
		Enjuague y prepare rodajas de calabacín, berenjena, pimiento, cebolla y tomates cherry. Úntelas con aceite de oliva, hierbas y especias. Distribúyalas uniformemente en la bandeja.		
A 16	Patatas asadas cortadas por la mitad	0,6-0,8	Bandeja universal	3
		0,8-1,0		
		Corte patatas grandes (de 200 g cada una) a lo largo en dos mitades. Colóquelas en la bandeja con el corte hacia arriba y úntelas con aceite de oliva, hierbas y especias.		

N.º	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
A 17	Patatas panaderas congeladas	0,3-0,5	Bandeja universal	3
		0,5-0,7		
		Distribuya las patatas fritas congeladas de manera uniforme en la bandeja.		
A 18	Pizza congelada	0,3-0,6	Rejilla	3
		0,6-0,9		
		Coloque la pizza congelada en el centro de la parrilla. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, introduzca la rejilla. La primera opción es para pizza fina italiana y la segunda para pizza de masa gruesa.		
A 19	Pizza casera	0,8-1,0	Bandeja universal	2
		1,0-1,2		
		Prepare pizza casera con la masa de levadura y colóquela en la bandeja. 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, introduzca la bandeja.		
A 20	Masa de levadura fermentada	0,5-0,6	Rejilla	2
		0,7-0,8		
		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.		

Cocción inteligente

Recetas de prueba

De acuerdo con la norma EN60350-1.

1. Horneado

Las recomendaciones para el horneado se han de entender con el horno precalentado. 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		160	20-25
		3		155	25-30
		1+3		155	30-35
Bizcocho de mantequilla	Bandeja universal	1+3		140	28-33
Bizcocho sin grasa	Rejilla + molde con aro de resorte (metálico oscuro, 26 cm de Ø)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Pastel de manzana	Rejilla + 2 moldes con aro de resorte ** (metálico oscuro, 20 cm de Ø)	2, colocados en diagonal		160	70-80
	Bandeja universal + Rejilla + 2 moldes con aro de resorte *** (metálico oscuro, 20 cm de Ø)	1+3		160	80-90

* Aumente el tiempo de cocción en 5 minutos si cocina en modo convencional utilizando una fuente de cristal (26 cm de Ø).

** 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 (tostadas) o 10 minutos (hamburguesas) utilizando la función Gratinador grande.

Tipo de alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min)
Tostada pan blanco	Rejilla	5		250 (máx.)	3-4
Hamburguesas de ternera * 12 ud	Rejilla + Bandeja universal (para recoger la grasa)	4 1		250 (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 * 1,3-1,5 kg	Rejilla + Bandeja universal (para recoger la grasa)	3 1		200	65-75
Pollo entero * 1,5-1,7 kg	Rejilla + Bandeja universal (para recoger la grasa)	3 1		200	70-85

* Dar la vuelta transcurrida la mitad del tiempo.

Mantenimiento

Limpieza

⚠ 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.

📖 NOTA

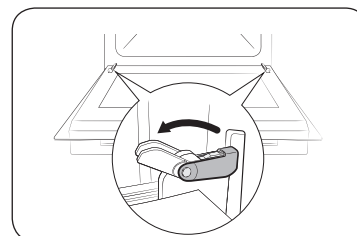
Las partes catalíticas están chapadas o bien por una única cara o por 3 caras, dependiendo del modelo.

Extracción de la puerta

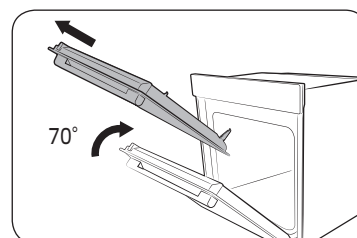
Durante un uso normal, la puerta del horno no se debe desmontar, pero si fuera necesario hacerlo, por ejemplo para limpiarla, siga estas instrucciones.

⚠ PRECAUCIÓN

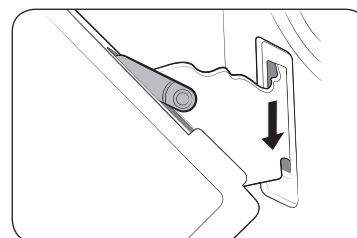
La puerta del horno pesa.



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



2. Cierre la puerta unos 70°. Con ambas manos, agarre la puerta por la parte central de los dos costados y tire hasta que las bisagras salgan completamente.



3. Después de la limpieza, para volver a colocar la puerta, repita los pasos 1 y 2 en orden inverso. Las grapas de las bisagras de los dos lados deben estar cerradas.



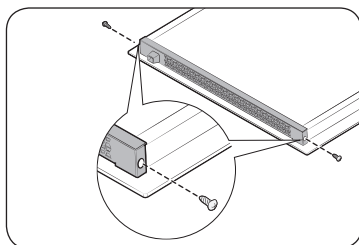
Mantenimiento

Extracción de la puerta de cristal

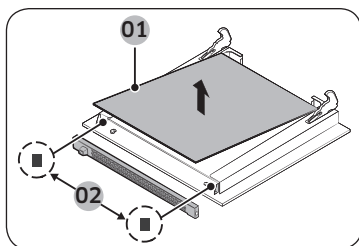
La puerta del horno consta de 3 láminas de cristal colocadas una junto a otra. Estas láminas se pueden sacar para su limpieza.

⚠ ADVERTENCIA

Para limpiar los cristales de la puerta, se debe extraer la puerta del horno.

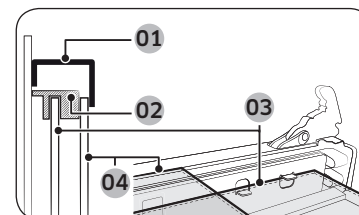


1. Extraiga los 2 tornillos de los laterales izquierdo y derecho de la puerta.



2. Separe la tapa y retire los cristales 1 y 2, y las 2 guías de caucho de la puerta.

- 01 Cristal 1
02 2 guías de caucho

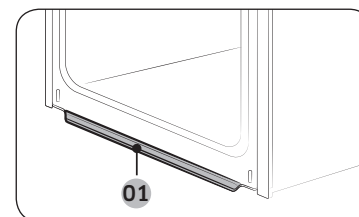


- 01 Tapa
02 Guías de caucho (derecha e izquierda)
03 Cristal 2
04 Cristal 1

📖 NOTA

Cuando monte el cristal interno 1, asegúrese de no utilizar el cristal 2 y coloque la impresión en la dirección indicada a continuación.

Colector de agua



- 01 Colector de agua

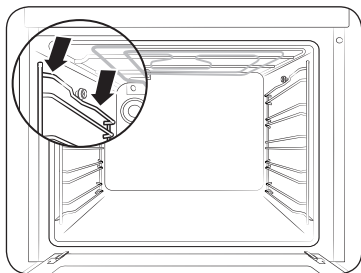
3. Después de limpiar los cristales de las puertas, para volver a montarlos, repita los pasos 1 y 2 en orden inverso. Compruebe la ubicación correcta de los cristales con la ilustración de arriba.

