Horno empotrable

Manual del usuario e instalación

NV7B404****



SAMSUNG

Contenido

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
Preparación para instalar el horno 7
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
Puerta de cierre suave (solo en los modelos aplicables) 11
Accesorios 11
Cerradura mecánica (solo en los modelos aplicables) 12

Operaciones 13

Panel de control 13
Ajustes comunes 14
Modos de cocción (excepto Gratinador) 17
Modos de gratinador 18
Para detener la cocción 20
Función especial 20
Vapor natural (solo para modelos aplicables) 21
Cocción automática 22
Limpieza 22
Temporizador 24
Sonido encendido/apagado 24
Wi-Fi encendido/apagado 24

Cocción inteligente 25

Cocción manual 25
Programas de cocción automática 28
Recetas de prueba 30
Colección de recetas frecuentes de de cocción automática 31

Mantenimiento 34

Limpieza 34
Sustitución 37

Solución de problemas 38

Puntos de control 38
Códigos de información 40

Especificaciones técnicas 41

Apéndice 41

Ficha de datos del producto 41
Anuncio de código abierto 42

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 electrodoméstico.
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

Riesgos o prácticas no seguras que pueden provocar **lesiones graves, muerte o daños materiales**.

⚠ PRECAUCIÓN

Riesgos o prácticas no seguras que pueden provocar **lesiones o daños materiales**.

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 únicamente 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 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.

Los niños deben estar supervisados para asegurarse de que no 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, su técnico de servicio 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 conocimientos, 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 las resistencias 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 de la limpieza, y no se debe dejar ningún utensilio dentro del horno durante la limpieza con vapor o la autolimpieza. 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 electrodomésticos 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 la sonda térmica recomendada 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.

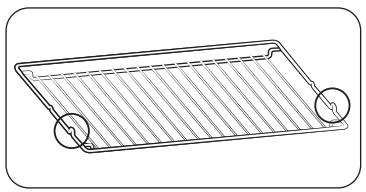
El electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se caliente en exceso.

ADVERTENCIA: El electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Evite tocar las resistencias. 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 o 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 su 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 daños durante el transporte, no lo conecte.

Solo un técnico electricista autorizado debe conectar el electrodoméstico 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 interruptor automático 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 este electrodoméstico 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 las resistencias ni la superficie interior del horno hasta que se hayan enfriado.

Jamás 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 este puede evaporarse debido a las altas temperaturas y que 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 cocinarse en la parrilla grande. Si usa la bandeja de hornear, esta 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.

Mientras que el horno esté en funcionamiento, la puerta debe permanecer cerrada.

No forre la parte inferior del horno con papel de aluminio ni ponga en ella bandejas ni moldes de horno. 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 esponjosos, utilice un molde hondo.

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

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

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

Para obtener información sobre los compromisos ambientales y las obligaciones legales de los proudctos de Samsung, p. ej. REACH, visite nuestra página de sostenibilidad en www.samsung.com

Función de ahorro automático de energía

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

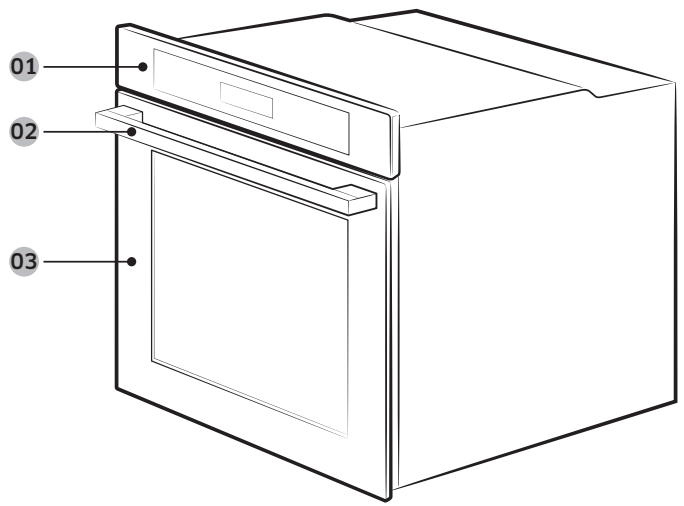
⚠ ADVERTENCIA

Este producto es apto para empotrar exclusivamente.
Este horno lo debe instalar un técnico calificado. El instalador es responsable de conectar el horno a la red eléctrica principal para el encendido, respetando las normas de seguridad pertinentes de su zona.

Qué incluye

Asegúrese de que todas las piezas y accesorios estén incluidos en el embalaje del producto. Si tiene algún problema con el horno o los accesorios, comuníquese con un centro de atención al cliente local de Samsung o con el punto de venta.

El horno en un vistazo



01 Panel de control **02** Tirador de la puerta **03** Puerta

Accesorios

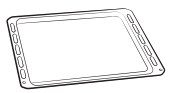
El horno viene con diferentes accesorios que le ayudarán a preparar diferentes tipos de alimentos.



Rejilla



Accesorio de inserción de rejilla *



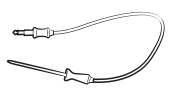
Bandeja de hornear *



Bandeja universal *



Bandeja con profundidad adicional *



Sonda para carne *



Bandeja para vapor *



2 tornillos (M4 L25)



Soporte *

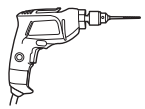
NOTA

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

Preparación para instalar el horno

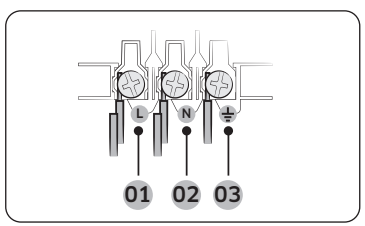


Destornillador Phillips



Broca

Conexión a la corriente eléctrica



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

Enchufe el horno a una base de enchufe. Si no dispone de un enchufe accesible (debido a limitaciones de la instalación eléctrica), utilice un interruptor seccionador multipolar (con al menos 3 mm de espacio entre ellos) para cumplir con las normas de seguridad. Utilice un cable de alimentación de longitud suficiente que admita la especificación H05 RR-F o H05 VV-F, mín. 1,5~2,5 mm².

Corriente nominal (A)	Área de sección cruzada mínima
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

Verifique las especificaciones de salida de corriente eléctrica en la etiqueta adherida al horno.
Abra la cubierta trasera del horno con un destornillador y retire los tornillos de la abrazadera del cable.
A continuación, conecte las líneas de energía a los terminales de conexión correspondientes.
El (⏚)-terminal está diseñado para conexión a tierra. Primero, conecte las líneas amarilla y verde (puesta a tierra), que deben ser más largas que las otras. Si utiliza un enchufe tipo clavija, éste debe permanecer accesible después de instalar el horno. Samsung no es responsable de accidentes causados por una conexión a tierra defectuosa o que no se haya instalado.

ADVERTENCIA

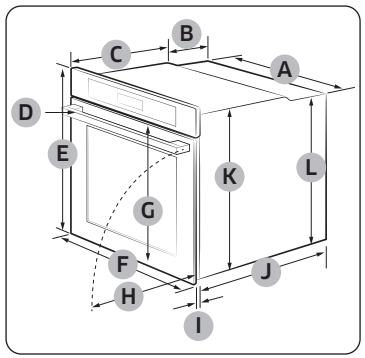
No pise ni tuerza los cables durante la instalación y manténgalos alejados de las partes del horno que emiten calor.

Instalación

Montaje en un armario

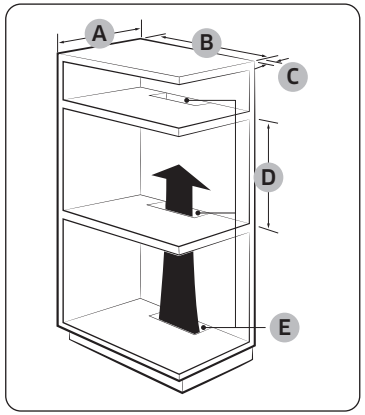
Si el horno se instala el horno en un armario, las superficies plásticas y las piezas adhesivas de éste deben ser resistentes hasta 90 °C. Samsung no se hace responsable de los daños que se produzcan en el armario debido a la emisión de calor del horno.
El horno debe estar adecuadamente ventilado. Para la ventilación, deje un espacio de unos 50 mm entre el estante inferior del armario y la pared de soporte. Si instala el horno debajo de una placa de cocción, siga las instrucciones de instalación de esta.

Dimensiones requeridas para la instalación



Horno (mm)

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

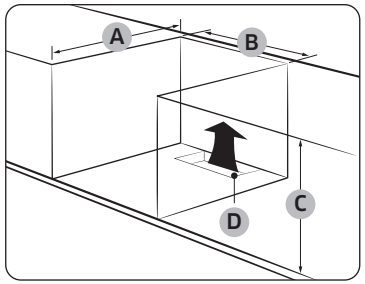


Armario (mm)

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

NOTA

El armario debe tener rejillas de ventilación. **(E)** para liberar el calor y hacer circular el aire.

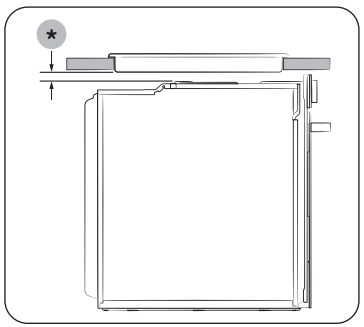


Armario bajo fregadero (mm)

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

NOTA

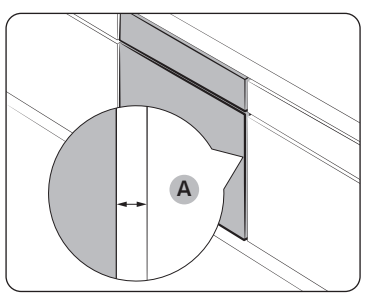
El armario debe tener rejillas de ventilación. **(D)** para liberar el calor y hacer circular el aire.



