Horno empotrable

Manual del usuario y de instalación

NV7B441**** / NV7B442**** / NV7B443**** / NV7B444**** / NV7B445**** /
NV7B441**C* / NV7B442**C* / NV7B444**C* / NV7B451**** /
NV7B452**** / NV7B453**** / NV7B454**** / NV7B455****



SAMSUNG

Tabla de contenidos

Uso de este manual 3

En este manual del usuario, se utilizan los símbolos siguientes: 3

Instrucciones de seguridad 3

Precauciones importantes de seguridad 3
Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos) 6
Función de ahorro automático de energía 6

Instalación 6

Qué incluye 6
Conexión a la corriente eléctrica 7
Montaje en un armario 8

Antes de empezar 10

Ajustes iniciales 10
Olor a horno nuevo 10
Mecanismo de seguridad inteligente 10
Puerta de cierre suave (solo modelos aplicables) 11
Accesorios 11
Puerta flexible (solo modelos aplicables) 12
Bloqueo mecánico (solo modelos aplicables) 13
Modo de doble cocción 13

Operaciones 14

Panel de control 14
Ajustes comunes 15
Modos de cocción (excepto Parrilla) 18
Modos de cocción (Parrilla) 20
Rango de ajuste de temperatura del modo de cocción dual 22
Aire Sous Vide (solo modelos aplicables) 24
Para detener la cocción 26
Función especial 26
Vapor natural (solo en los modelos aplicables) 27
Cocción automática 28
Limpieza 29
Temporizador 31
Sonido Activado/Desactivado 31
Wi-Fi Encendido/Apagado 31

Cocción inteligente 32

Cocción manual 32
Programas de cocción automática 37
Recetas de prueba 43
Colección de recetas frecuentes de autococción 44

Mantenimiento 47

Limpieza 47
Sustitución 50

Solución de problemas 51

Puntos de control 51
Códigos de información 53

Especificaciones técnicas 54

Apéndice 54

Ficha de datos del producto 54
Anuncio de código abierto 55

Uso de este manual

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

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

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

NOTA

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

Instrucciones de seguridad

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

Precauciones importantes de seguridad

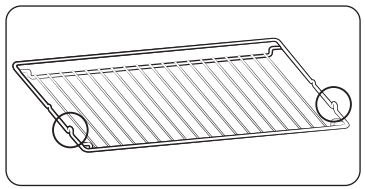
⚠ ADVERTENCIA

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

Instrucciones de seguridad

El método de fijación indicado no debe depender del uso de adhesivos, puesto que no se consideran un medio de fijación fiable.
Este electrodoméstico lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o faltas de experiencia y conocimiento, siempre que se les supervise o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los niños no deben limpiar ni hacer el mantenimiento del electrodoméstico sin vigilancia.
Mantenga el electrodoméstico y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
El electrodoméstico se calienta durante su uso. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno.
ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. No deje que los niños se acerquen.
No use limpiadores abrasivos ni útiles metálicos afilados para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que pueden rayar la superficie y producir una rotura del cristal.
Si el electrodoméstico tiene la función de limpieza, se han de eliminar los derrames antes y durante la limpieza con vapor o la autolimpieza, y no se deben dejar los utensilios dentro del horno. La función de limpieza depende del modelo.
Si el electrodoméstico tiene la función de limpieza, durante las condiciones de limpieza las superficies pueden calentarse más de lo normal, por lo que se debe mantener a los niños alejados del horno. En el caso de los aparatos con proceso de limpieza pirolítica, algunos animales, en particular los pájaros, pueden ser sensibles a los humos y a las fluctuaciones locales de temperatura durante el proceso de limpieza pirolítica, y deben ser trasladados a una zona adecuada y bien ventilada durante este proceso.
Ventile la estancia durante y después del proceso de pirólisis.
La función de limpieza depende del modelo.
Utilice solo el medidor de temperatura recomendado para este horno. (Solo modelos con sonda para carne)
No utilice un limpiador a vapor.
ADVERTENCIA: Cuando vaya a reemplazar la lámpara, desenchufe el electrodoméstico de la corriente eléctrica para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.
El electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se caliente en exceso.
ADVERTENCIA: El electrodoméstico y las partes accesibles se calientan durante su uso. Evite tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del horno a menos que estén vigilados continuamente.
PRECAUCIÓN: El proceso de cocción requiere vigilancia. Un proceso de cocción corto debe supervisarse en todo momento.

La puerta y la superficie exterior pueden calentarse cuando el electrodoméstico está en funcionamiento.
La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el electrodoméstico está en funcionamiento. Las superficies pueden calentarse durante el uso.



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

⚠ PRECAUCIÓN

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

Solo un técnico electricista autorizado debe conectar el aparato a la corriente eléctrica.

En el caso de que el horno estuviera dañado o no funcionara correctamente, no intente repararlo.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

No guarde materiales inflamables dentro del horno.

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

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

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

Para mayor seguridad, no utilice limpiadores de agua a alta presión ni de chorro de vapor.

Mientras el horno está funcionando, procure que los niños permanezcan alejados de él.

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

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

Durante el funcionamiento del horno la puerta debe permanecer cerrada.

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

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

Cuando cocine pasteles muy líquidos, utilice la bandeja honda.

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

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

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

No abra la puerta aplicando una fuerza innecesaria.

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

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

Instrucciones de seguridad

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



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

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

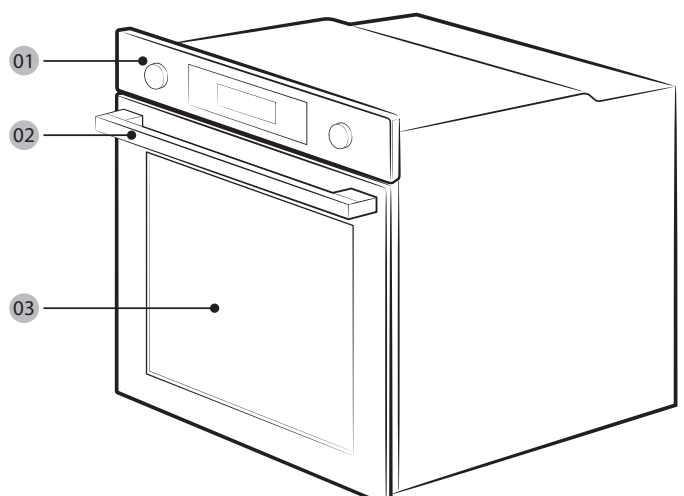
⚠ ADVERTENCIA

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

Qué incluye

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

El horno de un vistazo



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

NOTA

Dependiendo del modelo, este horno se presenta en dos tipos: de una puerta y de dos puertas.

Accesorios

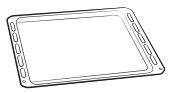
El horno viene con diferentes accesorios que le ayudan a preparar diferentes tipos de comida.