⚠ ADVERTENCIA

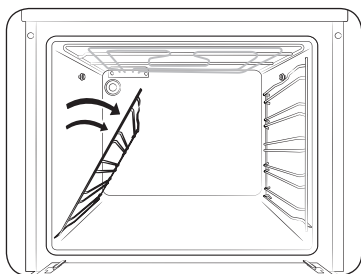
Si detecta una fuga de agua del colector de agua, póngase en contacto con nosotros en un centro de servicio técnico local de Samsung.



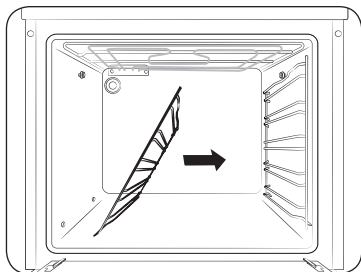
Separación de los railes laterales (según el modelo)



1. Presione la parte central superior del rail lateral.



2. Gire el rail lateral unos 45°.



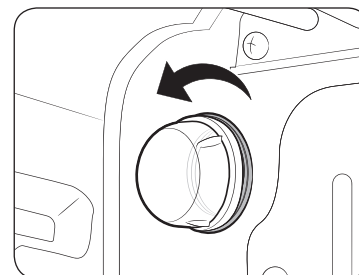
3. Tire del rail lateral y sáquelo de los dos orificios inferiores.

NOTA

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

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.

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.	• Si hay materia extraña entre los botones	• Elimine la materia extraña y vuelva a intentarlo.
	• Modelo táctil: si hay humedad en el exterior	• Elimine la humedad y vuelva a intentarlo.
	• Si la función de bloqueo está establecida	• Compruebe si la función de bloqueo está establecida.
No se ve el tiempo.	• Si no hay suministro de energía	• Compruebe si hay suministro de energía.
El horno no funciona.	• Si no hay suministro de energía	• Compruebe si hay suministro de energía.
El horno se para durante el funcionamiento.	• Si está desenchufado de la toma de corriente	• Vuelva a conectar el enchufe.
El horno se apaga cuando está en funcionamiento.	• Si la cocción continua se prolonga en el tiempo	• Después de cocinar durante un tiempo largo, deje enfriar el horno.
	• Si el ventilador no funciona	• Escuche si se oye el ruido del ventilador.
	• Si el horno está instalado en un lugar sin buena ventilación	• Respete la distancia especificada en la guía de instalación del producto.
	• Cuando está usando varios enchufes en la misma toma	• Utilice un solo enchufe.
El horno no tiene corriente.	• Si no hay suministro de energía	• Compruebe si hay suministro de energía.

Problema	Causa	Acción
El exterior del horno está muy caliente durante el funcionamiento.	• Si el horno está instalado en un lugar sin buena ventilación	• Respete la distancia especificada en la guía de instalación del producto.
La puerta no se puede abrir correctamente.	• Si hay restos de alimentos atascados entre la puerta y el interior del producto	• Limpie bien el horno y abra la puerta de nuevo.
La luz interior es tenue o no se enciende.	• Si la lámpara se enciende y luego se apaga	• La lámpara se apaga automáticamente tras un tiempo determinado para ahorrar energía. Puede encenderla de nuevo pulsando el botón de iluminación del horno.
	• Si la lámpara está cubierta de materia extraña durante la cocción	• Limpie el interior del horno y compruébelo.
Se producen descargas eléctricas en el horno.	• Si la alimentación no está conectada a tierra correctamente	• Compruebe si el suministro de energía está correctamente conectado a tierra.
	• Si está usando un enchufe sin conexión a tierra	
Gotea agua.	• En algunos casos se puede producir agua o vapor según el tipo de alimento. Esto no es un fallo de funcionamiento del producto.	• Deje enfriar el horno y limpie con un paño seco.
Sale vapor por la rendija de la puerta.		
Queda agua en el horno.		

Problema	Causa	Acción
La iluminación en el interior del horno no es regular.	La iluminación cambia en función de los cambios de potencia de salida.	Los cambios de potencia de salida durante la cocción no son errores de funcionamiento del producto, por lo que no debe preocuparse.
Una vez finalizada la cocción, el ventilador sigue funcionando.	El ventilador funciona automáticamente durante un periodo determinado de tiempo para ventilar el interior del horno.	Esto no es un fallo de funcionamiento del producto, por lo que no debe preocuparse.
El horno no se calienta.	Si la puerta está abierta	Cierre la puerta y vuelva a encenderlo.
	Si los mandos del horno no están correctamente ajustados	Consulte el capítulo sobre el funcionamiento del horno y vuelva a configurarlo.
	Si el fusible del hogar se ha fundido o el cortacircuitos ha funcionado	Sustituya el fusible o restablezca el circuito. Si esto sucede a menudo, llame a un electricista.
Sale humo durante el funcionamiento.	Durante el funcionamiento inicial	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.
	Si hay comida en el elemento calefactor	Deje enfriar el horno el tiempo suficiente y limpie los restos de comida del elemento calefactor.

Problema	Causa	Acción
El horno despidе olor a quemado o a plástico cuando está funcionando.	Si utiliza plástico u otros recipientes que no sean resistentes al calor	Use recipientes de vidrio que soporten altas temperaturas.
El horno no cocina correctamente.	Si la puerta se abre con frecuencia durante la cocción	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 conjunto está caliente durante la limpieza pirolítica.	Esto se debe a que la limpieza pirolítica emplea altas temperaturas.	Esto no es un fallo de funcionamiento del producto, por lo que no debe preocuparse.
Huele a quemado durante la limpieza pirolítica.	La limpieza pirolítica emplea altas temperaturas, por lo que es posible que perciba el olor a restos de comida mientras se queman.	Esto no es un fallo de funcionamiento del producto, por lo que no debe preocuparse.
La limpieza por vapor no funciona.	Esto se debe a que la temperatura es demasiado alta.	Enfríe el horno y, a continuación, utilícelo.

Solución de problemas

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-23		
C-F1	Solo ocurre durante la lectura/escritura de la EEPROM	
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 <-> Micom 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.
S-01	Desconexión de seguridad El horno ha continuado funcionando a la temperatura establecida durante un periodo de tiempo prolongado. • 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		3600-3900 W
Dimensiones (anchura x altura x profundidad)	Unidad principal	595 x 595 x 570 mm
	Empotrable	560 x 578 x 549 mm
Volumen		68 litros
Peso	Neto (con todos los accesorios)	35,3 kg

Apéndice

Notas

Ficha de datos del producto

SAMSUNG	SAMSUNG
Identificación del modelo	NV68A1170**, NV68A1172**
Índice de eficiencia energética por cavidad (EEI _{cavidad})	95,2
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})	0,99 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})	0,80 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)	electricidad
Volumen por cavidad (V)	68 litros
Tipo de horno	Empotrable
Masa del aparato (M)	35,3 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.