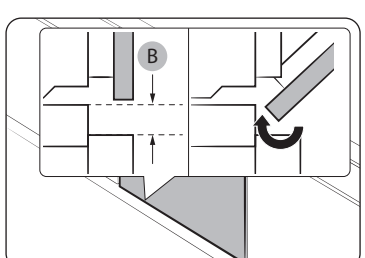
Instalación con placa de cocción

Para instalar una placa de cocción sobre el horno, consulte la guía de instalación de ésta y conozca los requisitos de espacio **(*)**.

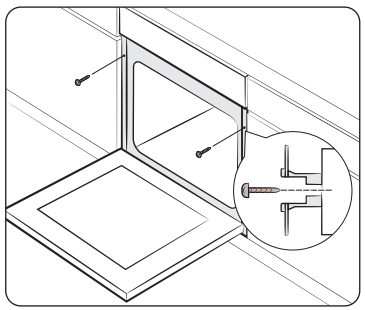
Montaje del horno



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



Asegúrese de dejar, al menos, 3 mm de espacio libre. **(B)** para que la puerta se abra y se cierre cómodamente.



Coloque el horno en el armario y fíjelo firmemente en ambos lados utilizando 2 tornillos.

Una vez completada la instalación, retire la película protectora, la cinta y otros materiales de embalaje, y saque los accesorios provistos del interior del horno. Para quitar el horno del armario: primero desconecte la corriente de encendido y retire los 2 tornillos de ambos lados del horno.

⚠ ADVERTENCIA

El horno requiere ventilación para su operación normal. No bloquee las rejillas de ventilación bajo ninguna circunstancia.

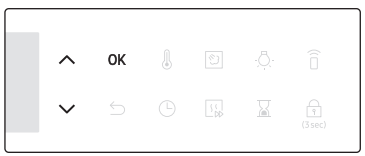
NOTA

La apariencia real del horno puede variar según el modelo.

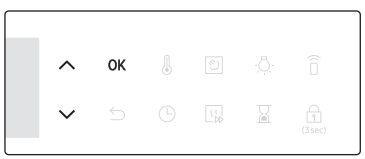
Antes de empezar

Ajustes iniciales

Cuando enciende el horno por primera vez, aparecerá la hora predeterminada de “12:00” en la pantalla, donde el segmento de la hora (“12”) parpadea.
A continuación, siga los pasos para configurar la hora actual.



1. Utilice los botones ∧ / ∨ para configurar la hora y luego presione **OK**. El segmento de minutos parpadea.



2. Utilice los botones ∧ / ∨ para configurar los minutos y luego presione **OK**.



Para cambiar la hora actual después de estos ajustes iniciales, mantenga presionada la tecla ◷ durante 3 segundos y siga los pasos anteriores.

Olor a horno nuevo

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

1. Retire todos los accesorios del interior del horno.
2. Ponga el horno en modo Convección 200 °C o Convencional 200 °C, durante una hora. Esto quemará cualquier sustancia de producción que se encuentre en el horno.
3. Cuando termine, apague el horno.

NOTA

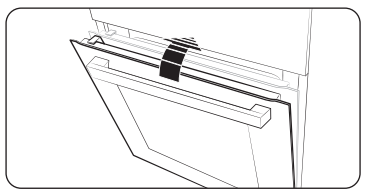
- La primera vez que lo utilice, es posible que observe algo de humo dentro del horno mientras está en operación. Sin embargo, esto no es una falla del producto.
- A medida que la temperatura del espacio de cocción aumenta en un período inicial, es posible que encuentre algunas manchas en el cristal interior de la puerta. Si este es el caso, apague el horno y espere hasta que se enfríe. Luego, limpie el cristal interior con papel de cocina o un paño limpio y detergente neutro.
- También es importante asegurarse de utilizar el horno en un entorno de cocina bien ventilado.

Mecanismo de seguridad inteligente

Si abre la puerta mientras el horno está operando, la luz del horno se encenderá y tanto el ventilador como los calefactores dejarán de funcionar. Esto es para prevenir lesiones físicas como quemaduras, así como para evitar una pérdida innecesaria de energía. Cuando esto suceda, simplemente cierre la puerta y el horno continuará operando normalmente, porque esto no es una falla del sistema.

Puerta de cierre suave (solo en los modelos aplicables)

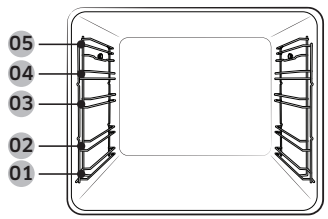
El horno empotrado Samsung cuenta con una puerta de cierre suave que lo hace de forma delicada, segura y silenciosa.
Al cerrar la puerta, las bisagras especialmente diseñadas atrapan la puerta unos centímetros antes de la posición final. Este es el toque perfecto para mayor comodidad, permitiendo cerrar la puerta de forma silenciosa y suave.
(La disponibilidad de esta función depende del modelo del horno.)



La puerta comienza a cerrarse suavemente a unos 15 grados y completamente en, aproximadamente, 5 segundos.

Accesorios

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



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, al menos, 1 cm de espacio entre el accesorio y la parte inferior del horno o cualquier otro accesorio.
- Tenga cuidado al retirar los utensilios de cocina o los accesorios del horno. Las comidas o accesorios calientes pueden provocar quemaduras.
- Los accesorios se pueden deformar al calentarse. Una vez que se hayan enfriado, recuperarán su aspecto y rendimiento originales.

Antes de empezar

Uso básico

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

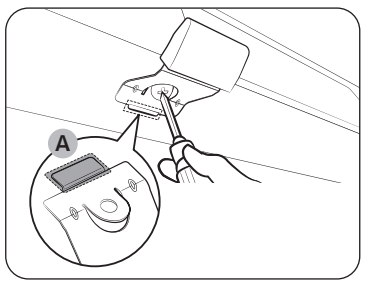
Rejilla	La rejilla está diseñada para asar y grillar. Inserte la rejilla en su posición, con las partes salientes (topes en ambos lados) hacia el frente
Accesorio de inserción de rejilla *	El accesorio de inserción de rejilla se utiliza con la bandeja y evita que el líquido caiga al fondo del horno.
Bandeja de hornear *	La bandeja de hornear (profundidad: 20 mm) se utiliza para hornear pasteles, galletas y otros confituras. Coloque el lado inclinado hacia el frente.
Bandeja universal *	La bandeja universal (profundidad: 30 mm) se utiliza para cocinar y asar. Utilice la bandeja de rejilla para evitar que el líquido caiga al fondo del horno. Coloque el lado inclinado hacia el frente.
Bandeja con profundidad adicional *	La bandeja con profundidad adicional (profundidad: 50 mm) se utiliza para asar con o sin bandeja de rejilla. Coloque el lado inclinado hacia el frente.
Sonda para carne *	La sonda para carne mide la temperatura interna de la carne a cocinar. Utilice la sonda para carne que viene con su horno únicamente.
Guías telescópicas *	Utilice la placa de las guías telescópicas para insertar la bandeja de la siguiente manera: **1.** Estire la placa de la guía hacia afuera del horno. **2.** Coloque la bandeja sobre la placa de la guía y deslice la placa dentro del horno. **3.** Cierre la puerta del horno.
Bandeja para vapor *	Utilice la bandeja para vapor únicamente en el modo Vapor natural. Coloque la bandeja en la parte inferior central del compartimento y llénela con agua limpia. Como la bandeja se calienta durante o inmediatamente después de la cocción, asegúrese de usar guantes de horno o esperar hasta que se enfríe completamente para retirar la bandeja.

NOTA

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

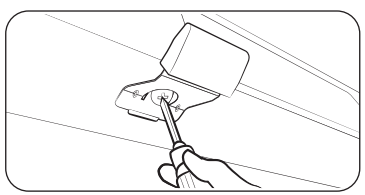
Cerradura mecánica (solo en los modelos aplicables)

Instalación



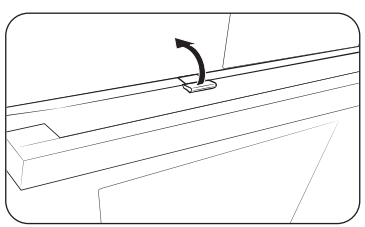
1. Insertar la parte fina **(A)** de la cerradura mecánica en la ranura correspondiente de la manija de ésta, como se muestra.
2. Apriete el tornillo en la manija de la cerradura.

Desinstalación



- Afloje y retire el tornillo de la manija de la cerradura.

Bloquear/desbloquear

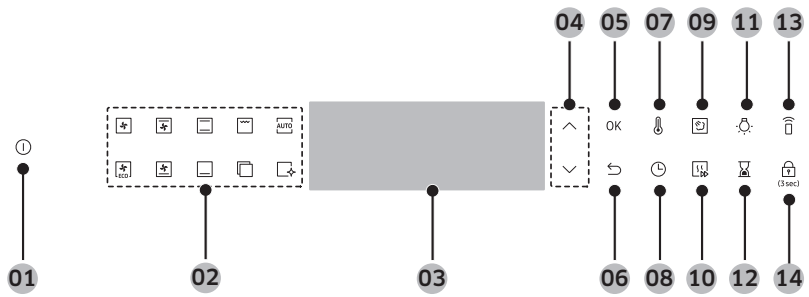


- Para abrir la puerta, levante ligeramente la manija de la cerradura y desbloquee la puerta. Luego, abre la puerta.
- Para bloquear la puerta, simplemente ciérrela. La cerradura mecánica bloquea automáticamente la puerta.

Operaciones

Panel de control

El panel frontal está disponible en una amplia gama de materiales y colores. Para mejorar la calidad, la apariencia real del horno está sujeta a cambios sin previo aviso.