Rejilla



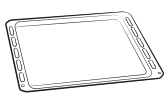
Accesorio de inserción de rejilla *



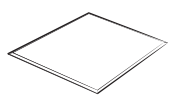
Bandeja de hornear *



Bandeja universal *



Bandeja con profundidad adicional *



Divisor



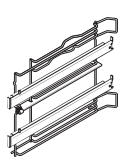
Sonda para carne *



2 tornillos (M4 L25)



Bandeja de vapor *

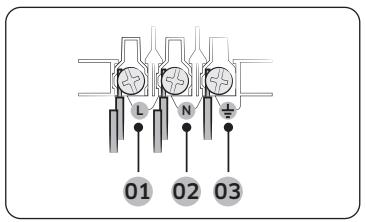


Guías telescópicas *

NOTA

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

Conexión a la corriente eléctrica



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

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

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

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

⚠ ADVERTENCIA

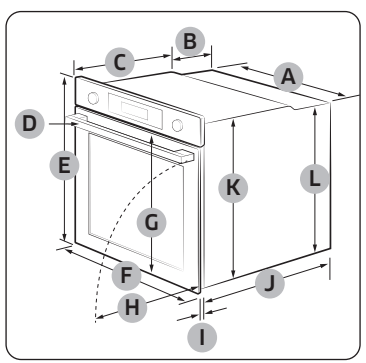
No pise ni retuerza los cables durante la instalación, y manténgalos alejados de las zonas del horno que emitan calor.

Instalación

Montaje en un armario

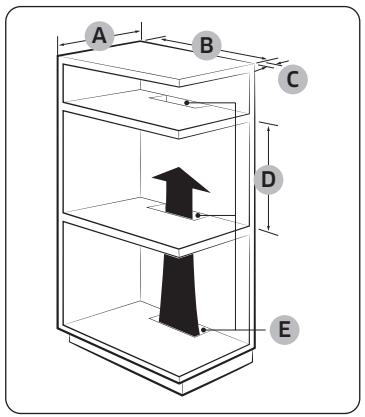
Si se instala el horno en un armario empotrado, las superficies de plástico y las partes adhesivas del armario deben resistir una temperatura de 90 °C. Samsung no se hace responsable de los daños al mobiliario provocados por la emisión de calor del horno.
El horno debe estar correctamente ventilado.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

Dimensiones necesarias para la instalación



Horno (mm)

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

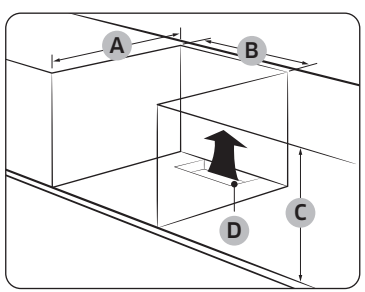


Armario empotrado (mm)

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

NOTA

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

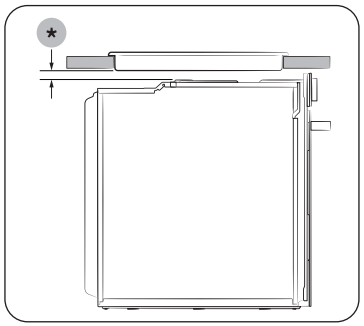


Armario debajo del fregadero (mm)

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

NOTA

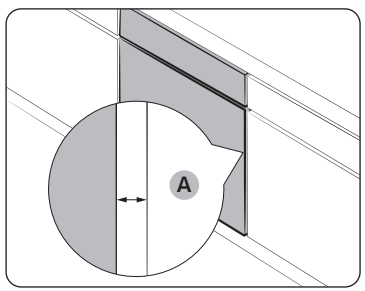
El armario empotrado debe disponer de conductos de ventilación **(D)** para ventilar el calor y permitir la circulación de aire.



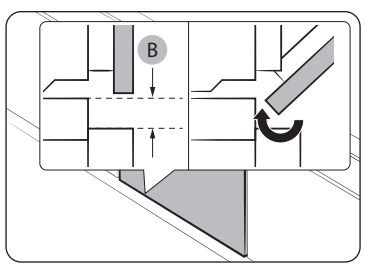
Instalación con una placa de cocción

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

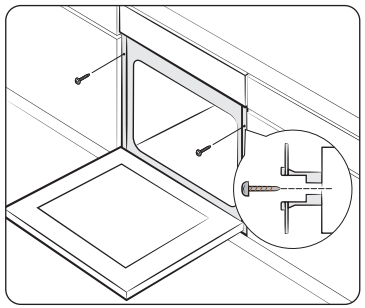
Montaje del horno



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



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



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

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

⚠ ADVERTENCIA

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

NOTA

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

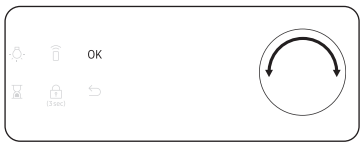
Antes de empezar

Ajustes iniciales

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



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



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



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

Olor a horno nuevo

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

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

NOTA

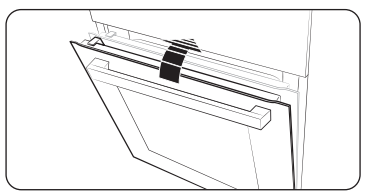
- Es posible que al usarlo por primera vez se vea algo de humo en el interior del horno durante su funcionamiento. Sin embargo, no se trata de un fallo del producto.
- Al aumentar la temperatura de la sala de cocción en un periodo inicial, puede encontrar algunas manchas en el cristal interior de la puerta. En este caso, apague el horno y espere a que se enfríe. A continuación, utilice papel de cocina o detergente neutro con un paño limpio para limpiar el cristal interior.
- También es importante asegurarse de que el horno funciona en un entorno de cocina bien ventilado.

Mecanismo de seguridad inteligente

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

Puerta de cierre suave (solo modelos aplicables)

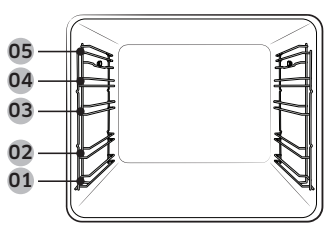
El horno empotrado Samsung cuenta con una puerta con cierre suave que se cierra de forma suave, segura y silenciosa.
Al cerrar la puerta, las bisagras especialmente diseñadas bloquean la puerta unos centímetros antes de la posición final. Este es el toque perfecto para una mayor comodidad, permitiendo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



La puerta comienza a cerrarse suavemente a unos 15 grados y se cierra completamente en unos 5 segundos.

Accesorios

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



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

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

Uso básico

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

Rejilla	La rejilla está diseñada para gratinar y asar. Inserte la rejilla en la posición con las partes que sobresalen (topes en ambos lados) hacia delante
Accesorio de inserción de rejilla *	El accesorio de inserción de rejilla se utiliza con la bandeja e impide que se produzcan salpicaduras en la parte inferior del horno.
Bandeja de hornear *	La bandeja de hornear (profundidad: 20 mm) se utiliza para hornear pasteles, galletas y otros otros productos de pastelería. Ponga el lado inclinado hacia delante.
Bandeja universal *	La bandeja universal (profundidad: 30 mm) se utiliza para cocer y asar. Utilice el accesorio de inserción de rejilla para evitar que se produzcan salpicaduras en la parte inferior del horno. Ponga el lado inclinado hacia delante.
Bandeja con profundidad adicional *	La bandeja con profundidad adicional (profundidad: 50 mm) se utiliza para asar con o sin el accesorio de inserción de rejilla. Ponga el lado inclinado hacia delante.
Sonda para carne *	La sonda para carne mide la temperatura interna de la carne a cocinar. Utilice la sonda de la carne que viene con su horno.
Guías telescópicas *	Use la placa de la guía telescópica para insertar la bandeja de la siguiente forma: **1.** Retire la placa de la guía del horno. **2.** Coloque la bandeja en la placa de la guía y deslice la placa en el horno. **3.** Cierre la puerta del horno.
Divisor	El divisor está diseñado para separar el horno en dos zonas. Use el divisor con el modo de doble cocción. No utilice el divisor para ningún otro propósito que no sea dividir la cavidad en dos zonas de cocción. No utilice el divisor como un estante.
Bandeja de vapor *	Utilice la bandeja de vapor solo en el modo de Vapor natural. Coloque la bandeja en la parte inferior central del compartimento y llénela de agua limpia. Como la bandeja se calienta durante o inmediatamente después de la cocción, asegúrese de utilizar guantes de cocina o espere a que el horno se enfríe completamente para retirar la bandeja.