¿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



DG68-01366E-00

Forno de encastrar

Manual de instalação e do utilizador

NV68A1170** / NV68A1172**



SAMSUNG

Índice

Utilização deste manual	3
São utilizados os seguintes símbolos neste Manual do utilizador:	3
Instruções de segurança	3
Precauções de segurança importantes	3
Eliminação Correcta Deste Produto (Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos)	6
Função de poupança automática de energia	6
Instalação	6
Conteúdo	6
Ligação à fonte de alimentação	7
Montagem em armário	8
Antes de começar	10
Definições iniciais	10
Odor de forno novo	10
Mecanismo de segurança inteligente	10
Acessórios	11
Operações	12
Painel de controlo	12
Definições comuns	12
Modo de cozedura	14
Função especial	16
Cozedura automática	16
Limpeza	17
Som	18

Cozinha inteligente	18
Cozinha manual	18
Programas de cozedura automática	22
Recipientes de teste	24
Manutenção	25
Limpeza	25
Substituição	27
Resolução de problemas	28
Pontos de verificação	28
Códigos de informação	30
Características técnicas	30
Anexo	31
Folha de dados técnicos do produto	31

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 eletricista 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.

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.

Instruções de segurança

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. Para aparelhos com processo de limpeza pirolítica, alguns animais, especialmente pássaros, podem ser sensíveis aos fumos e às flutuações de temperatura local durante o processo de limpeza pirolítica e devem ser movidos para uma área bem ventilada adequada durante este processo.

Ventile a divisão durante e após o processo de limpeza pirolítica. 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.

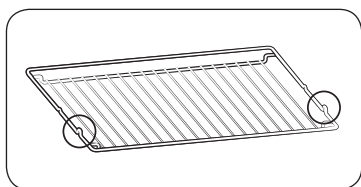
O aparelho não deve ser instalado atrás de portas decorativas para evitar sobreaquecimento.

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 confeção deve ser supervisionado. Um processo de confeção 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 eletricista 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.

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 forre 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.



Instruções de segurança

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:

www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

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

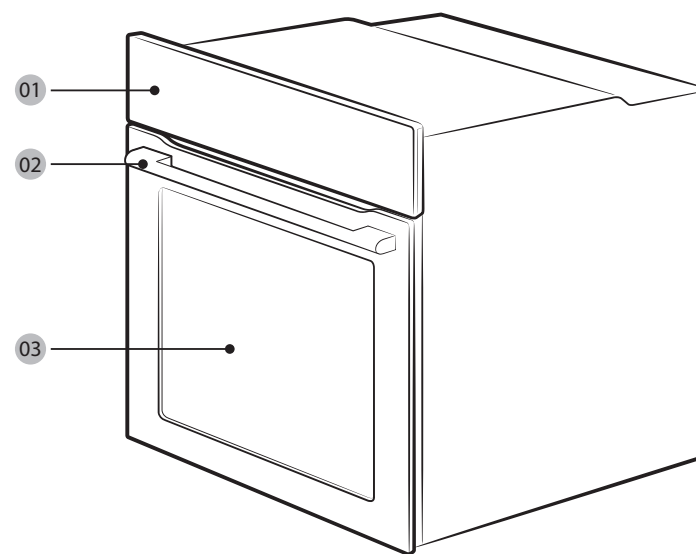
⚠ AVISO

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



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 *



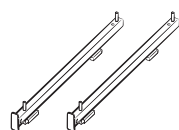
Tabuleiro de forno *



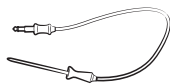
Tabuleiro universal *



Tabuleiro extra-fundo *



Calha telescópica *

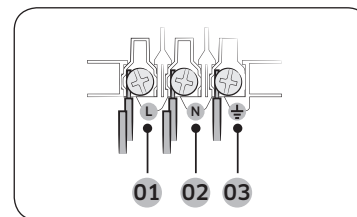


Sonda de carne *

NOTA

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

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.



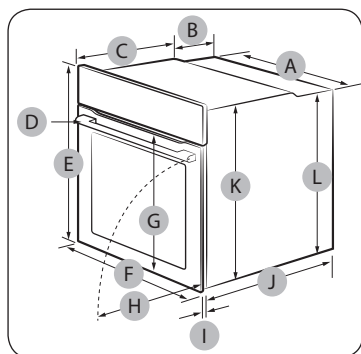
Instalação

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.

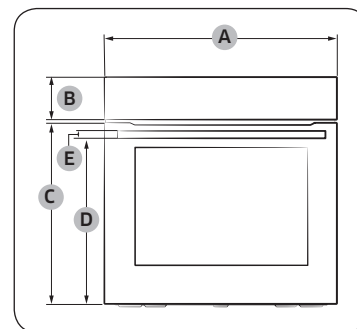
O forno tem de ser corretamente ventilado. Deve ser criado um intervalo de ventilação com cerca de 50 mm entre a prateleira inferior do armário e a parede de suporte. Se instalar o forno sob um fogão, siga as instruções de instalação do fogão.

Dimensões necessárias para instalação



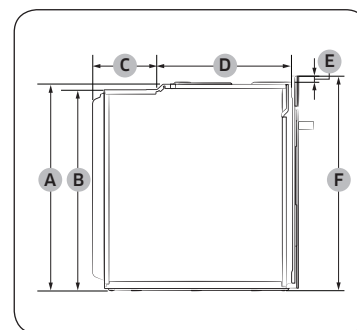
Forno (mm)

A	560	G	Máx. 506
B	177	H	Máx. 494
C	372	I	21
D	Máx. 50	J	549
E	595	K	578
F	595	L	558



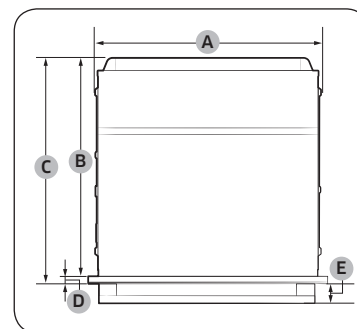
Forno (mm)

A	595	D	417,7
B	115	E	20
C	465,3		



Forno (mm)

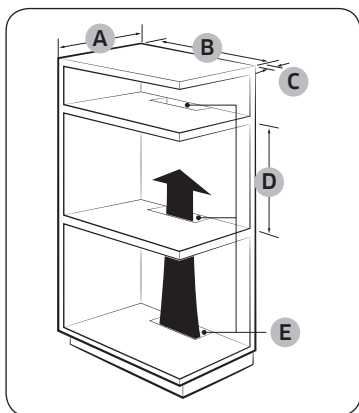
A	578	D	372
B	558	E	17
C	177	F	595



Forno (mm)

A	560	D	21
B	549	E	Máx. 50
C	570		



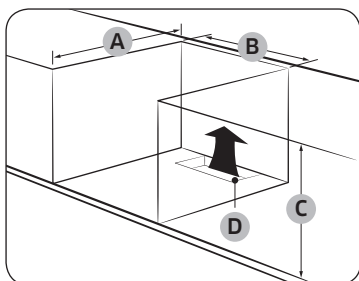


Armário embutido (mm)

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.

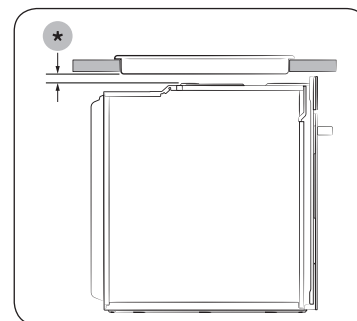


Armário sob o lava-loiça (mm)

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

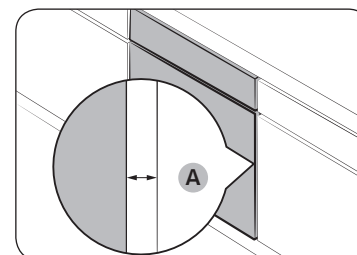
NOTA

- O armário embutido tem de ter aberturas **(D)** para ventilação do calor e circulação do ar.
- O requisito mínimo de altura **(C)** destina-se apenas à instalação do forno.