01	Encendido	Presione para encender el horno. Para apagarlo, mantenga presionado durante 1 segundo.
02	Panel de funciones	Presione para seleccionar la función o el modo de cocción deseada.
03	Pantalla	Muestra información necesaria de los modos o configuraciones seleccionados.
04	Arriba / Abajo	Úselo para ajustar el valor de configuración para su selección.
05	OK	Presione para confirmar su configuración.
06	Atrás	Úselo para cancelar la configuración actual y volver a la pantalla principal.
07	Temperatura	Úselo para establecer la temperatura.
08	Tiempo de cocción	Presione para configurar el tiempo de cocción.
09	Vapor natural*	Con Vapor natural, podrá hornear pan crujiente por fuera y húmedo por dentro.
10	Precalentamiento rápido	El precalentamiento rápido calienta el horno rápidamente a una temperatura establecida. • Toque para activar o desactivar la opción de precalentamiento rápido. • Disponible solo con Modo individual. (Convección, Convencional, Calor superior + Convección, Calor inferior + Convección) • Deshabilitado para temperaturas establecidas en menos de 100 °C.
11	Luz del horno	Presione para encender o apagar la luz interna. La luz del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta o cuando el horno comienza a operar. Y se apaga automáticamente después de un cierto período de inactividad para ahorrar energía.
12	Temporizador	El temporizador le ayuda a comprobar el tiempo o la duración de operación mientras cocina.
13	Control inteligente	Presione para habilitar/deshabilitar la función de Control inteligente.
14	Bloqueo para niños	Para evitar accidentes, el bloqueo para niños desactiva todos los controles excepto el botón de encendido. Mantenga presionado durante 3 segundos para activarlo o mantenga presionado durante 3 segundos nuevamente para desactivarlo en el panel de control.

NOTA

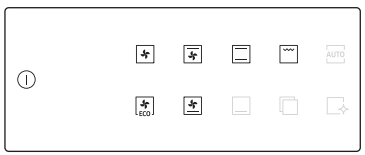
- La disponibilidad de las funciones con un asterisco (*) dependen del modelo del horno.
- Es posible que al tocar la pantalla con guantes de plástico o de horno no funcione correctamente.

Operaciones

Ajustes comunes

Es común cambiar la temperatura predeterminada o el tiempo de cocción en todos los modos de cocción. A continuación, siga los pasos para ajustar la temperatura o el tiempo de cocción para el modo de cocción seleccionado.

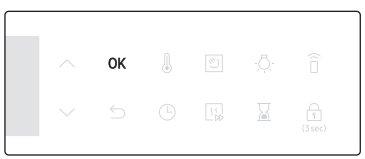
Temperatura



1. En el panel de funciones, presione para elegir los modos de cocción. Aparecerá la temperatura predeterminada de cada selección.



2. Utilice los botones ∧ / ∨ para ajustar la temperatura.

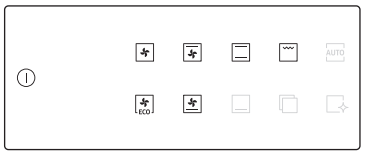


3. Presione **OK** para confirmar los cambios.

NOTA

- Para cambiar la temperatura establecida, presione el botón y siga los pasos anteriores.
- La temperatura exacta dentro del horno se puede medir con un termómetro autorizado y un método definido por una institución autorizada. El uso de otros termómetros puede provocar un error de medición.
- El horno emite un pitido cuando se completa el precalentamiento.

Tiempo de cocción



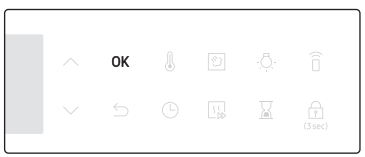
1. En el panel de funciones, presione para elegir los modos de cocción.



2. Presione y utilice los botones ∧ / ∨ para ajustar el tiempo deseado.



3. Opcionalmente, puede retrasar el tiempo de finalización de la cocción al punto deseado.
Presione y utilice los botones ∧ / ∨ para ajustar un punto final. Ver **Retrasar la finalización** para más información.

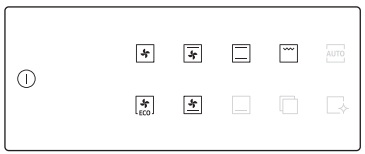


4. Presione **OK** para confirmar los cambios.

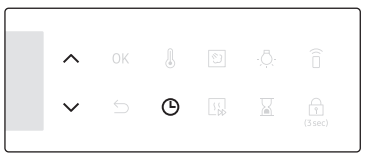
NOTA

- Puede cocinar sin establecer el tiempo de cocción, si lo desea. En este caso, el horno comienza a cocinar a temperaturas establecidas sin información de tiempo y es necesario detenerlo manualmente cuando finaliza la cocción.
- Para cambiar el tiempo de cocción establecido, presione el botón y siga los pasos anteriores.

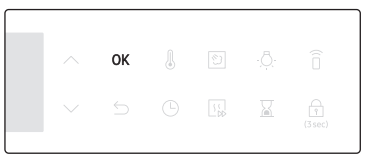
Fin del tiempo



1. En el panel de funciones, presione para elegir los modos de cocción.



2. Presione ⏲ dos veces y use los botones ∧ / ∨ para establecer una hora de finalización deseada.



3. Presione **OK** para confirmar los cambios.

NOTA

- Puede cocinar sin establecer la hora de finalización, si lo desea.
  En este caso, el horno comienza a cocinar a temperaturas establecidas sin información de tiempo y es necesario detenerlo manualmente cuando finaliza la cocción.
- Para cambiar la hora de finalización, presione ⏲ dos veces y siga los pasos anteriores.

Retrasar la finalización

La función de retrasar la finalización está diseñada para que cocinar sea más cómodo.

Caso 1

Supongamos que selecciona una receta de una hora a las 2:00 PM y quiere que el horno termine de cocinar a las 6:00 PM. Para establecer la hora de finalización, cambie la función Listo a para las 6:00 PM. El horno comenzará a cocinar a las 5:00 PM y finalizará a las 6:00 PM, según lo establecido.

Hora actual: 2 pm	Ajuste del tiempo de cocción: 1 hora	Establecer hora de Retrasar la finalización: 6 pm

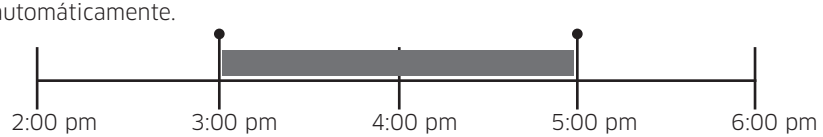
El horno comenzará a cocinar a las 5:00 PM y finalizará a las 6:00 PM automáticamente.



Caso 2

Hora actual: 2 pm	Ajuste del tiempo de cocción: 2 horas	Establecer hora de Retrasar la finalización: 5 pm

El horno comenzará a cocinar a las 3:00 PM y finalizará a las 5:00 PM automáticamente.



⚠ PRECAUCIÓN

No mantenga los alimentos cocinados en el horno durante demasiado tiempo. La comida podría echarse a perder.

Operaciones

Borrar el tiempo de cocción

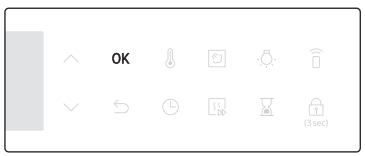
Puedes borrar el tiempo de cocción. Esto es útil si desea detener el horno manualmente en cualquier momento durante el proceso.



1. Mientras el horno está cocinando, presione ◷ para mostrar el tiempo de cocción restante.



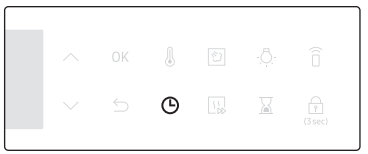
2. Utilice los botones ∧ / ∨ para establecer el tiempo de cocción a “0:00”. Alternativamente, simplemente presione ⮌.



3. Presione **OK**.

Borrar el tiempo final

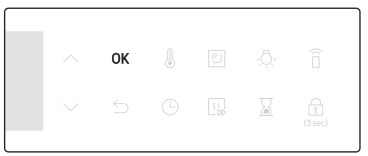
Puede borrar el tiempo final. Esto es útil si desea detener el horno manualmente en cualquier momento durante el proceso.



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

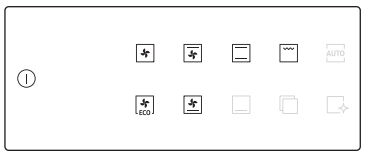


2. Utilice los botones ∧ / ∨ para establecer la hora de finalización como la hora actual. Alternativamente, simplemente presione ⮌.



3. Presione **OK**.

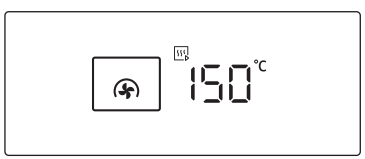
Modos de cocción (excepto Gratinador)



1. En el panel de funciones, presione para elegir los modos de cocción.
2. Ajuste el tiempo de cocción o la temperatura, si es necesario. Para obtener más información, consulte Ajustes comunes.
3. Opcionalmente puede precalentar rápidamente el horno. Para ello, presione , y establezca la temperatura objetivo. El indicador correspondiente aparece en la pantalla.



4. Cuando haya terminado, presione **OK**.



El horno comienza a precalentarse hasta que la temperatura interna alcanza la temperatura deseada. Una vez finalizado el precalentamiento, el indicador desaparece con un pitido. Se recomienda precalentar para todos los modos de cocción, a menos que se especifique lo contrario en el Cocción inteligente.

NOTA

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

Modos de convección



Presione para seleccionar entre el Modo de convección y el Modo de convección Eco.

Modos de cocción (excepto Gratinador)

Los modos de cocción con un asterisco (*) están disponibles para un precalentamiento rápido y deshabilitados para temperaturas configuradas a menos de 100 °C.