NOTA

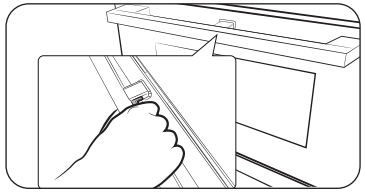
La disponibilidad de los accesorios con un asterisco (*) depende del modelo del horno.

Antes de empezar

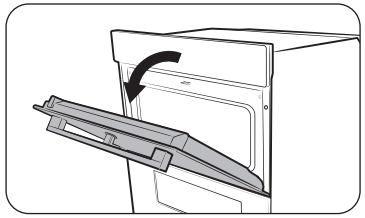
Puerta flexible (solo modelos aplicables)

Este horno tiene una puerta flexible única que se dobla en el centro, por lo que solo tiene que abrir la mitad superior para acceder a la zona superior. Cuando utilice la capacidad de cocción dual, podrá acceder al espacio superior del horno con mucha más facilidad y con mayor eficiencia energética.

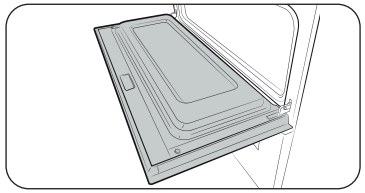
Cómo utilizar la puerta superior



1. Presione completamente la palanca del tirador.

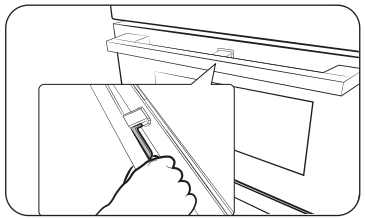


2. Tire de la palanca.

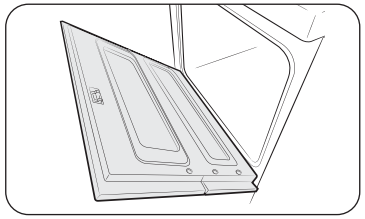


3. Esto abrirá solamente la puerta superior como se muestra.

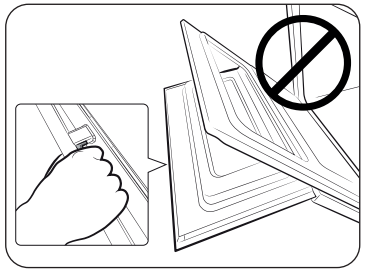
Cómo utilizar la puerta completa



1. Sujete la zona sin palanca de la manija y luego tire.



2. Esto abrirá toda la puerta como se muestra.



⚠ PRECAUCIÓN

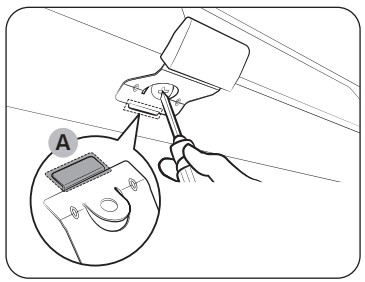
Al abrir toda la puerta, asegúrese de sujetar la manija por la parte sin palanca.
Si se presiona la palanca a mitad de camino para abrir la puerta, la puerta superior puede abrirse, causando lesiones físicas.

NOTA

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

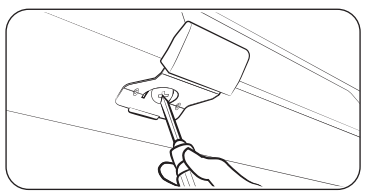
Bloqueo mecánico (solo modelos aplicables)

Instalación



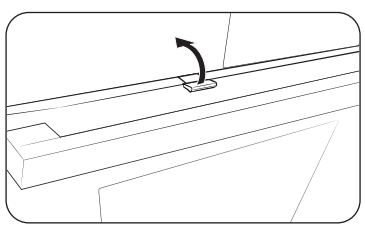
1. Introduzca la parte fina **(A)** del cierre mecánico en la ranura correspondiente de la manija del bloqueo mecánico, tal como se muestra.
2. Apriete el tornillo del mango de bloqueo.

Desinstalación



- Afloje y retire el tornillo de la manija del bloqueo.

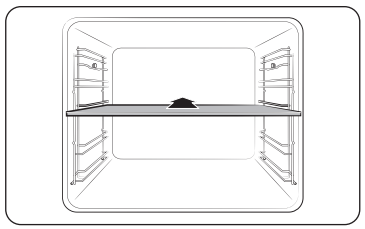
Bloqueo/desbloqueo



- Para abrir la puerta, levante ligeramente la manija del bloqueo para desbloquear la puerta. A continuación, abra la puerta.
- Para bloquear la puerta, simplemente cierre la puerta. El bloqueo mecánico bloquea automáticamente la puerta.

Modo de doble cocción

Puede utilizar tanto el compartimento superior como el inferior para cocinar dos recetas diferentes, o simplemente elegir un compartimento para cocinar.



Introduzca el divisor en el nivel 3 para separar la cámara de cocción en dos compartimentos. El horno detecta el divisor y activa el compartimento superior de forma predeterminada.