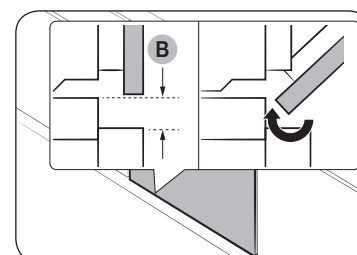


Instalação com uma placa
Para instalar uma placa sobre o forno, consulte o manual de instalação da placa para saber qual o requisito de espaço para a instalação **(*)**.

Montagem do forno

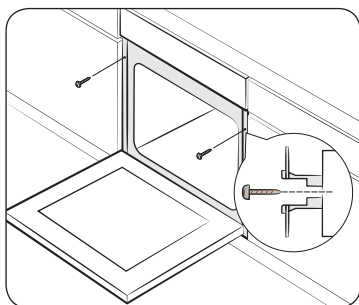


Certifique-se de que deixa um intervalo **(A)** de, pelo menos, 5 mm entre o forno e cada um dos lados do armário.



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

Instalação



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

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 a alimentação do forno primeiro 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.

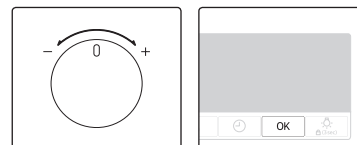
📖 NOTA

O aspeto real do forno pode diferir dependendo do modelo.

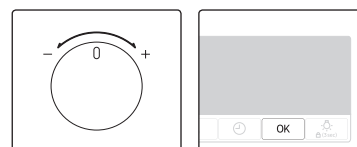
Antes de começar

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 controle de valor (marcador virado para a direita) para programar a hora e carregue em **OK** para mover o elemento dos minutos.



2. Com o elemento dos minutos intermitente, rode o controle 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.

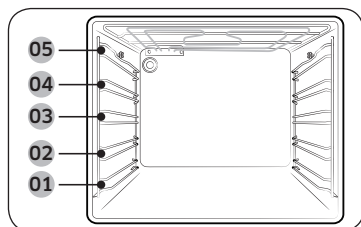
1. Retire todos os acessórios do interior do forno.
2. Ligue o forno no modo de convecção a 200 °C ou convencional a 200 °C durante uma hora. Assim, irá queimar quaisquer substâncias de produção que ainda permaneçam no forno.
3. Quando terminar, desligue o forno.

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 fermentos, 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.
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.
Calhas telescópicas *	Utilize a placa das calhas telescópicas para inserir o tabuleiro do seguinte modo: 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.
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.

NOTA

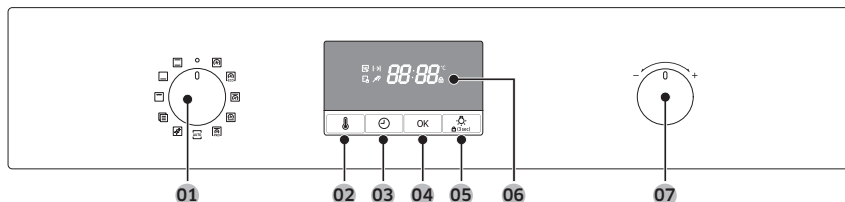
A disponibilidade dos acessórios com um asterisco (*) depende do modelo do forno.



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.

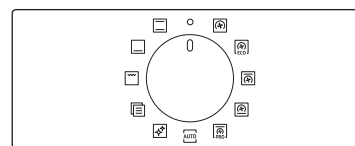


01	Seletor de modos	Rode para selecionar um modo ou função de cozedura.
02	Temperatura	Utilize para definir a temperatura.
03	Tempo de cozedura	Carregue para programar o tempo de cozedura.
04	OK	Carregue para confirmar a programação.
05	Luz do forno (Bloqueio para crianças)	Carregue para ligar ou desligar a luz interior. A luz do forno acende automaticamente quando o forno começa a funcionar. Da mesma forma, desliga-se automaticamente após um determinado período de inatividade para poupar energia. Bloqueio para crianças: Para evitar acidentes, a função Bloqueio para crianças desativa todos os controlos. No entanto, pode ser desligada, colocando o seletor de modo na posição desligar. 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.
06	Visor	Mostra as informações necessárias sobre os modos ou definições selecionados.
07	Controlo de valor	Utilize o controlo de valor para: • 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.

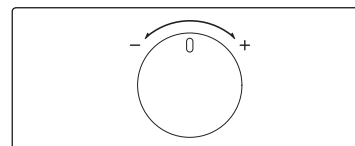
Definições comuns

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.



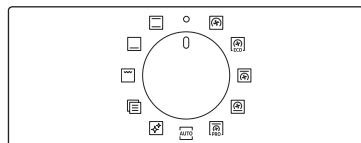
3. Carregue em **OK** para confirmar as alterações.

NOTA

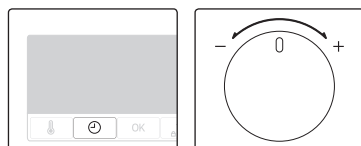
Se não efetuar programações adicionais dentro de alguns segundos, o forno começa a cozinhar automaticamente com as predefinições.
Para alterar a temperatura programada, carregue no botão e siga os passos acima.



Tempo de cozedura



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



2. Carregue no botão 0 e rode o controlo de valor para programar uma hora pretendida. Pode programar a hora até 23 horas e 59 minutos, no máximo.



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

NOTA

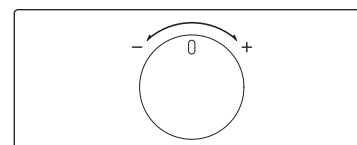
- Pode cozinhar sem programar o tempo de cozedura, se pretender. Neste caso, o forno começa a cozinhar à temperatura programada sem informação de tempo e terá de parar o forno manualmente quando a cozedura estiver concluída.
- Para alterar o tempo de cozedura programada, carregue no botão 0 e siga os passos acima.

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 em 0 para apresentar o tempo de cozedura restante.



2. Rode o controlo de valor para programar o tempo de cozedura como "00:00".

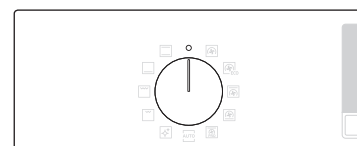


3. Carregue em **OK**. O forno continua a cozinhar à temperatura programada sem informação de tempo.

NOTA

Se tiver cancelado o tempo de cozedura, terá de parar o forno manualmente quando a cozedura estiver concluída.

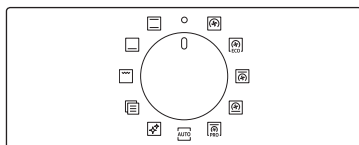
Interromper a cozedura



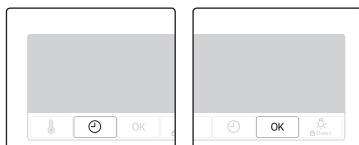
1. Durante a cozedura, rode simplesmente o seletor de modos para "0".