Modo		Rango de temperatura (°C)	Temperatura recomendada (°C)
	Convección	* 30-250	160
		El elemento calefactor trasero genera calor que distribuye de manera uniforme a través del ventilador de convección. Utilice este modo para hornear y asar en diferentes niveles al mismo tiempo.	
	Convencional	* 30-250	180
		El calor se genera desde los calefactores superior e inferior. Esta función se debe utilizar para hornear y asar, de manera estándar, la mayoría de los tipos de platos.	
	Calor superior + Convección	* 40-250	180
		El elemento calefactor superior genera calor que distribuye de manera uniforme a través del ventilador de convección. Utilice este modo para asar alimentos que requieran una superficie crujiente (por ejemplo, carne o lasaña).	

Operaciones

Modo		Rango de temperatura (°C)	Temperatura recomendada (°C)
	Calor inferior + Convección	* 40-250	200
		El elemento calefactor inferior genera calor que distribuye de manera uniforme a través del ventilador de convección. Utilice este modo para pizza, pan o pasteles.	
	Calor inferior	100-230	150
		El elemento calefactor inferior genera calor. Utilice este modo al final del horneado o la cocción para dorar las bases de un quiche o pizza.	
ECO	Convección eco	30-250	160
		Convección eco utiliza el sistema de calentamiento optimizado para ahorrar energía mientras cocina. El tiempo de cocción aumenta ligeramente, pero los resultados de la cocción siguen siendo los mismos. Tenga en cuenta que este modo no requiere precalentamiento. **NOTA** El modo de calentamiento por Convección eco se utiliza para determinar que la clase de eficiencia energética cumple con la norma EN60350-1	

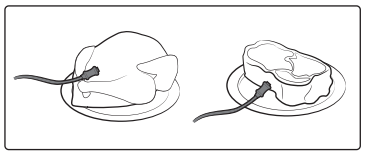
Modos de gratinador



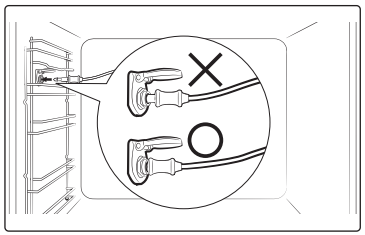
Presione para seleccionar entre Modo **gratinador grande**, Modo **gratinador eco** o Modo **ventilador + gratinador**.

Modo		Rango de temperatura (°C)	Temperatura recomendada (°C)
G 1	Gratinador grande	100-270	220
		El grill de gran superficie emite calor. Utilice este modo para dorar la parte superior de los alimentos (por ejemplo, carne, lasaña o gratinado).	
G 2	Gratinador eco	100-270	220
		El grill de área pequeña emite calor. Utilice este modo para alimentos que requieren menos calor, como pescado y baguettes rellenas.	
G 3	Ventilador + gratinador	100-250	180
		Los dos elementos calefactores superiores generan calor que distribuye a través del ventilador. Utilice este modo para asar carne o pescado.	

Cocinar con la sonda para carne (solo para carne modelos aplicables)



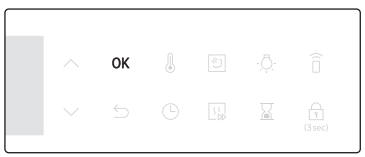
1. En el panel de funciones, presione para elegir un modo de cocción y una temperatura.
2. Inserte la punta de la sonda para carne en el centro de la que va a cocinar. Asegúrese de que el mango de goma no esté insertado.



3. Empalme el conector de la sonda en el enchufe de la pared del lado izquierdo. Asegúrese de ver el indicador de sonda para carne insertada cuando el conector esté empalmado.



4. Presione el botón de nuevo y utilice los botones ∧ / ∨ para configurar la temperatura interna de la carne.



5. Presione **OK** para empezar a cocinar. El horno finaliza la cocción con una melodía cuando la temperatura interna de la carne alcanza la establecida.

⚠ ADVERTENCIA sobre la acrilamida

- Para evitar daños, no utilice la sonda para carne con el accesorio para asar.
- Una vez finalizada la cocción, la sonda para carne se calienta mucho. Para evitar quemaduras, utilice guantes de horno para sacar los alimentos.

NOTA

No todos los modos admiten el uso de la sonda para carne. Si utiliza la sonda para carne con modos no aplicables, el indicador de modo actual parpadeará. Cuando esto suceda, retire la sonda para carne inmediatamente.

Operaciones

Para detener la cocción



1. Mientras la cocción está en proceso, presione ⮌.



2. Presione **OK** para cancelar la cocción.

Función especial

Las funciones adicionales mejoran su experiencia culinaria.



1. Presione ⧉ en el panel de funciones.
2. Presione ⧉ de nuevo para seleccionar una función.
3. Ajuste el tiempo de cocción o la temperatura, si es necesario.
   Para obtener más información, consulte **Ajustes comunes**.

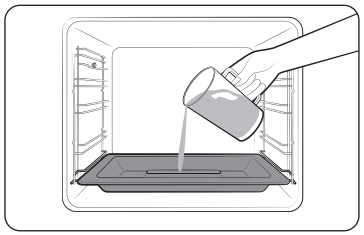


4. El horno inicia la función seleccionada con la configuración predeterminada.

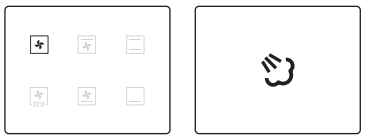
Modo		Rango de temperatura (°C)	Temperatura recomendada (°C)	Instrucciones
F 1	Calor inferior	100-230	150	El elemento calefactor inferior genera calor. Utilice este modo al final del horneado o la cocción para dorar las bases de un quiche o pizza.
F 2	Mantener caliente	40-100	60	Utilice este modo para mantener calientes los alimentos que acaban de ser cocinados.
F 3	Calentar platos	30-80	50	Utilice este modo para calentar platos o utensilios de horno.
F 4	Descongelar	30-60	30	Utilice este modo para descongelar productos helados, productos horneados, frutas, pasteles, crema y chocolate. El tiempo de descongelación depende del tipo, tamaño y cantidad del alimento.

Vapor natural (solo para modelos aplicables)

Con Vapor natural, podrá hornear pan crujiente por fuera y húmedo por dentro. Recomendamos precalentar el horno para obtener mejores resultados.



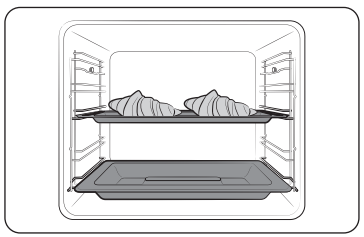
1. Inserte la bandeja para vapor en la parte inferior de las zonas.
2. Llene la bandeja con 250 ml de agua, solo cuando el horno esté frío.



3. Ajuste en Modo **convección** y seleccione **Vapor natural**.



4. Utilice los botones ∧ / ∨ para ajustar la temperatura.
5. Presione **OK** para iniciar el precalentamiento.



6. Coloque la comida en el horno en cualquier rejilla y comience a cocinar.

NOTA

- No rellene el agua durante la cocción o cuando el horno esté caliente.
- Cuando el horno se enfríe completamente después de usarlo en con la función **Vapor natural**, utilice un paño húmedo para limpiar el fondo del compartimento.
- Para eliminar las incrustaciones de agua que se forman después de utilizar el horno durante un tiempo prolongado, use un paño suave con un detergente específico.

El **Vapor natural** funciona solo con el Modo **Convección**.

Alimento	Accesorio	Nivel	Temperatura. (°C)	Tiempo (min.)
Cruasanes, 4-6 piezas	Bandeja universal	3	190	20-25
Hojaldre de manzana	Bandeja universal	3	190	20-25
Pastel danés	Bandeja universal	3	190	20-30
Panecillo	Bandeja universal	3	180	20-30
Pan blanco	Rejilla	2	180	30-40

Operaciones

Cocción automática

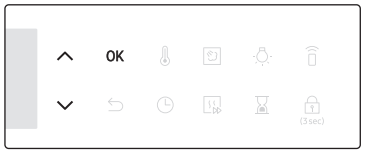
Para los cocineros sin experiencia, el horno ofrece un total de 50 recetas de cocción automática. Aproveche esta función para ahorrar tiempo o acortar su curva de aprendizaje. El tiempo y la temperatura de cocción se ajustarán según la receta seleccionada.



1. En el panel de funciones, presione AUTO.



2. Utilice los botones ∧ / ∨ para seleccionar un programa y luego presione **OK**. Se le presenta el rango de peso disponible (tamaño de la porción).



3. Utilice los botones ∧ / ∨ para configurar el tamaño de la porción y luego presione **OK** para empezar a cocinar.

NOTA

- Algunos de los elementos en el **Programas de cocción automática** incluyen precalentamiento. Para esos elementos se muestra el progreso del precalentamiento en la pantalla. Coloque la comida en el horno después del pitido de precalentamiento. Luego, presione **Tiempo de cocción** para iniciar la cocción automática.
- Para obtener más información, consulte la sección **Programas de cocción automática** de este manual.

Limpieza

Hay dos modos de limpieza disponibles para usted. Esta función le ahorra tiempo al eliminar la necesidad de realizar una limpieza manual regular.
El tiempo restante aparece en la pantalla durante este proceso.

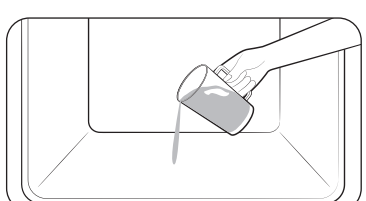
Función		Instrucciones
C 1	Limpieza por vapor	Esto es útil para limpiar suciedad ligera con vapor.
C 2	Pirólisis *	La limpieza pirolítica consiste en una limpieza térmica a alta temperatura. Quema los restos de grasa para facilitar la limpieza manual. 1 h 50 m (ajuste predeterminado) / 2 h 10 m / 2 h 30 m

NOTA

La función con un asterisco (*) está disponible únicamente con los modelos aplicables.