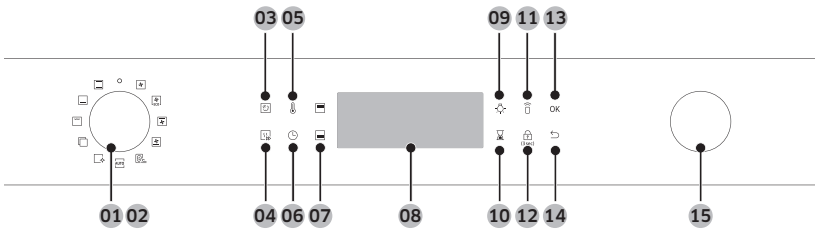
NOTA

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

Operaciones

Panel de control

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



01 Potencia	Gire a la izquierda/derecha para encender/apagar el horno.
02 Selector de modos	Gire a la izquierda/derecha para seleccionar un modo de cocción o una función.
03 Vapor natural	Se utiliza para añadir vapor al modo de cocción actual.
04 Precalentamiento rápido	Precalentamiento rápido calienta el horno rápidamente hasta una temperatura determinada. • Toque para activar o desactivar la opción de precalentamiento rápido. • Disponible solo con el modo Individual. (Convección, Convencional, Calor superior + Convección, Calor inferior + Convección) • Desactivado para temperaturas inferiores a 100 °C.
05 Temperatura	Úselo para establecer la temperatura.
06 Temporizador de cocción	Use para ajustar el tiempo de cocción.
07 Compartimiento Superior/Inferior	Cuando se introduce el divisor, la cámara de cocción se separa en dos compartimentos: compartimento superior y compartimento inferior. Y el indicador correspondiente se enciende. Si retira el divisor, la cámara de cocción funciona en modo individual.
08 Pantalla	Muestra la información necesaria sobre un modo seleccionado o los ajustes actuales.
09 Luz del horno	Pulse para encender o apagar la luz del interior. La luz del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta o cuando el horno comienza a funcionar. Y, para ahorrar energía, se apaga automáticamente tras un determinado periodo de inactividad.
10 Temporizador	Le ayuda a comprobar el tiempo o la duración del funcionamiento durante la cocción.
11 Control inteligente	Pulse 3 segundos para activar/desactivar la función de Control inteligente (Smart Control).
12 Bloqueo para niños	Para evitar accidentes, el bloqueo para niños desactiva todos los controles. Mantenga pulsado durante 3 segundos para activar, o mantenga pulsado durante 3 segundos de nuevo para desactivar el bloqueo en el panel de control.
13 OK	Pulse para confirmar sus ajustes.
14 Volver	Cancele los ajustes actuales y vuelva a los predeterminados.
15 Dial de valores	Use el dial de valores para: • Establecer el tiempo de cocción o la temperatura. • Elegir un subelemento de los menús del nivel superior: Limpieza, Cocción automática, Función especial o Parrilla. • Elija un tamaño de porción para **Programas de cocción automática**.

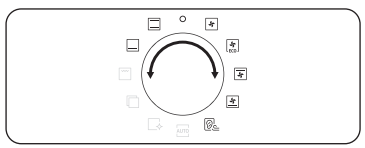
NOTA

Si pulsa la pantalla mientras usa guantes de plástico o de horno, es posible que no funcione correctamente.

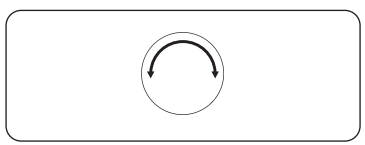
Ajustes comunes

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

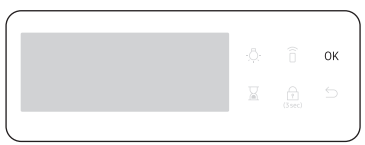
Temperatura



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



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

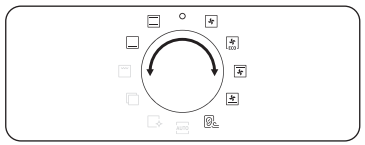


3. Pulse **OK** para confirmar sus cambios.

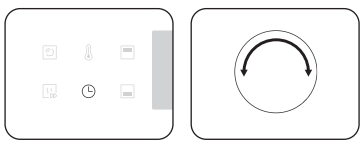
NOTA

- Para cambiar la temperatura establecida, pulse el botón y siga los pasos anteriores.
- La temperatura exacta del interior del horno puede medirse con un termómetro autorizado y un método definido por una institución autorizada.
  El uso de otros termómetros puede provocar un error de medición.

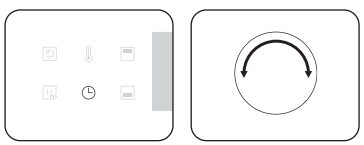
Tiempo de cocción



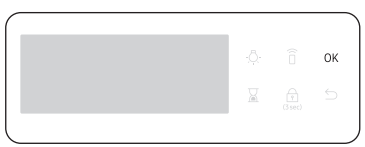
1. Gire el selector de modos para elegir un modo o una función.



2. Pulse el botón y, a continuación, gire el dial de valores para ajustar el tiempo deseado hasta 23 horas y 59 minutos.



3. Opcionalmente, puede retrasar la hora de finalización de la cocción hasta un punto deseado. Pulse el botón y utilice el dial de valores para ajustar un punto final. Consulte **Retraso del final** para obtener más información.



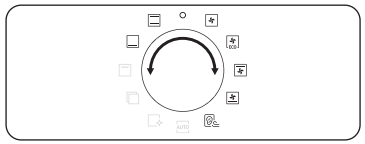
4. Pulse **OK** para confirmar sus cambios.

NOTA

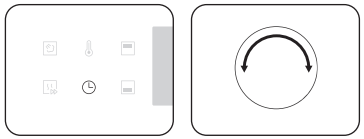
- Si lo desea, puede cocinar sin establecer el tiempo de cocción. En ese caso, el horno empieza a cocinar a la temperatura establecida sin información de tiempo, y debe detenerlo de manera manual cuando la cocción haya finalizado.
- Para cambiar el tiempo de cocción establecido pulse el botón y siga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

Operaciones

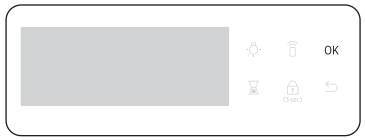
Hora de finalización



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



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



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

NOTA

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

Retraso del final

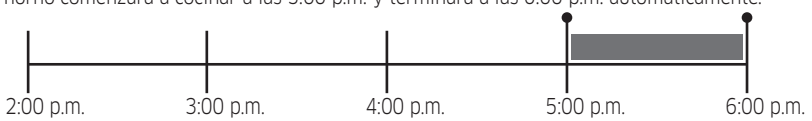
El retraso del final está diseñado para hacer más cómoda la cocción.

Caso 1

Suponga que selecciona una receta de una hora a las 2:00 p.m. y quiere que el horno termine de cocinar a las 6:00 p.m. Para ajustar la hora de finalización, cambie la hora de Listo a las 6:00 p.m. El horno empezará a cocinar a las 5:00 p.m. y terminará a las 6:00 p.m., tal como usted lo estableció.

Hora actual:	Ajuste el tiempo de cocción:	Establezca la hora de finalización del retardo: 6 p.m.
2 p.m.	1 hora	

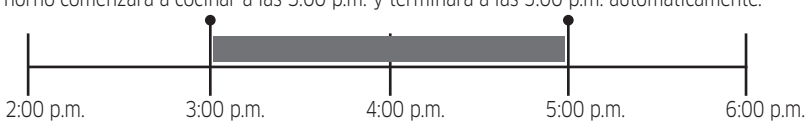
El horno comenzará a cocinar a las 5:00 p.m. y terminará a las 6:00 p.m. automáticamente.



Caso 2

Hora actual:	Ajuste el tiempo de cocción:	Establezca la hora de finalización del retardo: 5 p.m.
2 p.m.	2 hora	

El horno comenzará a cocinar a las 3:00 p.m. y terminará a las 5:00 p.m. automáticamente.



⚠ PRECAUCIÓN

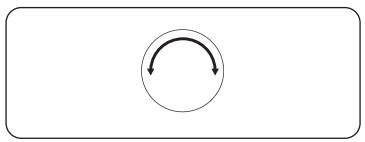
- El final de retardo no está disponible en el modo de cocción dual.
- No mantenga los alimentos cocinados en el horno demasiado tiempo. Los alimentos pueden estropearse.

Para borrar el tiempo de cocción

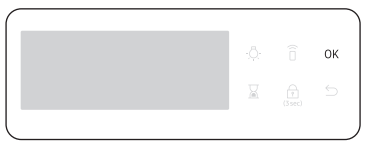
Puede borrar el tiempo de cocción. Esto es útil si desea detener el horno manualmente en cualquier momento durante el proceso.