Operações

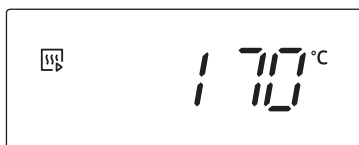
Modo de cozedura



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



2. Programe a hora e/ou temperatura de cozedura, se necessário. Para obter mais informações, consulte a secção Definições comuns.



O forno inicia o pré-aquecimento com o ícone  até que a temperatura interna atinja a temperatura desejada.

O pré-aquecimento é recomendado para todos os modos de cozedura, exceto se especificado em contrário no guia de confeção de alimentos.

NOTA

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

Modos de cozedura

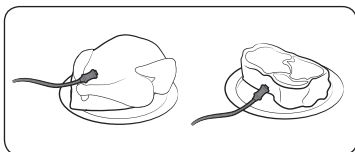
Modo	Intervalo de temperatura (°C)	Temperatura sugerida (°C)
 Convecção	30-250	160
	A resistência de aquecimento traseira gera calor, que é distribuído uniformemente pela ventoinha de convecção. Utilize este modo para cozer e assar em níveis diferentes ao mesmo tempo.	
 Convecção Eco	30-250	160
	A convecção 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 O modo de convecção ECO de aquecimento utilizado para determinar a classe de eficiência energética está em conformidade com a EN60350-1	
 Calor superior + convecção	40-250	180
	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	200
	A resistência de aquecimento inferior gera calor, que é distribuído uniformemente pela ventoinha de convecção. Utilize este modo para piza, pão ou bolo.	

Modo	Intervalo de temperatura (°C)	Temperatura sugerida (°C)
 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 atinja 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.	
 Convencional	30-250	180
	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 inferior	100-230	150
	A resistência de aquecimento inferior gera calor. Utilize este modo depois de cozer ou assar para tostar a base de uma quiche ou piza.	
 Grelhador grande	100-250	220
	O grelhador de área grande emite calor. Utilize este modo para tostar as partes de cima dos alimentos (por ex., carne, lasanha ou gratinados).	

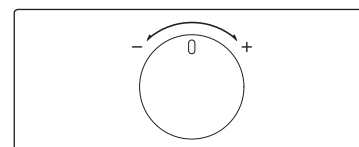
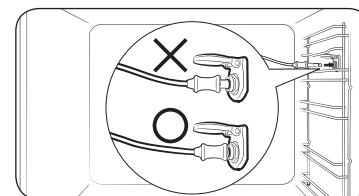
Confeção com a sonda de carne (apenas para modelos aplicáveis)

A sonda de carne mede a temperatura interna da carne durante a cozedura. Quando a temperatura atingir a temperatura de destino, o forno para 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.



2. Ligue o conector da sonda à tomada na parede do lado direito. Certifique-se de que o indicador da sonda de carne  aparece no visor.

3. Selecione o modo de cozedura e a temperatura.
4. Carregue no botão  novamente e, em seguida, rode o controlo de valor para programar a temperatura da sonda (30 ~ 99 °C).
 - A cozedura irá parar quando a temperatura da carne atingir a temperatura programada.

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

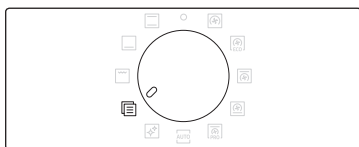
Nem todos os modos utilizam a sonda de carne. Se utilizar a sonda de carne com modos não aplicáveis, o indicador de modo atual fica intermitente. Nesse caso, remova a sonda de carne imediatamente.



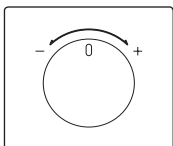
Operações

Função especial

Funções adicionais para melhorar a experiência de cozedura.



1. Rode o seletor de modos para seleccionar .



2. Rode o controlo de valor para seleccionar 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.

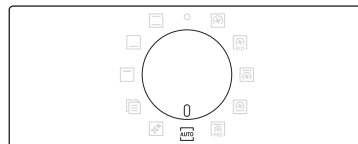


4. Carregue em **OK** para iniciar a função.

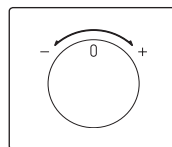
Modo		Intervalo de temperatura (°C)	Temperatura sugerida (°C)	Instruções
F 1	Manter quente	40-100	60	Utilize esta função apenas para manter quentes os alimentos que acabou de cozinhar.
F 2	Aquecimento de pratos	30-80	50	Utilize para aquecer pratos ou utensílios para forno.

Cozedura automática

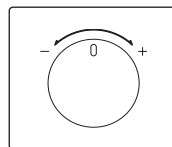
Para cozinheiros inexperientes, o forno fornece um total de 20 receitas de cozedura automática. Tire partido desta funcionalidade para poupar tempo ou para encurtar o tempo de aprendizagem. O tempo de cozedura e a temperatura serão ajustados de acordo com o programa seleccionado e o tamanho da dose.



1. Rode o seletor de modos para seleccionar .



2. Rode o controlo de valor para seleccionar um programa e carregue em **OK**. O intervalo de peso disponível (tamanho da dose) é apresentado.



3. Rode o controlo de valor para programar o tamanho da dose e, em seguida, 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.



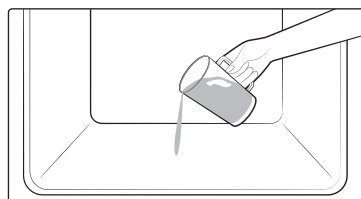
Limpeza

Estão disponíveis dois modos de limpeza. Esta função poupa tempo ao eliminar a necessidade de uma limpeza manual regular. O tempo restante aparece no visor durante este processo.

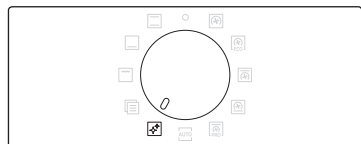
Função	Instruções
C 1	Limpeza a vapor
C 2	Limpeza pirolítica

Limpeza a vapor

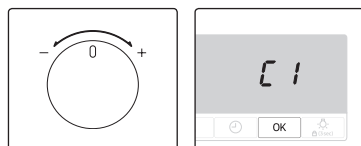
É útil para limpar sujidade leve com vapor.



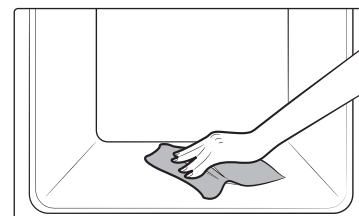
1. Deite 400 ml de água no fundo do forno e feche a porta.



2. Rode o seletor de modos para selecionar



3. Rode o controle de valor para selecionar **C 1** (Limpeza a vapor) e, em seguida, carregue em **OK** para iniciar a limpeza. A limpeza a vapor é executada durante 26 minutos.



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

⚠ AVISO

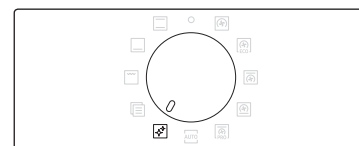
Não abra a porta antes da conclusão do ciclo. A água no interior do forno está muito quente e pode provocar uma queimadura.

📖 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.
- Enquanto o interior do forno estiver quente, a limpeza automática 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.