Limpieza por vapor

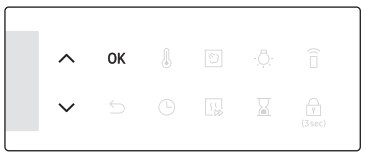
Esto es útil para limpiar suciedad ligera con vapor. Esta función le ahorra tiempo al eliminar la necesidad de realizar una limpieza manual regular.



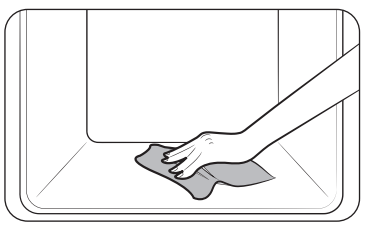
1. Vierta 400 ml (3/4 de una pinta) de agua en el fondo del horno y cierre la puerta.



2. Presione en el panel de funciones.



3. Utilice los botones ∧ / ∨ para seleccionar C 1 y luego presione **OK**. La limpieza con vapor dura 26 minutos.



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

⚠ ADVERTENCIA

No abra la puerta antes de que se complete el ciclo. El agua dentro del horno está muy caliente y puede provocar quemaduras.

NOTA

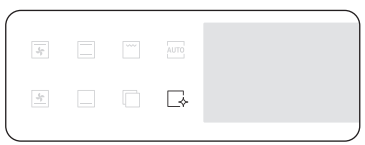
- Si el horno está muy sucio, con grasa por ejemplo, después de asar o grillar se recomienda eliminar la suciedad rebelde manualmente con un agente de limpieza antes de activar la limpieza con vapor.
- Deje la puerta del horno entreabierta cuando se complete el ciclo. Esto es para permitir que la superficie interior del esmalte se seque completamente.
- Si el horno está caliente por dentro, la limpieza no se activa. Espere hasta que el horno se enfríe y vuelva a intentarlo.
- No vierta agua en el fondo con fuerza. Hágalo con cuidado. De lo contrario, el agua se desborda hacia el frente.
- Es posible que el agua vertida en el fondo del horno no se evapore completamente, esto es normal.

Pirólisis

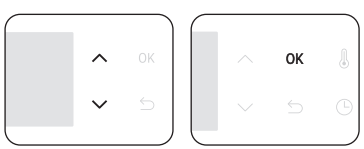
La limpieza pirolítica consiste en una limpieza térmica a alta temperatura. Quema los restos de grasa para facilitar la limpieza manual.

NOTA

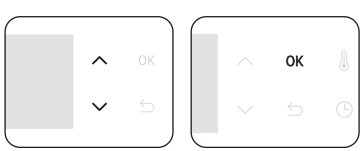
La función de pirólisis solo está disponible en los modelos aplicables.



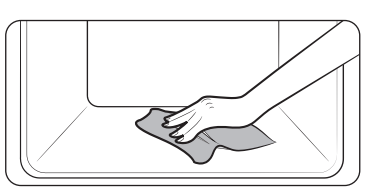
1. Retire todos los accesorios, incluidos los raíles laterales, y limpie las partes más sucias del interior del horno manualmente. De lo contrario, se podrían originar llamas durante el ciclo de limpieza, dando lugar a un incendio.
2. Presione ☐✧ en el panel de funciones.



3. Utilice los botones ∧ / ∨ para seleccionar C 2 y luego presione **OK (Aceptar)**.



4. Utilice los botones ∧ / ∨ para seleccionar un tiempo de limpieza entre 3 niveles: 1 hr 50 min (configuración predeterminada), 2 hr 10 min y 2 hr 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.

Operaciones

⚠ 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 enfiar el horno.

NOTA

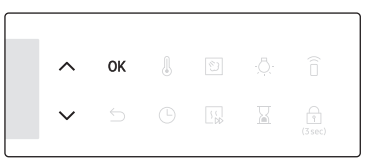
- Una vez que comience el ciclo, el interior del horno se calienta. A continuación, la puerta quedará bloqueada por seguridad. Cuando finalice el ciclo y el horno se enfríe, la puerta se desbloqueará.
- Asegúrese de vaciar el horno antes de la limpieza. Los accesorios podrían deformarse debido a las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

Temporizador

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



1. Presione ⏳.



2. Utilice los botones ∧ / ∨ para establecer la duración deseada y luego presione **OK**.

NOTA

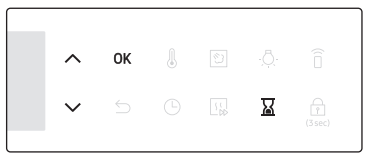
- Una vez transcurrido el tiempo, el horno emite un pitido y aparece parpadeando el mensaje “0:00” en la pantalla.
- Puede cambiar la configuración del temporizador en cualquier momento.

Sonido encendido/apagado



1. Para silenciar el sonido, mantenga presionada la tecla ⏳ durante 3 segundos. Entonces **1** estará parpadeando.
2. Seleccione **1** y presione **OK**. y utilice los botones ∧ / ∨ para configurar y presione **OK**.
3. Para reactivar el sonido, repita el paso **1**, **2**, desactivándolo y presione **OK**.

Wi-Fi encendido/apagado



1. Para activar el Wi-Fi, mantenga presionada la tecla ⏳ durante 3 segundos. Entonces **1** estará parpadeando.
2. Seleccione **2** y presione **OK**. y utilice los botones ∧ / ∨ para configurar y presione **OK**.
3. Para desactivar el Wi-Fi, repita el paso **1**, **2**, desactivándolo y presione **OK**.

Cocción inteligente

Cocción manual

⚠ ADVERTENCIA sobre la acrilamida

La acrilamida que se produce al hornear alimentos que contienen almidón, como patatas fritas, papas fritas y pan, puede causar problemas de salud.
Se recomienda cocinar estos alimentos a bajas temperaturas y evitar que queden demasiado cocidos, crujientes o quemados.

NOTA

- Se recomienda precalentar para todos los modos de cocción. a menos que se especifique lo contrario en Cocción inteligente.
- Al utilizar Gratinador eco, coloque los alimentos en el centro de la bandeja de accesorios.

Consejos sobre accesorios

Su horno viene con una cantidad o tipo diferente de accesorios. Es posible que falten algunos accesorios en la siguiente tabla. Sin embargo, incluso si no se le proporcionan los accesorios exactos especificados en este libro Cocción inteligente, puede seguir usando lo que ya tiene y lograr los mismos resultados.

- La bandeja de hornear y la bandeja universal son intercambiables.
- Al cocinar alimentos grasosos, se recomienda colocar una bandeja debajo de la rejilla para recoger los residuos de aceite. Si dispone del accesorio de inserción de rejilla, podrá utilizarlo junto con la bandeja.
- Si dispone de una bandeja universal o una bandeja con profundidad adicional, es mejor utilizar la que sea más profunda para cocinar alimentos grasosos.

Horneado

Recomendamos precalentar el horno para obtener mejores resultados.

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temperatura. (°C)	Tiempo (min.)
Bizcocho	Rejilla, molde de Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Bizcocho mármol	Rejilla, molde Gugelhopf	3		175-185	50-60
Tarta	Rejilla, molde de tarta de Ø 20 cm	3		190-200	50-60
Pastel de masa de levadura con frutas y otros recubrimientos	Bandeja universal	2		160-180	40-50
Pastel con frutas (crumble)	Rejilla, fuente de horno de 22-24 cm	3		170-180	25-30
Bollos	Bandeja universal	3		180-190	30-35
Lasaña	Rejilla, fuente de horno de 22-24 cm	3		190-200	25-30
Merengues	Bandeja universal	3		80-100	100-150
Soufflé	Rejilla, recipientes para 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

Cocción inteligente

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

Asado

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temperatura. (°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 con hueso, 1 kg	Rejilla + Bandeja universal	3 1		170-180	100-120

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temperatura. (°C)	Tiempo (min.)
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
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

* Rotación después de la mitad del tiempo.

Cocción al gratinador

Recomendamos precalentar el horno durante 5 a 10 minutos utilizando el modo gratinador grande. Rotación después de la mitad del tiempo.

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temperatura. (°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
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

* Rotación a los 2/3 del tiempo de cocción.

Comida preparada congelada

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temperatura. (°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

Cocción inteligente

Convección eco

Este modo utiliza el sistema de calentamiento optimizado para que ahorre energía durante la cocción de sus platos. Los tiempos de esta categoría se sugieren para no precalentar antes de cocinar y ahorrar más energía.
Puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción o la temperatura según su preferencia.

Alimento	Accesorio	Nivel	Temperatura. (°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 para horno, 0,3-0,5 kg	Bandeja universal	3	180-200	20-30
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

Programas de cocción automática

La siguiente tabla presenta 20 programas automáticos para cocinar, asar y hornear. Incluye las cantidades, rangos de peso y recomendaciones adecuadas. Los modos y tiempos de cocción han sido preprogramados para su comodidad. Encontrará algunas recetas para los programas automáticos en su libro de instrucciones.
Los programas de cocción automática 1 a 8, 18 y 19 incluyen precalentamiento y muestran el progreso del precalentamiento. Coloque la comida en el horno después del pitido de precalentamiento.
Luego, presione **Tiempo de cocción** para iniciar la cocción automática.

⚠ ADVERTENCIA

Utilice guantes de cocina para sacar los alimentos.

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
A 1	Patatas gratinadas	1,0-1,5	Rejilla	3
		Prepare las patatas gratinadas frescas en una fuente apta para horno de 22-24 cm. Inicie el programa. Después de que suene el pitido de precalentamiento, coloque la fuente en el centro de la rejilla.		
A 2	Verduras gratinadas	0,8-1,2	Rejilla	3
		Prepare las verduras gratinadas frescas en una fuente apta para horno de 22-24 cm. Inicie el programa. Después de que suene el pitido de precalentamiento, coloque la fuente en el centro de la rejilla.		
A 3	Lasaña	1,0-1,5	Rejilla	3
		Prepare lasaña casera utilizando una fuente apta para horno de 22-24 cm. Inicie el programa. Luego de que suene el pitido de precalentamiento, coloque el plato en el centro de la rejilla.		
A 4	Pastel de manzana	1,2-1,4	Rejilla	2
		Prepare el pastel de manzana utilizando un molde metálico redondo de 24-26 cm. Inicie el programa. Luego de que suene el pitido de precalentamiento, coloque el molde en el centro de la rejilla.		