1. Mientras el horno está cocinando, pulse el botón ◷ para mostrar el tiempo de cocción predeterminado.



2. Gire el dial de valores para establecer el tiempo de cocción a “00:00”. Como alternativa, basta con pulsar ⮌.



3. Pulse **OK**.

NOTA

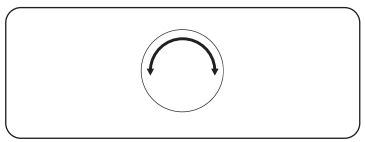
En el modo de cocción dual, primero debe seleccionar el compartimento superior o inferior para el que desea borrar el tiempo de cocción.

Para borrar el tiempo final

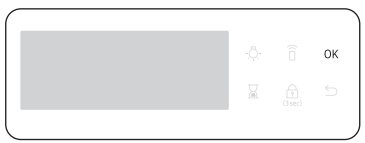
Puede borrar el tiempo final. Esto es útil si desea detener el horno manualmente en cualquier momento durante el proceso.



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



2. Gire el dial de valores para ajustar la hora de finalización a la hora actual. Como alternativa, basta con pulsar ⮌.



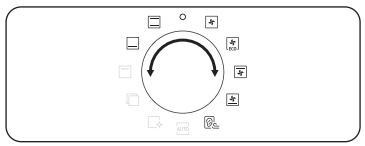
3. Pulse **OK**.

NOTA

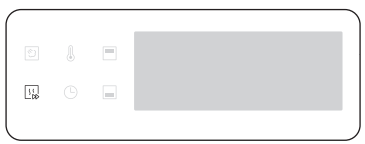
En el modo de cocción dual, primero debe seleccionar el compartimento superior o inferior para el que desea borrar el tiempo de cocción.

Operaciones

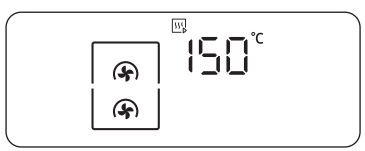
Modos de cocción (excepto Parrilla)



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



3. Opcionalmente, puede precalentar rápidamente el horno. Para ello, pulse el botón y ajuste la temperatura deseada.
   El indicador correspondiente aparece en la pantalla.



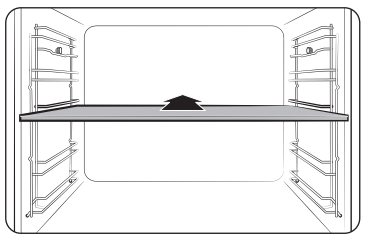
El horno comienza a precalentarse con el icono hasta que la temperatura interna alcanza la temperatura deseada.
Una vez finalizado el precalentamiento, el indicador desaparece con un pitido.
Se recomienda precalentar el horno para todos los modos de cocción, salvo que se especifique lo contrario en **Cocción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

NOTA

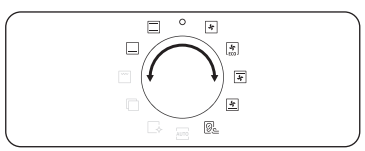
Puede cambiar el tiempo de cocción o la temperatura durante la cocción.

Modo de doble cocción

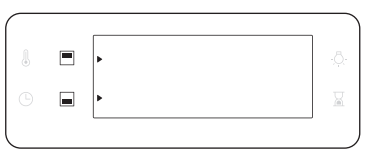
Puede utilizar el divisor suministrado para separar la cámara de cocción en los compartimentos superior e inferior. Esto permite a los usuarios habilitar dos modos de cocción diferentes simultáneamente, o simplemente elegir un compartimento para cocinar.



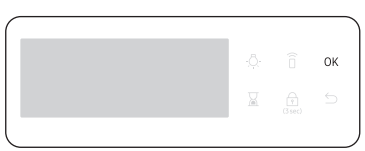
1. Introduzca el divisor en el nivel 3 para separar la cámara de cocción en dos compartimentos.



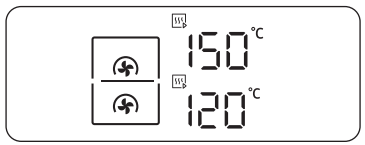
2. Gire el selector de modo para seleccionar un modo de cocción.
   Puede seleccionar los modos Parrilla, Convección y Calor superior + Convección en el compartimento superior y los modos Convección, Calor inferior + Convección y Calor inferior en el compartimento inferior.



3. Pulse para seleccionar el compartimento superior, o pulse para seleccionar el compartimento inferior.
   Aparecerá el icono ▶ en el compartimento seleccionado.
4. Si es necesario, establezca el tiempo de cocción o la temperatura. Para más información, consulte la sección **Ajustes comunes**.



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



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

NOTA

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

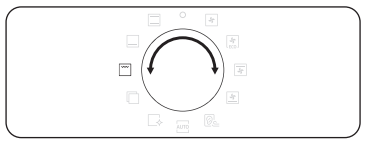
Modos de cocción (excepto Parrilla)

Los modos de cocción con un asterisco (*) están disponibles para el precalentamiento rápido y se desactivan para las temperaturas ajustadas a menos de 100 ˚C.

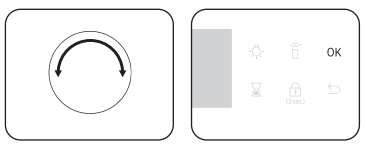
Modo		Rango de temperatura (˚C)				Temperatura recomendada (˚C)
		Individual	Dual			
			Superior	Inferior	Dual	
	Convección	* 30-250	40-250	40-250	-	160
		El elemento calefactor posterior genera calor, que el ventilador de convección distribuye uniformemente. Use este modo para hornear y asar en diferentes niveles al mismo tiempo.				
	Convencional	* 30-250	-	-	-	180
		El calor se genera desde los elementos calefactores superior e inferior. Esta función debe utilizarse para la cocción y el asado estándar de la mayoría de las recetas.				
	Calor superior + Convección	* 40-250	40-250	-	-	180
		El elemento calefactor superior genera calor, que el ventilador de convección distribuye uniformemente. Utilice este modo para el asado que requiera una capa superior crujiente (por ejemplo, carne o lasaña).				
	Calor inferior + Convección	* 40-250	-	40-250	-	200
		El elemento calefactor inferior genera calor, que el ventilador de convección distribuye uniformemente. Utilice este modo para pizza, pan o pasteles.				
	Calor inferior	100-230	-	40-250	-	150
		El elemento calefactor inferior genera calor. Utilice este modo cuando esté terminando de hornear o cocer para dorar la parte inferior de una quiche o pizza.				
ECO	Convección ecológica	30-250	-	-	-	160
		La convección eco utiliza el sistema de calentamiento optimizado para ahorrar energía mientras se cocina. Los tiempos de cocción aumentan ligeramente, pero los resultados de cocción se mantienen. Tenga en cuenta que este modo no requiere precalentamiento. **NOTA** El modo de convección eco de calentamiento usado para determinar la clase de eficiencia energética es conforme a la norma EN60350-1				
	Aire Sous Vide	50-95	-	-	-	60
		El modo Sous Vide por aire utiliza aire caliente a baja temperatura para implementar el modo Sous Vide sin vapor ni tanque de agua. En este modo, el horno mantiene temperaturas bajas constantes dentro de la cámara de cocción.				