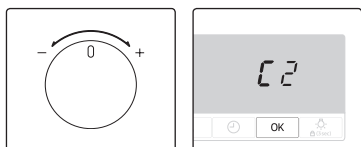
Limpeza pirolítica

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

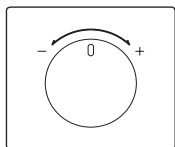


1. Remova todos os acessórios, incluindo as calhas laterais, e limpe manualmente grandes pedaços de sujidade do interior do forno. Caso contrário, poderão provocar chamas durante o ciclo de limpeza, o que irá resultar em incêndio.
2. Rode o 9 para selecionar

Operações

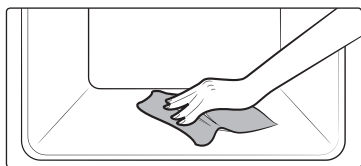


3. Rode o controlo de valor para seleccionar a limpeza pirolítica (C 2) e, em seguida, carregue em **OK**.



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.

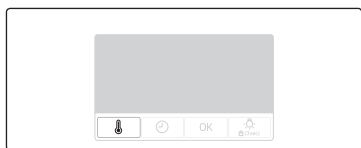
⚠ ATENÇÃO

- 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.

Som



- Para desativar o som, carregue sem soltar (ícone de temperatura) durante 3 segundos.
- Para ativar o som, carregue novamente sem soltar durante 3 segundos.
- A opção seleccionada ficará intermitente.

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.

📖 NOTA

- O pré-aquecimento é recomendado para todos os modos de cozedura, exceto se especificado em contrário no guia de confeção de alimentos.
- 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 guia de confeção de alimentos, 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.

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 Gugelhupf	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
Suflê	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
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

Alimento	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temp. (°C)	Tempo (min)
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, 1kg	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1		200-210	50-60
Lombo de porco, 1kg	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1		160-180	100-120
Perna de borrego com osso, 1kg	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1		170-180	100-120
Aves (frango/pato/peru)					
Frango, inteiro, 1,2 kg *	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1		205	80-100
Pedaços de frango	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1		200-220	25-35
Peito de pato	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1		180-200	20-30
Peru pequeno, inteiro, 5 kg	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1		180-200	120-150

Cozinha inteligente

Alimento	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temp. (°C)	Tempo (min)
Vegetais					
Vegetais, 0,5 kg	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1		220-230	15-20
Metades de batatas assadas, 0,5 kg	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1		200	45-50
Peixe					
Filete de peixe, assado	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1		200-230	10-15
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 durante 5 a 10 minutos 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		240-250	2-4
Tosta de queijo	Tabuleiro universal	4		200	4-8
Carne de vaca					
Bife *	Grelha de arame + Tabuleiro universal	4 1		230-250	15-20
Hambúrgueres *	Grelha de arame + Tabuleiro universal	4 1		230-250	15-20

Alimento	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temp. (°C)	Tempo (min)
Porco					
Costeletas de porco	Grelha de arame + Tabuleiro universal	4 1		230-250	20-30
Salsichas	Grelha de arame + Tabuleiro universal	4 1		230-250	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	25-35

* É recomendado que vire após 2/3 do tempo de cozedura.

Refeição pronta congelada

Alimento	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temp. (°C)	Tempo (min)
Piza congelada	Grelha de arame	3		200-220	15-25
Batatas congeladas para fazer no forno	Tabuleiro universal	3		220-225	20-25
Croquetes congelados	Tabuleiro universal	3		220-230	25-30

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

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.

Pode aumentar ou diminuir o tempo de cozedura e/ou a temperatura, de acordo com a sua preferência.

Alimento	Acessório	Nível	Temp. (°C)	Tempo (min)
Crocante de fruta, 0,8-1,2 kg	Grelha de arame	2	160-180	40-60
Batatas com casca, 0,4-0,8 kg	Tabuleiro universal	2	190-200	50-70
Salsichas, 0,3-0,5 kg	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1	160-180	15-25

Alimento	Acessório	Nível	Temp. (°C)	Tempo (min)
Batatas fritas congeladas para forno, 0,3-0,5 kg	Tabuleiro universal	3	180-200	20-30
Gomos de batatas congelados, 0,3-0,5 kg	Tabuleiro universal	3	190-210	20-30
Filetes de peixe, assados, 0,4-0,8 kg	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1	200-220	20-30
Filetes de peixe crocantes, panados, 0,4-0,8 kg	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1	200-220	20-30
Lombo de porco assado, 0,8-1,2 kg	Grelha de arame + Tabuleiro universal	2 1	180-200	50-70
Legumes assados, 0,4-0,6 kg	Tabuleiro universal	3	200-220	20-30

Cozinha inteligente

Programas de cozedura automática

A tabela seguinte apresenta 20 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 automática 1 a 8, 18 e 19 incluem pré-aquecimento e apresentam o respetivo progresso. Coloque os alimentos no forno após o sinal sonoro de pré-aquecimento. Em seguida, carregue em **Cooking time (Tempo de cozedura)** para iniciar a Cozedura automática.

⚠ AVISO

Utilize sempre luvas para retirar os alimentos.

N.º	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 de 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 de pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha.		
A 3	Lasanha	1,0-1,5	Grelha de arame	3
		Prepare a lasanha caseira utilizando um prato para forno de 22-24 cm. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha.		
A 4	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 de pré-aquecimento, coloque a forma no centro da grelha.		

N.º	Alimento	Peso (kg)	Acessório	Nível
A 5	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 de pré-aquecimento, adicione o recheio e coloque o prato no centro da grelha.		
A 6	Pão-de-ló	0,5-0,6	Grelha de arame	3
		Prepare a massa e coloque-a numa forma metálica redonda preta com 26 cm de diâmetro. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque a forma no centro da grelha.		
A 7	Bolo mármore	0,7-0,8	Grelha de arame	2
		Prepare a massa e coloque-a numa forma metálica redonda para gugelhupf ou com furo central. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque a forma no centro da grelha.		
A 8	Bolo holandês	0,7-0,8	Grelha de arame	2
		Prepare a massa e coloque-a numa forma metálica retangular preta (25 cm de comprimento). Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque a forma no centro da grelha.		
A 9	Lombo de vaca assado	0,9-1,1	Grelha de arame + Tabuleiro universal	2
		1,1-1,3		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 10	Costeletas de cabrito assadas com ervas aromáticas	0,4-0,6	Grelha de arame + Tabuleiro universal	4
		0,6-0,8		1
		Ponha as costeletas de cabrito a marinar com as ervas aromáticas e os condimentos e coloque-as na grelha de arame.		