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
A 5	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Rejilla	2
		Prepare la masa de quiche, coloque en un molde redondo de quiche de 25 cm de diámetro. Inicie el programa. Luego de que suene el pitido de precalentamiento, agregue el relleno y coloque el plato en el centro de la rejilla.		
A 6	Bizcocho	0,5-0,6	Rejilla	3
		Prepare la masa y colocarla en un molde metálico negro redondo de 26 cm de diámetro. Inicie el programa. Luego de que suene el pitido de precalentamiento, coloque el molde en el centro de la rejilla.		
A 7	Bizcocho mármol	0,7-0,8	Rejilla	2
		Prepare la masa y colóquela en un molde metálico redondo tipo gugelhopf o bundt. Inicie el programa. Luego de que suene el pitido de precalentamiento, coloque el molde en el centro de la rejilla.		
A 8	Pastel de molde neerlandés	0,7-0,8	Rejilla	2
		Prepare la masa y colóquela en una fuente rectangular de metal negra para horno (largo 25 cm). Inicie el programa. Luego de que suene el pitido de precalentamiento, coloque 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 de buey y déjela en el frigorífico durante 1 hora. Colóquela sobre la rejilla con 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 colóquelas sobre una rejilla.		

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
A 11	Pollo, entero	0,9-1,1	Rejilla + Bandeja universal	2
		1,1-1,3		1
		Aclare y limpie el pollo. Unte el pollo con aceite y especias. Colóquelo con la pechuga hacia abajo sobre la rejilla y dele la vuelta tan pronto como suene el horno.		
A 12	Pechuga de pollo	0,4-0,6	Rejilla + Bandeja universal	4
		0,6-0,8		1
		Marine las pechugas y colóquelas sobre la rejilla.		
A 13	Trucha	0,3-0,5	Rejilla + Bandeja universal	4
		0,5-0,7		1
		Aclare y limpie el pescado y colóquelo de cabeza a cola sobre la rejilla. Añada jugo de limón, sal y hierbas dentro del pescado. Corte la superficie de la piel con un cuchillo. Pincele con aceite y sal.		
A 14	Filete de salmón	0,4-0,6	Rejilla + Bandeja universal	4
		0,6-0,8		1
		Aclare y limpie los filetes de ternera. Coloque los filetes con la piel hacia arriba sobre una rejilla.		
A 15	Verduras asadas	0,4-0,6	Bandeja universal	4
		0,6-0,8		
		Lave y prepare rodajas de calabacín, berenjena, pimiento, cebolla y tomates cherry. Con una brocha, condiméntelas con aceite de oliva y añada especias. Distribuya uniformemente en la bandeja.		
A 16	Patatas asadas cortadas por la mitad	0,6-0,8	Bandeja universal	3
		0,8-1,0		
		Corte las patatas grandes (de 200 g cada una) en mitades longitudinales. Colóquelas con el lado cortado hacia arriba en una bandeja y pincele con aceite de oliva, hierbas y especias.		

Cocción inteligente

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
A 17	Patatas panaderas congeladas	0,3-0,5	Bandeja universal	3
		0,5-0,7		
		Distribuya las patatas panaderas congeladas de manera uniforme en la placa.		
A 18	Pizza congelada	0,3-0,6	Rejilla	3
		0,6-0,9		
		Coloque la pizza congelada en el medio de la rejilla. Inicie el programa, luego de que suene el pitido de precalentamiento, inserte la rejilla. La primera configuración es para pizza italiana fina, la segunda configuración para pizza 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 peso incluye masa y coberturas como salsa, verduras, jamón y queso. Inicie el programa y luego de que suene el pitido de precalentamiento inserte la bandeja.		
A 20	Masa de levadura de fermentación	0,5-0,6	Rejilla	2
		0,7-0,8		
		Prepare la masa en un bol y cubra con film transparente. Coloque en el centro de la rejilla. El primer ajuste es para masa de pizza y pasteles, el segundo ajuste para masa de pan.		

Recetas de prueba

Según norma EN 60350-1

1. Horneado

Las recomendaciones para hornear se refieren a un horno precalentado. No utilice la función de precalentamiento rápido. Coloque siempre las bandejas con el lado inclinado hacia el frente de la puerta.

Tipo de comida	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temperatura. (℃)	Tiempo (min.)
Pasteles pequeños	Bandeja universal	3		165	25-30
		2		165	28-33
		1+4		155	35-40
Bizcocho de mantequilla	Bandeja universal + Bandeja universal	1+4		140	28-33
Bizcocho sin grasa	Rejilla + molde desmoldable (con cubierta oscura, de Ø 26 cm)	2		165	30-35*
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Pastel de manzana	Rejilla + 2 moldes desmoldables * (con cubierta oscura, de Ø 20 cm)	1 colocado en diagonal		160	70-80
	Bandeja universal + Rejilla + 2 Moldes desmoldables ** (con cubierta oscura, de Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Aumente el tiempo de cocción en 5 minutos si cocina en Modo convencional, utilizando un recipiente de cristal (Ø 26 cm).

** En la rejilla se disponen dos pasteles, atrás a la izquierda y adelante a la derecha.

***Se colocan dos pasteles en el centro uno encima del otro.

2. Cocción al gratinador

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

Tipo de comida	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temperatura. (°C)	Tiempo (min.)
Tostada de pan blanco	Rejilla	5		270 (máximo)	1-2
Hamburguesas de ternera * (12 cada uno)	Rejilla + Bandeja universal (para recoger las gotas)	4 1		270 (máximo)	Primeros 15-18 Segundos 5-8

* Rotación después de 2/3 del tiempo de cocción.

3. Asado

Tipo de comida	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temperatura. (°C)	Tiempo (min.)
Pollo entero*	Rejilla + Bandeja universal (para recoger las gotas)	3 1		205	80-100

* Rotación después de la mitad del tiempo.

Colección de recetas frecuentes de cocción automática

Patatas gratinadas

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

Instrucciones Pele las patatas y córtelas en rodajas de 3 mm de grosor. Unte con mantequilla toda la superficie de una fuente para gratinar (22-24 cm). Extienda las rodajas sobre un paño limpio y manténgalas cubiertas con el paño mientras prepara el resto de los ingredientes.
Mezcle el resto de los ingredientes, excepto el queso rallado, en un bol grande y remueva bien. Coloque las rodajas de patata en la fuente ligeramente superpuestas y vierta la mezcla sobre las patatas. Esparza el queso rallado por encima y hornee. Después del cocinado, sirva espolvoreando unas hojas de tomillo fresco.

Verduras gratinadas

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

Instrucciones Lave las verduras y córtelas en rodajas de 3 a 5 mm de grosor. Coloque las rodajas en capas en una fuente para gratinar (22-24 cm) y vierta el aceite sobre las verduras. Mezcle el resto de los ingredientes excepto el queso rallado y viértalos sobre las verduras. Esparza el queso rallado por encima y hornee. A continuación, sirva espolvoreando unas hojas de tomillo fresco.

Cocción inteligente

Lasaña

Ingredientes 2 cucharadas de aceite de oliva, 500 g de carne picada, 500 ml de salsa de tomate, 100 ml de caldo de carne, 150 g de láminas de lasaña secas, 1 cebolla picada, 200 g de queso rallado, 1 cucharadita de perejil seco en copos, orégano y albahaca.

Instrucciones Prepare la salsa de carne con tomate. Caliente el aceite en una sartén y cocine la carne picada de ternera y la cebolla picada durante unos 10 minutos hasta que se dore por todos lados. Vierta la salsa de tomate y el caldo de carne y añada las hierbas secas. Lleve a ebullición y deje cocer a fuego lento durante 30 minutos.
Cueza las láminas de lasaña siguiendo las instrucciones del paquete. Disponga en capas las láminas de lasaña, la salsa de carne y el queso, y repita la operación. A continuación, espolvoree uniformemente el queso restante sobre la capa de láminas y hornee.

Pastel de manzana

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

Instrucciones Tamice la harina con la sal sobre un bol grande. Tamice también el azúcar fino y el azúcar vainillado. Corte con 2 cuchillos la mantequilla en dados pequeños por la harina. Añada 3/4 del huevo batido. Amase todos los ingredientes en el robot de cocina hasta que aparezca una masa desmenuzable. Haga una bola de la masa con las manos. Envuélvala en film transparente y déjela enfriar durante unos 30 minutos.
Engrase el molde desmontable (24-26 cm de diámetro) y espolvoree la superficie con harina. Estirar 3/4 de la masa hasta alcanzar un grosor de 5 mm. Colóquela en el molde (en el fondo y en los lados).
Pele y descorazone las manzanas. Córtelas en dados de aproximadamente 3/4 x 3/4 cm. Rocíe las manzanas con zumo de limón y mezcle bien. Lave y seque las grosellas y las pasas. Añada el azúcar, la canela, las pasas y las grosellas. Mezcle bien y espolvoree el fondo de la masa con pan rallado. Presione ligeramente.
Estire el resto de la masa. Corte la masa en pequeñas tiras y colóquelas en forma de rejilla sobre el relleno. Unte la tarta uniformemente con el resto del huevo batido.

Quiche Lorraine

Ingredientes
- **Masa**: 200 g de harina común, 80 g de mantequilla, 1 huevo
- **Relleno**: 75 g de tocino sin grasa en cubos, 125 ml de nata, 125 g de crema fresca, 2 huevos batidos, 100 g de queso rallado de Suiza, sal y pimienta

Instrucciones

Para hacer la masa, ponga la harina, la mantequilla y el huevo en un recipiente, mezcle hasta conseguir una masa ligera y déjela reposar en la nevera durante 30 minutos. Extienda la masa y colóquela en la fuente de cerámica engrasada para quiche (25 cm de diámetro). Pinche el fondo con un tenedor. Mezcle el huevo, la nata, la nata fresca, el queso, la sal y la pimienta. Vierta la mezcla sobre la masa justo antes de hornearla.