Operaciones

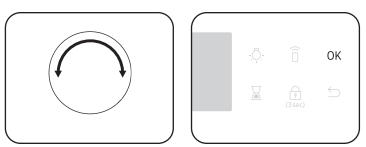
Modos de cocción (Parrilla)



1. Gire el selector de modos para seleccionar .



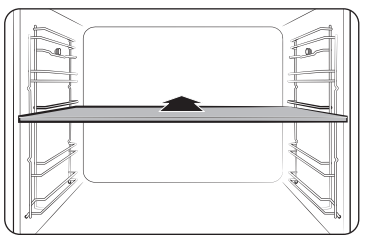
2. Utilice el selector de valores para seleccionar **Parrilla grande (G 1)** o **Parrilla ecológica (G 2)** o **Parrilla con ventilador (G 3)**, y, a continuación, pulse **OK**.



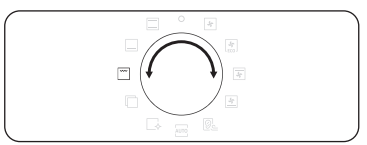
3. Utilice el selector de valores para ajustar la temperatura y, a continuación, pulse **OK**.

Modo de doble cocción

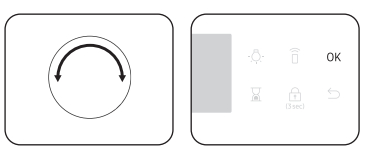
La parrilla con el modo de cocción Dual es útil para tamaños de porción pequeños para ahorrar energía. De forma predeterminada, solo está disponible la opción de parrilla grande en el compartimento superior porque el horno solo utiliza la resistencia superior.



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



2. Gire el selector de modos para seleccionar . De forma predeterminada, solo se selecciona automáticamente la **Parrilla grande (G 1)**.



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

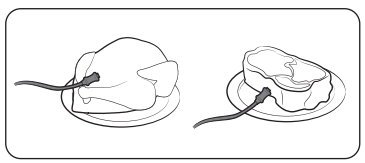
Modos de cocción (Parrilla)

Modo		Rango de temperatura (°C)				Temperatura recomendada (°C)
		Individual	Dual			
			Superior	Inferior	Dual	
G 1	Parrilla grande	100-270	40-250	-	-	220
		El parrilla grande emite calor. Utilice este modo para dorar la capa superior de los alimentos (por ejemplo, carne, lasaña o gratinado).				
G 2	Parrilla ecológica	100-270	-	-	-	220
		La parrilla de área pequeña emite calor. Utilice este modo para alimentos que requieren menos calor, como el pescado y las baguettes rellenas.				
G 3	Parilla con ventilador	100-250	-	-	-	180
		Las dos resistencias superiores generan calor, que es distribuido por el ventilador. Utilice este modo para asar carne o pescado.				

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

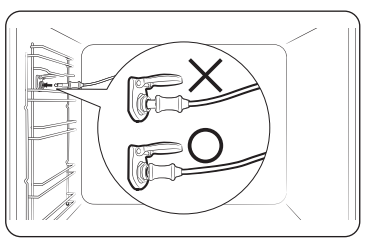
La sonda para carne mide la temperatura interna de la carne mientras esta se cocina. Cuando la temperatura alcanza la temperatura deseada, el horno se detiene y finaliza la cocción.

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

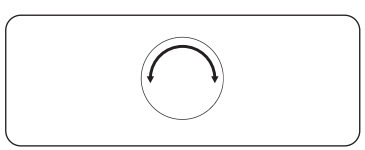


1. En el panel de características, pulse para elegir un modo de cocción y una temperatura.

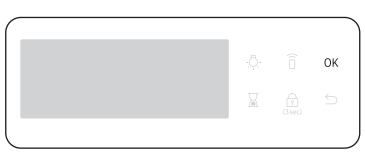
2. Introduzca la punta de la sonda en el centro de la carne a cocinar. Asegúrese de que no se ha introducido el mango de goma.



3. Enchufe el conector de la sonda en la toma de pared del lado izquierdo. Asegúrese de ver el indicador de sonda de carne insertada cuando el conector de la sonda esté conectado.



4. Vuelva a pulsar el botón y gire el dial de valores (dial del lado derecho) para ajustar la temperatura interna de la carne.



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

⚠ AVISO sobre acrilamida

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

NOTA

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

Rango de ajuste de temperatura del modo de cocción dual

Puede utilizar simultáneamente los compartimentos superior e inferior para diferentes cocciones. En el modo de cocción dual, el rango de temperatura de un compartimento se ve afectado por los ajustes de temperatura del otro compartimento. Por ejemplo, el asado en el compartimento superior estará limitado por el funcionamiento en el compartimento inferior en términos de temperaturas de cocción. Sin embargo, cualquiera de los compartimentos limita sus ajustes de temperatura entre un mínimo de 40 y un máximo de 250.

Si el compartimento superior está ajustado a (°C)	El compartimento inferior está limitado a (°C)	
	Mínimo	Máximo
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Si el compartimento inferior está ajustado a (°C)	El compartimento superior está limitado a (°C)	
	Mínimo	Máximo
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Modos disponibles en cada zona

Zona	Modo disponible	Rango de temperatura (°C)	Temperatura predeterminada (°C)	Precalentamiento rápido	Sonda para carne
Superior	Convección	40-250	160	X	X
	Parrilla grande	40-250	220	X	X
	Calor superior + Convección	40-250	180	X	X
Inferior	Convección	40-250	160	X	X
	Calor inferior + Convección	40-250	200	X	X
	Calor inferior	40-250	150	X	X

NOTA

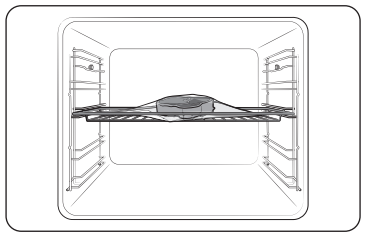
La disponibilidad de los modos con un asterisco (*) depende del modelo del horno.

Operaciones

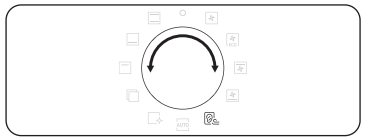
Aire Sous Vide (solo modelos aplicables)

El modo Sous Vide por aire utiliza aire caliente a baja temperatura para implementar el modo Sous Vide sin vapor ni tanque de agua. En este modo, el horno mantiene temperaturas bajas constantes dentro de la cámara de cocción, cocinando los alimentos que pueden mantener su fragancia y nutrientes originales mientras ofrecen un sabor enriquecido y una textura suave.

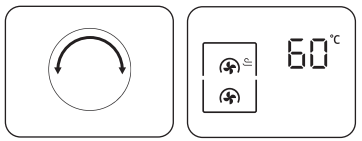




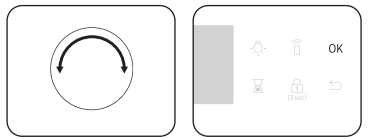
1. Coloque los alimentos en una bolsa de vacío limpia y ciérrela. A continuación, coloque los alimentos en la posición 3 de la rejilla del horno.



2. Gire el selector de modo para seleccionar **Aire Sous Vide**.



3. Gire el dial de valores para cambiar la temperatura predeterminada. Introduzca la temperatura sugerida para sus alimentos como guía de cocción recomendada. La temperatura predeterminada es de 60 °C. (Puede modificar la temperatura en 1 °C.)