N.º	Alimento	Peso (kg)	Acessório	Nível
A 11	Frango, inteiro	0,9-1,1	Grelha de arame +	2
		1,1-1,3	Tabuleiro universal	1
		Lave o frango. Tempere o frango com óleo e condimentos. Coloque o peito para baixo na grelha de arame e vire quando o forno emitir um sinal sonoro.		
A 12	Frango, peito	0,4-0,6	Grelha de arame +	4
		0,6-0,8	Tabuleiro universal	1
		Ponha os peitos de frango a marinar e coloque-os depois sobre a grelha de arame.		
A 13	Truta	0,3-0,5	Grelha de arame +	4
		0,5-0,7	Tabuleiro universal	1
		Lave e limpe o peixe e coloque o peixe inteiro na grelha de arame. 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.		
A 14	Filete de salmão	0,4-0,6	Grelha de arame +	4
		0,6-0,8	Tabuleiro universal	1
		Lave e limpe os filetes ou lombos. Coloque os filetes com a pele para cima na grelha de arame.		
A 15	Vegetais assados	0,4-0,6	Tabuleiro universal	4
		0,6-0,8		
		Lave e prepare as fatias de curgete, beringela, pimento, cebola e tomate cereja. Tempere com azeite, ervas e condimentos. Distribua uniformemente pelo tabuleiro.		
A 16	Metades de batatas assadas	0,6-0,8	Tabuleiro universal	3
		0,8-1,0		
		Corte batatas grandes (cada uma com 200 g) em metades no sentido do comprimento. Coloque com o lado do corte para cima no tabuleiro e tempere com azeite, ervas aromáticas e condimentos.		

N.º	Alimento	Peso (kg)	Acessório	Nível
A 17	Batatas congeladas para fazer no forno	0,3-0,5	Tabuleiro universal	3
		0,5-0,7		
		Distribua as batatas congeladas para forno uniformemente no tabuleiro.		
A 18	Piza congelada	0,3-0,6	Grelha de arame	3
		0,6-0,9		
		Coloque a piza congelada no centro da grelha de arame. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque a grelha no forno. A primeira programação é para piza italiana, a segunda programação é para piza pan grossa.		
A 19	Piza caseira	0,8-1,0	Tabuleiro universal	2
		1,0-1,2		
		Prepare a piza caseira com a massa lêveda e coloque-a no tabuleiro. O peso inclui a massa e as coberturas, tais como molho, vegetais, fiambre e queijo. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque o tabuleiro no forno.		
A 20	Massa lêveda	0,5-0,6	Grelha de arame	2
		0,7-0,8		
		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.		

Cozinha inteligente

Recipientes de teste

De acordo com a norma EN60350-1.

1. Cozer no forno

As recomendações para cozer no forno referem-se a um forno pré-aquecido. 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		160	20-25
		3		155	25-30
		1+3		155	30-35
Biscoitos	Tabuleiro universal	1+3		140	28-33
Pão-de-ló sem gordura	Grelha de arame + Forma de bolo Springform (revestimento escuro, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
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

* Aumente o tempo de cozedura em 5 minutos, se estiver a cozinhar no modo convencional com um recipiente de vidro (Ø 26 cm).

** 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 (tosta) ou 10 minutos (hambúrgueres), 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		250 (máx.)	3-4
Hambúrgueres de carne de vaca * 12 de cada	Grelha de arame + Tabuleiro universal (para recolher a gordura que escorre)	4 1		250 (máx.)	1.º 15-18 2.º 5-8

* Vire após 2/3 do tempo de cozedura.

3. Assar

Tipo de alimento	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temp. (°C)	Tempo (min)
Frango inteiro * 1,3-1,5 kg	Grelha de arame + Tabuleiro universal (para recolher a gordura que escorre)	3 1		200	65-75
Frango inteiro * 1,5-1,7 kg	Grelha de arame + Tabuleiro universal (para recolher a gordura que escorre)	3 1		200	70-85

* Vire após metade do tempo.

Manutenção

Limpeza

⚠ 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.

📖 NOTA

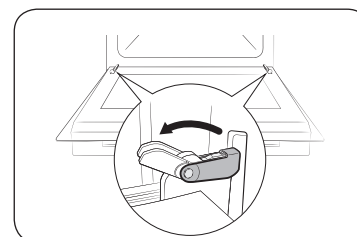
As peças catalíticas são revestidas num único lado ou em 3 lados, consoante o modelo.

Remoção da porta

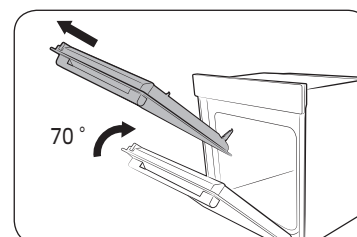
Em condições normais de utilização, a porta do forno não deve ser retirada, mas se for necessário fazê-lo (por exemplo, para proceder à limpeza), siga estas instruções.

⚠ ATENÇÃO

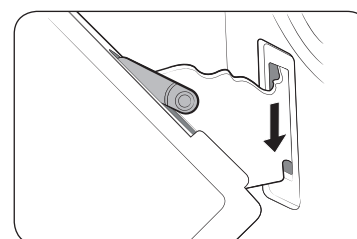
a porta do forno é pesada.



1. Abra a porta e abra os ganchos das duas dobradiças completamente.



2. Feche a porta até aproximadamente 70°. Com ambas as mãos, agarre nas partes laterais da porta do forno, a meio, e puxe para cima até conseguir retirar as dobradiças.



3. Após a limpeza, repita os passos 1 e 2 pela ordem inversa, para montar a porta. Os ganchos das dobradiças devem ficar fechados em ambos os lados.



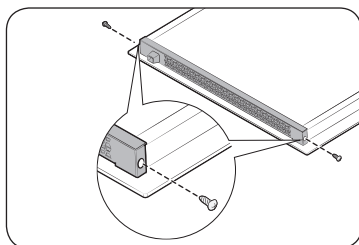
Manutenção

Remoção do vidro da porta

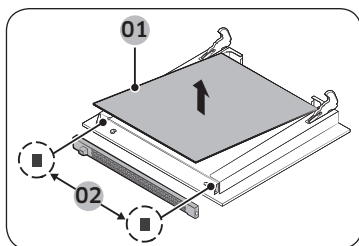
A porta do forno inclui 3 placas de vidro colocadas umas contra as outras. Estas placas podem ser retiradas para limpeza.

⚠ AVISO

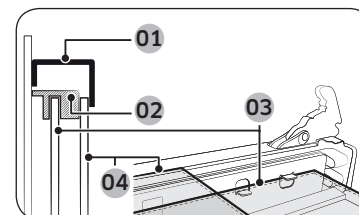
Tem de remover a porta do forno para limpar os vidros da porta.



1. Retire os 2 parafusos dos lados esquerdo e direito da porta.



- 01 Vidro 1
02 2 borrachas-guia

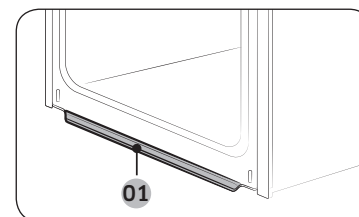


- 01 Cobertura
02 Borrachas-guia
(da direita e esquerda)
03 Vidro 2
04 Vidro 1

📖 NOTA

Ao proceder à montagem do vidro interior 1, certifique-se de que não utiliza o vidro 2 e que coloca a parte impressa virada para baixo.

Coletor de água



- 01 Coletor de água

3. Após a limpeza dos vidros da porta, repita os passos 1 e 2 pela ordem inversa, para proceder à montagem. Consulte a imagem acima para ver a localização certa dos vidros.