Crumble de frutas

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

Instrucciones

Mezcle todos los ingredientes hasta obtener el crumble para hacer la cobertura. Esparza las frutas variadas en una fuente para horno y espolvoree el crumble.

Pizza casera

Ingredientes
- **Masa de pizza**: 300 g de harina, 7 g de levadura seca, 1 cucharada de aceite de oliva, 200 ml de agua tibia, 1 cucharada de azúcar y sal
- **Ingredientes**: 400 g de verduras en rodajas (berenjena, calabacín, cebolla, tomate), 100 g de jamón o bacon (picado), 100 g de queso rallado

Instrucciones

Ponga la harina, la levadura, el aceite, la sal, el azúcar y el agua tibia en un bol y mezcle hasta obtener una masa húmeda. Amase en una amasadora o a mano unos 5-10 minutos. Cubra con una tapa y meta en el horno durante 30 minutos a 35 °C para que fermente. Extienda la masa sobre una superficie enharinada en forma de rectángulo y colóquela en la bandeja o el molde para pizza. Extienda la salsa de tomate sobre la masa y coloque el jamón, los champiñones, las aceitunas y el tomate. Espolvoree uniformemente queso por encima y hornee.

Solomillo de ternera asado

Ingredientes

1 kg de solomillo de ternera, 5 g de sal, 1 g de pimienta, 3 g de romero y 3 g de tomillo

Instrucciones

Sazone la carne con sal, pimienta y romero y déjela en el frigorífico durante 1 hora. Colóquela sobre la rejilla. Métala en el horno y deje que se cocine.

Cocción inteligente

Chuletas de cordero asadas con hierbas

Ingredientes	1 kg de chuletas de cordero (6 piezas), 4 dientes de ajo grandes (prensados), 1 cucharada de tomillo fresco (machacado), 1 cucharada de romero fresco (machacado), 2 cucharadas de sal, 2 cucharadas de aceite de oliva
Instrucciones	Mezcle la sal, el ajo, las hierbas y el aceite y añada el cordero. Dele la vuelta para que se impregne bien y déjelo a temperatura ambiente, como mínimo, de 30 minutos a 1 hora.

Costilla de cerdo

Ingredientes	2 costillas de cerdo, 1 cucharada de pimienta negra, 3 hojas de laurel, 1 cebolla picada, 3 dientes de ajo picados, 85 g de azúcar moreno, 3 cucharadas de salsa Worcestershire, 2 cucharadas de puré de tomate, 2 cucharadas de aceite de oliva
Instrucciones	Prepare una salsa barbacoa. Caliente el aceite en una sartén y añada la cebolla. Cocine hasta que se ablande y añada el resto de los ingredientes. A continuación, reduzca el fuego y cocine a fuego lento durante 30 minutos hasta que se espese. Marine la costilla con la salsa barbacoa al menos de 30 min. a 1 hora.

Mantenimiento

Limpieza

⚠ ADVERTENCIA

- Asegúrese de que el horno y los accesorios estén fríos antes de limpiarlos.
- No utilice agentes de limpieza abrasivos, cepillos duros, estropajos o paños abrasivos, lana de acero, cuchillos ni ningún otro material abrasivo.

Interior del horno

- Para limpiar el interior del horno, utilice un paño limpio y un agente de limpieza suave o agua tibia con jabón.
- No limpie a mano el sello de la puerta.
- Para evitar dañar las superficies esmaltadas del horno, utilice únicamente limpiadores de hornos estándar.
- Para eliminar la suciedad rebelde, utilice un limpiador especial para hornos.
- A medida que la temperatura del espacio de cocción aumenta en un período inicial, es posible que encuentre algunas manchas en el cristal interior de la puerta. Si este es el caso, apague el horno y espere hasta que se enfríe. Luego, limpie el cristal interior con papel de cocina o un paño limpio y detergente neutro.

Exterior del horno

Para limpiar el exterior del horno, como la puerta, la manija y la pantalla, utilice un paño limpio y un detergente suave o agua tibia con jabón y seque con un rollo de cocina o una toalla seca.
La grasa y la suciedad pueden permanecer, especialmente alrededor del mango, debido al aire caliente que sale del interior. Se recomienda limpiar el mango después de cada uso.

Accesorios

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

Superficie de esmalte catalítico (solo modelos aplicables)

Las piezas desmontables están recubiertas de esmalte catalítico gris oscuro. Pueden ensuciarse con aceite y grasa salpicados por el aire que circula durante el calentamiento por convección. Sin embargo, estas impurezas se queman a temperaturas de horno de 200 °C o superiores.

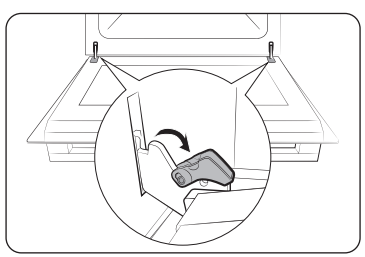
1. Retire todos los accesorios del horno.
2. Limpie el interior del horno.
3. Seleccione el Modo convección con temperatura máxima y ejecute el ciclo durante una hora.

Puerta

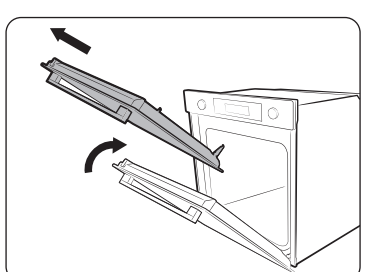
No retire la puerta del horno a menos que sea para limpiarlo. Para quitar la puerta para limpiarla, siga estas instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA

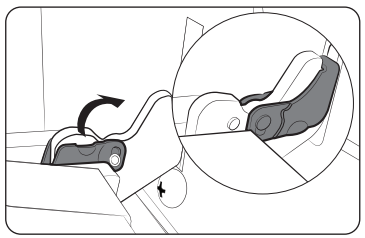
La puerta del horno es pesada.



1. Abra la puerta y los clips en ambas bisagras.



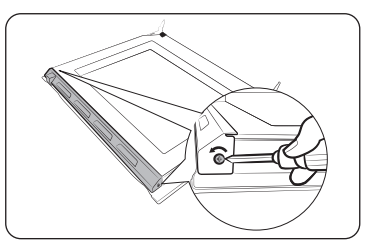
2. Cierre la puerta aproximadamente 70°. Sujete la puerta del horno por los lados con ambas manos, levántela y tire hacia arriba hasta quitar las bisagras.
3. Limpie la puerta con agua jabonosa y un paño limpio.



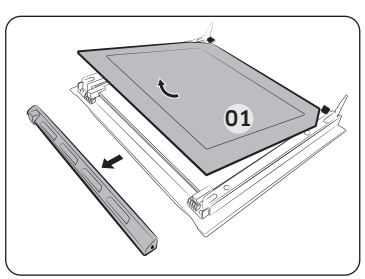
4. Una vez terminada, siga los pasos 1 y 2 anteriores en orden inverso para reinstalar la puerta. Asegúrese de que los clips estén articulados en ambos lados.

Puerta de cristal

Según el modelo, la puerta del horno está equipada con 3-4 láminas de cristal colocadas una contra otra. No retire el cristal de la puerta a menos que sea para limpiarlo. Para quitar el cristal de la puerta para limpiarlo, siga estas instrucciones.

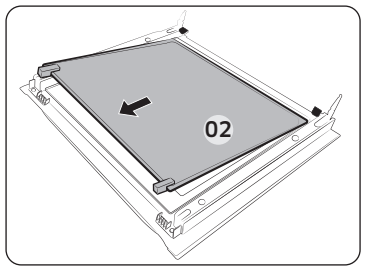


1. Utilice un destornillador para quitar los tornillos de los lados izquierdo y derecho.

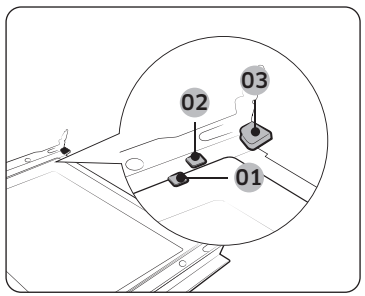


2. Retire las cubiertas en las direcciones de las flechas
3. Retire la primera hoja de la puerta.

Mantenimiento

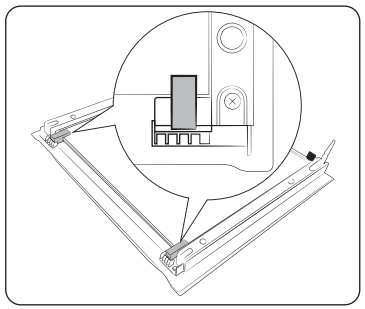


4. Retire la segunda hoja de la puerta en la dirección de la flecha.
5. Limpie el cristal con agua jabonosa y un paño limpio.



01 Clip de soporte 1
02 Clip de soporte 2
03 Clip de soporte 3

6. Una vez terminado, vuelva a insertar las hojas de la siguiente manera:
- Inserte la hoja 2 entre el clip de soporte 1 y 2, y la hoja 1 en el clip de soporte 3. Respete este orden.

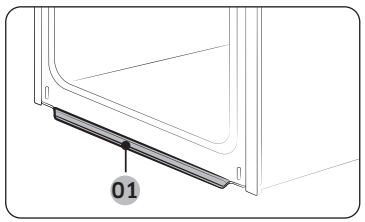


7. Compruebe que los cauchos del cristal encajen y aseguran correctamente la lámina.
8. Siga los pasos 1 y 2 anteriores en orden inverso para reinstalar la puerta.