4. Pulse y gire el dial de valores para ajustar el tiempo de cocción.

5. Pulse **OK** para iniciar la cocción.

NOTA

- Utilice únicamente ingredientes frescos y de calidad. Recójalos en condiciones de limpieza y guárdelos en refrigeración.
- Utilice bolsas de vacío resistentes al calor para trasladar y almacenar los ingredientes.
- No reutilice nunca las bolsas de vacío resistentes al calor.
- El tiempo de cocción depende del grosor de los alimentos. La adición de sal o azúcar puede acortar el tiempo de cocción.

Consejos

- Para mantener el sabor original, se recomienda utilizar menos hierbas y especias que en las recetas ordinarias.
- La carne y el pescado ofrecen mejores sabores cuando se doran y se sirven.
- Si no se sirven inmediatamente después de cocinados, introduzca los alimentos en agua helada y enfríelos completamente. A continuación, guárdelos a menos de 5 °C para mantener la fragancia y la textura de los alimentos.
  - Excepcionalmente, el pollo se recomienda comerlo inmediatamente después de cocinado.

Recomendamos precalentar el horno para obtener mejores resultados.

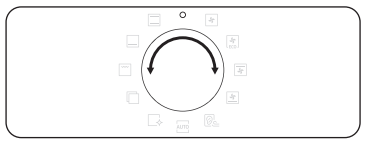
Alimento	Grado de cocción	Accesorio	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (h)
Buey					
Bistec de 4 cm de grosor	Poco cocinado	Rejilla	3	54	3-4
Bistec de 4 cm de grosor	Medio	Rejilla	3	60	3-4
Bistec de 4 cm de grosor	Bien cocinado	Rejilla	3	68	3-4
Asados	Medio	Rejilla	3	62	6-8
Asados	Bien cocinado	Rejilla	3	68	6-8
Cerdo					
Chuleta, sin hueso	Tierno	Rejilla	3	60	3-4
Chuleta, sin hueso	Firme	Rejilla	3	71	3-4
Asados	Medio	Rejilla	3	62	4-6
Asados	Bien cocinado	Rejilla	3	72	4-6
Carne de cerdo en tiras	Bien cocinado	Rejilla	3	74	18-24
Aves					
Pechuga de pollo	Tierno	Rejilla	3	66	3-4
Pechuga de pollo	Firme	Rejilla	3	72	3-4
Pechuga de pato	Tierno	Rejilla	3	63	3-4
Pescado					
Filete de salmón	Tierno	Rejilla	3	52	2-3
Filete de salmón	Bien cocinado	Rejilla	3	63	2-3
Filete de bacalao	Tierno	Rejilla	3	55	2-3

Alimento	Grado de cocción	Accesorio	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (h)
Verduras					
Espárragos	-	Rejilla	3	85	2-3
Patata en rodajas	-	Rejilla	3	90	2-3
Batata, en rodajas	-	Rejilla	3	90	2-3
Zanahoria en rodajas	-	Rejilla	3	90	2-3
Calabaza, en cubos	-	Rejilla	3	90	2-3
Fruta					
Manzana, en rodajas	-	Rejilla	3	80	2-3
Piña en rodajas	-	Rejilla	3	85	1-2
Pera en rodajas	-	Rejilla	3	83	2-3
Otros					
Huevos de gallina	Escalfados	Rejilla	3	63	2-3
Huevos de gallina	Huevos duros	Rejilla	3	71	2-3

* Cocinar huevos de gallina sin sellar al vacío.

Operaciones

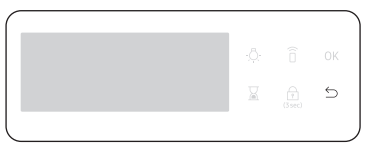
Para detener la cocción



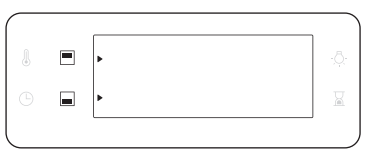
Mientras se está cocinando, gire el selector de modo a "O". El horno se apaga en unos segundos. Esto se debe a que, para evitar aceptar órdenes incorrectas por parte de los usuarios, el horno espera unos segundos para que puedan corregir su selección.

Para detener la cocción de un compartimento individual

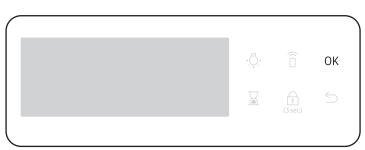
Siga estas instrucciones para detener la cocción en el modo de cocción dual.



1. Pulse ⮌ para detener la cocción.



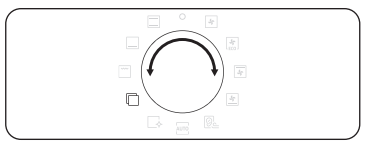
2. Pulse ▭ para seleccionar el compartimento superior, o pulse ▬ para seleccionar el compartimento inferior.
Parpadeará el icono ▶ en el compartimento seleccionado.



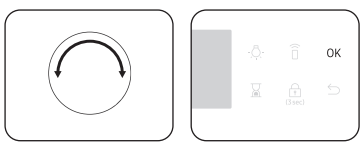
3. Pulse **OK**. El horno detiene la cocción con el compartimento seleccionado.

Función especial

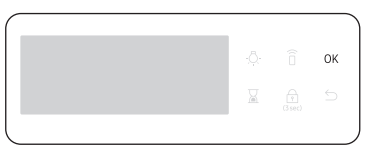
Añada funciones especiales o adicionales para mejorar su experiencia de cocción. Las funciones especiales no están habilitadas en el modo de cocción dual.



1. Gire el selector de modos para seleccionar ⧉.



2. Gire el dial de valores para seleccionar una función y, a continuación, pulse **OK**. Aparece la temperatura por defecto.
3. Si es necesario, establezca el tiempo de cocción o la temperatura. Para más información, consulte la sección **Ajustes comunes**.

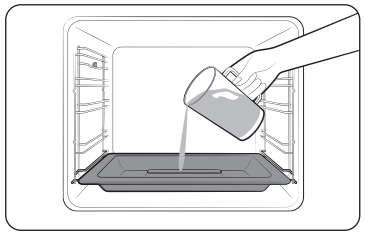


4. Pulse **OK** para iniciar la función.

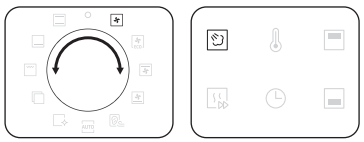
Modo		Rango de temperatura (°C)	Temperatura recomendada (°C)	Instrucciones
F 1	Mantener caliente	40-100	60	Utilícelo solo para mantener el calor de los alimentos que se acaban de cocinar.
F 2	Calentar platos	30-80	50	Utilícelo para calentar platos o utensilios para hornear.
F 3	Descongelar	30-60	30	Este modo se utiliza para descongelar productos congelados, productos de panadería, frutas, pasteles, nata y chocolate. El tiempo de descongelación depende del tipo, tamaño y cantidad del alimento.

Vapor natural (solo en los modelos aplicables)

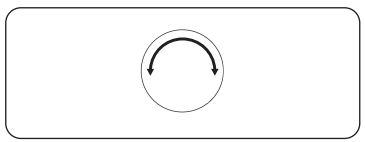
Con el Vapor natural, puede hornear pan crujiente por fuera y húmedo por dentro. Recomendamos precalentar el horno para obtener mejores resultados.