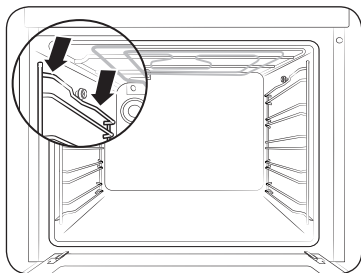
O coletor de água recolhe não só a humidade em excesso da cozedura, mas também resíduos de alimentos. O coletor de água não pode ser retirado. Retire a água no coletor de água quando o forno arrefecer após um processo de cozedura.

⚠ AVISO

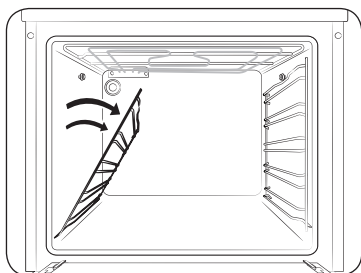
Se detetar uma fuga de água no coletor, contacte-nos num Centro de assistência Samsung local.



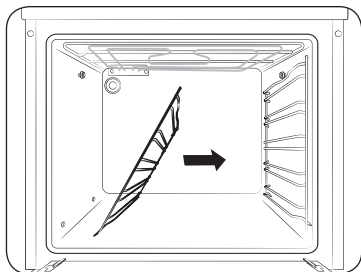
Retirar as calhas laterais (consoante o modelo)



1. Faça pressão na parte central do topo da calha lateral.



2. Rode a calha lateral aproximadamente 45°.



3. Puxe e retire a calha lateral dos dois orifícios inferiores.

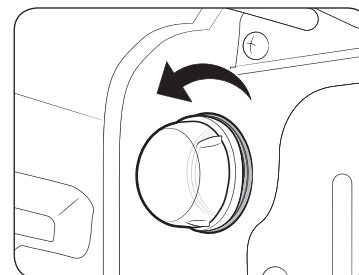


NOTA

O forno funciona sem as grelhas laterais e grelhas colocadas.

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.



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.	• Se existirem objetos presos entre os botões	• Remova as matérias estranhas e tente novamente.
	• Modelo tátil: se existir humidade no exterior	• Remova a humidade e tente novamente.
	• Se a função de bloqueio estiver programada	• Verifique se a função de bloqueio está programada.
As horas não são apresentadas.	• Se não é fornecida energia	• Verifique se está a ser fornecida energia.
O forno não funciona.	• Se não é fornecida energia	• Verifique se está a ser fornecida energia.
O forno para durante o funcionamento.	• Se for desligado da tomada	• Volte a ligar.
O aparelho desliga-se durante o funcionamento.	• Se a cozedura continua demora muito tempo	• Depois de cozinhar durante muito tempo, deixe o forno arrefecer.
	• Se a ventoinha de arrefecimento não funciona	• Ouça o ruído da ventoinha de arrefecimento.
	• Se o forno está instalado num local sem boa ventilação	• Mantenha as distâncias especificadas no manual de instalação do produto.
	• Ao utilizar várias fichas na mesma tomada.	• Utilize uma única ficha.
O forno não recebe energia.	• Se não é fornecida energia	• Verifique se está a ser fornecida energia.



Problema	Motivo	Ação
O exterior do forno está demasiado quente durante o funcionamento.	• Se o forno está instalado num local sem boa ventilação	• Mantenha as distâncias especificadas no manual de instalação do produto.
Não é possível abrir a porta corretamente.	• Se existirem resíduos de alimentos entre a porta e o interior do produto	• Limpe bem o forno e abra a porta novamente.
A luz interior tem pouca intensidade ou não se liga.	• Se a lâmpada acende e depois apaga	• A lâmpada apaga-se automaticamente após um determinado período de tempo para poupar energia. Pode acender novamente, carregando no botão da luz do forno.
	• Se a lâmpada fica coberta de sujidade durante a cozedura	• Limpe o interior do forno e verifique.
Ocorre choque elétrico no forno.	• Se a fonte de alimentação não está corretamente ligada à terra	• Verifique se a fonte de alimentação está corretamente ligada à terra.
	• Se utiliza uma tomada sem ligação à terra	
Está a verter água.	• Em alguns casos, pode haver água ou vapor, dependendo do alimento. Não se trata de uma avaria do produto.	• 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.	• O brilho altera dependendo das alterações na saída de energia.	• As alterações da saída de energia durante a cozedura não são avarias, por isso, não deverá preocupar-se.



Problema	Motivo	Ação
A cozedura está concluída, mas a ventoinha de arrefecimento continua a trabalhar.	A ventoinha funciona automaticamente durante um determinado período de tempo para ventilar o interior do forno.	Não se trata de uma avaria do produto, por isso, não deverá preocupar-se.
O forno não aquece.	Se a porta está aberta	Feche a porta e reinicie.
	Se os controlos do forno não estão definidos corretamente	Consulte o capítulo sobre o funcionamento do forno e ligue novamente.
	O fusível doméstico fundiu ou o disjuntor disparou	Substitua o fusível ou volte a ligar o quadro. Se a situação acontecer repetidamente, contacte um eletricista.
Sai fumo durante o funcionamento.	Durante o funcionamento inicial	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.
	Se existirem alimentos na resistência	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.	Se utilizar recipientes de plástico ou outros não resistentes ao calor	Utilize recipientes de vidro adequados para altas temperaturas.

Problema	Motivo	Ação
O forno não confeciona os alimentos corretamente.	Se a porta é aberta frequentemente durante a cozedura	Não abra a porta frequentemente exceto se estiver a confeccionar alimentos que precisam de ser virados. Se abrir a porta com frequência, a temperatura interior diminuirá e isto poderá afetar os resultados da cozedura.
O forno aquece durante a limpeza pirolítica.	Deve-se ao facto de a limpeza pirolítica utilizar altas temperaturas.	Não se trata de uma avaria do produto, por isso, não deverá preocupar-se.
Existe um odor a queimado durante a limpeza pirolítica.	A limpeza pirolítica utiliza altas temperaturas, pelo que poderá sentir o odor a resíduos de alimentos queimados.	Não se trata de uma avaria do produto, por isso, não deverá preocupar-se.
A limpeza a vapor não funciona.	Deve-se ao facto de a temperatura ser demasiado alta.	Deixe o forno arrefecer e utilize-o em seguida

Resolução de problemas

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-23		
C-F1	Ocorre apenas durante a leitura/escrita EEPROM	
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 soltar 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.
S-01	Interruptor de segurança O forno continuou a funcionar à temperatura programada durante um período de tempo prolongado. • Inferior a 105 °C - 16 horas • De 105 °C a 240 °C - 8 horas • De 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		3600-3900 W
Dimensões (L x A x P)	Unidade principal	595 x 595 x 570 mm
	Encastre	560 x 578 x 549 mm
Volume		68 litros
Peso	Líquido (com todos os acessórios)	35,3 kg

Anexo

Notas

Folha de dados técnicos do produto

SAMSUNG	SAMSUNG
Identificação do modelo	NV68A1170**, NV68A1172**
Índice de eficiência energética por cavidade (IEE cavidade)	95,2
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)	0,99 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)	0,80 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor por cavidade (eletricidade ou gás)	eletricidade
Volume por cavidade (V)	68 l
Tipo de forno	Encastre
Massa do aparelho (M)	35,3 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.

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



DG68-01366E-00