⚠ ADVERTENCIA

Para evitar fugas de calor, asegúrese de volver a insertar correctamente las láminas de cristal.

Colector de agua



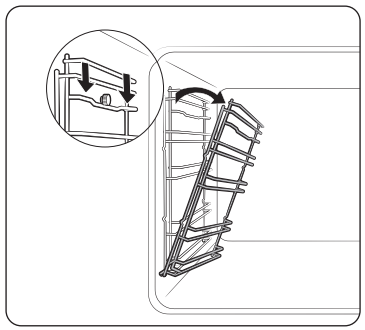
01 Colector de agua

El colector de agua recoge no solo el exceso de humedad de la cocción sino también los residuos de alimentos. Vacíe y limpie periódicamente el colector de agua.

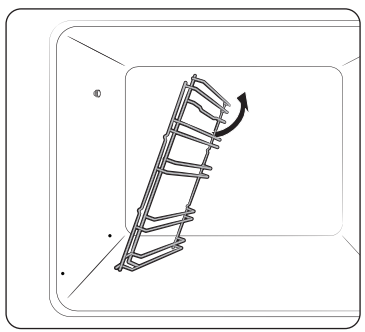
⚠ ADVERTENCIA

Si detecta una fuga de agua en el colector de agua, comuníquese con nosotros en un centro de servicio Samsung local.

Correderas laterales (solo para modelos aplicables)



1. Presione la línea superior de la corredera lateral izquierda y bájela aproximadamente 45º.



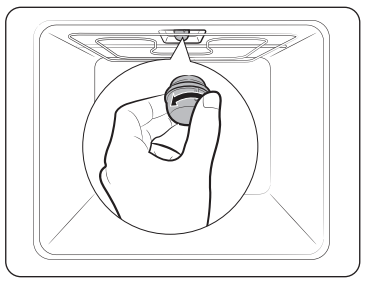
2. Tire y retire la línea inferior de la corredera del lado izquierdo.
3. Retire la corredera lateral derecho de la misma manera.
4. Limpie ambas correderas laterales.
5. Una vez terminada, siga los pasos 1 y 2 anteriores en orden inverso para volver a insertar las correderas laterales.

NOTA

El horno funciona sin las correderas laterales ni las rejillas en su posición.

Sustitución

Bombillas



1. Retire la tapa de cristal, girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.
2. Reemplace la luz del horno.
3. Limpie la tapa de cristal.
4. Una vez terminado, siga el paso 1 anterior en orden inverso para volver a insertar la tapa de cristal.

⚠ ADVERTENCIA

- Antes de reemplazar una bombilla, apague el horno y desenchufe el cable del encendido.
- Utilice bombillas resistentes al calor de 25-40 W/220-240 V y 300 °C únicamente. Puede comprar bombillas aprobadas en un centro de servicio Samsung local.
- Siempre utilice un paño seco al manipular una bombilla halógena. Esto es para evitar que la bombilla sea manipulada con huellas dactilares o sudor, lo que resultaría en un ciclo de vida más corto.

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	• Retire 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 bloqueo está activada	• Compruebe si la función bloqueo está activada.
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 largo tiempo, 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.
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 se cubre 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 • Si está usando un enchufe sin conexión a tierra	• Compruebe si el suministro de energía está correctamente conectado a tierra.
Gotea agua. Sale vapor por una rendija de la puerta. Queda agua en el horno.	• En algunos casos se puede producir agua o vapor según el tipo de alimento. No se trata de un fallo de funcionamiento del producto.	• Deje enfriar el horno y limpie con un paño seco.

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.	• No se trata de 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 se ha disparado el cortacircuitos.	• Sustituya el fusible o restablezca el interruptor. 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 de la resistencia. No se trata de un fallo de funcionamiento del producto; si utiliza el horno 2-3 veces, debería dejar de ocurrir.
	• Si hay comida en la resistencia	• Deje enfriar el horno el tiempo suficiente y limpie los restos de comida de la resistencia.
El horno despide 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.

Problema	Causa	Acción
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 horno está caliente durante la limpieza pirolítica.	• Esto se debe a que la limpieza pirolítica emplea altas temperaturas.	• No se trata de 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 quemado de los restos de comida.	• No se trata de 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.	• Deje que el horno se enfríe y, luego, utilícela.
El modo de cocción dual no funciona.	• Si el divisor no está bien montado	• Inserte el divisor correctamente y utilícelo.
El modo de cocción individual no funciona.	• Si el divisor está introducido en el horno.	• Saque el divisor y 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.

<table>
<tr><th>Código</th><th>Significado</th><th>Acción</th></tr>
<tr><td>C-d1</td><td>Fallos de funcionamiento del bloqueo de la puerta</td><td rowspan="7">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.</td></tr>
<tr><td>C-20</td><td rowspan="4">Fallos de funcionamiento del sensor</td></tr>
<tr><td>C-21</td></tr>
<tr><td>C-22</td></tr>
<tr><td>C-23</td></tr>
<tr><td>C-F1</td><td>Solo ocurre durante la lectura/ escritura de la EEPROM</td></tr>
<tr><td>C-F0</td><td>Si no hay comunicación entre la placa de circuito impreso principal y la secundaria</td></tr>
<tr><td>C-F2</td><td>Ocurre cuando se mantiene un problema de comunicación entre el Touch IC <-> Micom principal o secundario</td><td>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.</td></tr>
</table>

Código	Significado	Acción
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 100 °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 por mejorar sus productos constantemente. Tanto las especificaciones de diseño como estas instrucciones de usuario están sujetas a cambio sin previo aviso.

Voltaje de la conexión		230-240 V ~ 50 Hz
Potencia máxima de la carga conectada		3500-3850 W
Dimensiones (W x H x D)	Unidad principal	595 x 596 x 570 mm
	Empotrado	560 x 579 x 549 mm
Volumen		76 litros

* Este producto contiene una fuente de luz con una eficiencia energética de clase <G>.

Apéndice

Ficha de datos del producto

Nombre del proveedor	Samsung
Identificación del modelo	NV7B404****
Índice de Eficiencia Energética por cavidad (EEI cavidad)	81,6
Clase de eficiencia energética por cavidad	A+
Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga estandarizada en una cavidad de un horno calentado eléctricamente durante un ciclo en modo convencional por cavidad (energía eléctrica final) (CE cavidad eléctrica)	1,05 kWh/ciclo
Consumo de energía necesario para calentar una carga estandarizada en una cavidad de un horno calentado eléctricamente durante un ciclo en modo de ventilación forzada por cavidad (energía eléctrica final) (CE cavidad eléctrica)	0,71 kWh/ciclo
Cantidad de cavidades	1
Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)	electricidad
Volumen por cavidad (V)	76 L
Tipo de horno	Empotrado
Masa del aparato (M)	NV7B412****: 36,7 kg NV7B413****: 36,7 kg

Apéndice

Consumo energético general en modo de espera (W) (con todos los puertos de red activados)		2,0 W
Tiempo predeterminado para cambiar del modo de gestión de energía al modo de espera en red (min)		20 min
Wi-Fi	El consumo energético en el modo de red (W)	2,0 W
	Tiempo predeterminado para la gestión de energía al modo de espera Wi-Fi (min)	20 min
Modo de espera (con pantalla)	El consumo de energía en modo de espera (W)	0,8 W
	Tiempo predeterminado para cambiar del modo de gestión de energía al modo de espera (min)	20 min
Modo apagado	El consumo de energía en el modo apagado (W)	0,5 W
	Tiempo predeterminado para cambiar del modo de gestión de energía al modo de apagado (min)	20 min

Datos determinados según las normas EN 60350-1 y EN 50564, y los Reglamentos (UE) 65/2014, (UE) 66/2014 y (UE) 2023/826 de la Comisión.

Consejos para ahorrar energía

- Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer 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.

NOTA

Por la presente, Samsung declara que este equipo de radio está en conformidad con la Directiva 2014/53/UE y con los requisitos legales pertinentes en el Reino Unido.
El texto completo de la declaración de conformidad de la UE y de la declaración de conformidad del Reino Unido está disponible en la siguiente dirección de Internet: La declaración de conformidad oficial puede encontrarse en http://www.samsung.com. Vaya a Soporte > Ayuda de producto e introduzca el nombre del modelo.

	Gama de frecuencias	Potencia del transmisor (Máx.)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Anuncio de código abierto

El software incluido en este producto contiene software de código abierto.
La siguiente dirección URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 conduce a información sobre la licencia de código abierto en relación con este producto.

Información sobre actualizaciones de seguridad

Las actualizaciones de seguridad tienen como objetivo reforzar la seguridad de su dispositivo y proteger su información personal. Para más información sobre actualizaciones de seguridad, visite https://security.samsungda.com.
* El sitio web solo es compatible con algunos idiomas.

Notas

SAMSUNG

¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	CENTRO DE ATENCIÓN AL CLIENTE	SITIO WEB
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	
GERMANY	06196 77 555 77	
FRANCE	01 48 63 00 00	
SPAIN	91 175 00 15	
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	
LUXEMBURG	+352 2610 37 10	
NETHERLANDS	+31 88 909 0111	
BELGIUM	+32 26200210	
NORWAY	21 62 90 99	
DENMARK	70 70 19 70	
FINLAND	OLD 030-622 75 15, NEW number: 0800 528 475	
SWEDEN	0771-400 300	
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0800 726 786	
HUNGARY	06 1 42 92 312	
CZECH	800726786	
SLOVAKIA	800726786	

PAÍS	CENTRO DE ATENCIÓN AL CLIENTE	SITIO WEB
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/support
BOSNIA	055 233 999	
North Macedonia	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	
SERBIA	011 321 6899	
Kosovo	038 40 30 90	
ALBANIA	045 620 202	
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	
LITHUANIA	0-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	
UKRAINE	0-800-502-000	
MOLDOVA	+373-22-667-400	

DG68-01419C-06