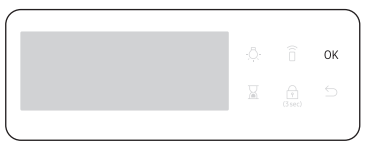
1. Inserte la bandeja de vapor en la parte inferior del compartimento.
2. Llene la bandeja con 250 ml de agua solo cuando el horno esté frío.



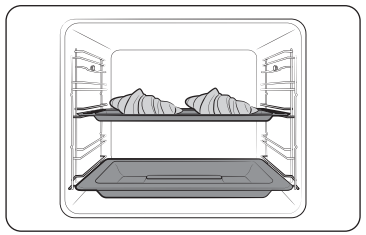
3. Configure el modo **Convección** y seleccione **Vapor natural**.



4. Gire el dial de valores para ajustar la temperatura.



5. Pulse **OK** para iniciar el precalentamiento.



6. Introduzca los alimentos en el horno en cualquier rejilla e inicie la cocción.

NOTA

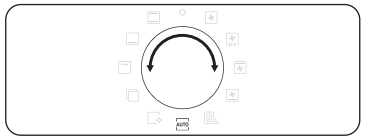
- No reponga el agua durante la cocción o cuando el horno esté caliente.
- Cuando el horno se enfríe completamente después de utilizar la función **Vapor natural** , utilice un paño húmedo para limpiar el fondo del compartimento.
- Para eliminar el sarro de agua que se forma después de utilizar el horno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

El **Vapor natural** solo funciona con el modo de **Convección**.

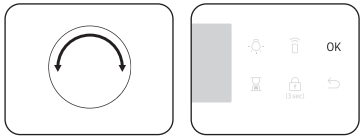
Alimento	Accesorio	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Croissants, 4-6 piezas	Bandeja universal	3	190	20-25
Pastel de hojaldre de manzana	Bandeja universal	3	190	20-25
Pan danés	Bandeja universal	3	190	20-30
Panecillo	Bandeja universal	3	180	20-30
Pan blanco	Rejilla	2	180	30-40

Cocción automática

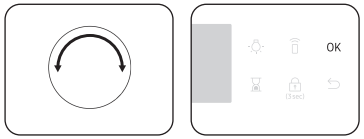
Para cocineros sin experiencia, el horno ofrece un total de 50 recetas de cocción automática. Aprovéchese de esta característica para ahorrar tiempo o acortar su curva de aprendizaje. El tiempo de cocción y la temperatura se ajustarán según la receta seleccionada.



1. Gire el selector de modos para seleccionar AUTO.



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



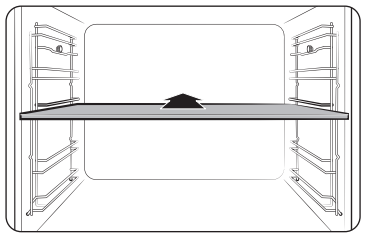
3. Gire el dial de valores para seleccionar el tamaño de la porción. El rango de peso depende del programa.

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

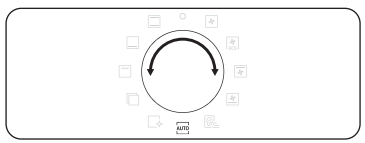
NOTA

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

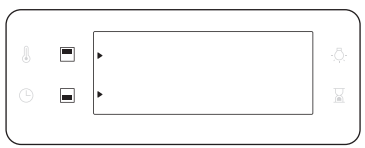
Modo de doble cocción



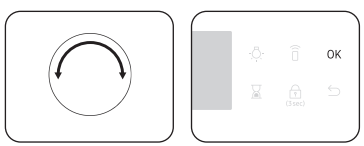
1. Introduzca el divisor en el nivel 3 para activar el modo de cocción Dual.



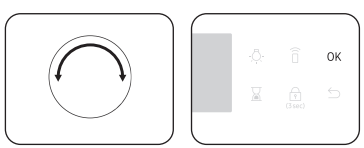
2. Gire el selector de modos para seleccionar AUTO.



3. Pulse ▬ para seleccionar el compartimento superior, o pulse ▬ para seleccionar el compartimento inferior.
Aparecerá el icono ▶ en el compartimento seleccionado.



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



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

NOTA

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

Limpieza

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

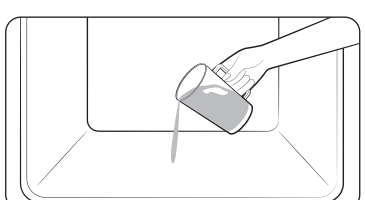
Función		Instrucciones
C 1	Limpieza por vapor	Resulta útil para limpiar suciedad ligera con vapor.
C 2	Pirólisis *	La limpieza pirolítica consiste en una limpieza térmica a alta temperatura. Quema los restos de grasa para facilitar la limpieza manual. 1 h 50 m (ajuste predeterminado) / 2 h 10 m / 2 h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

NOTA

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

Limpieza por vapor

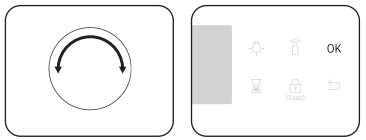
Resulta útil para limpiar suciedad ligera con vapor. Esta función le permite ahorrar tiempo al eliminar la necesidad de una limpieza manual regular. Durante este proceso, el tiempo restante aparece en la pantalla.



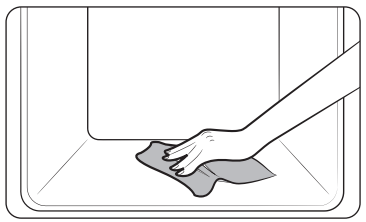
1. Ponga 400 ml de agua en la parte inferior del horno y cierre la puerta.



2. Gire el selector de modos para seleccionar ⬚✧.



3. Gire el dial de valores para seleccionar **C 1**, y pulse **OK**.
La limpieza por vapor dura 26 minutos.



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

⚠ ADVERTENCIA

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

NOTA

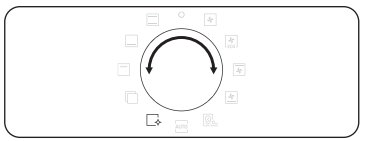
- Si el horno está muy sucio de grasa, por ejemplo, de restos de un asado o gratinado, es aconsejable eliminar los restos persistentes manualmente con un agente limpiador antes de activar la limpieza por vapor.
- Deje la puerta del horno entreabierta cuando finalice el ciclo. Esto es para permitir que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

Pirólisis

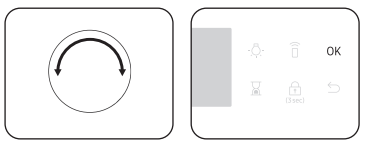
La limpieza pirolítica consiste en una limpieza térmica a alta temperatura. Quema los restos de grasa para facilitar la limpieza manual.

NOTA

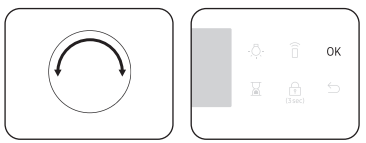
La función de pirólisis solo está disponible en los modelos aplicables.



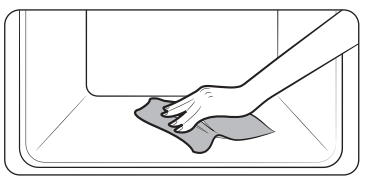
1. Retire todos los accesorios, incluidos los raíles laterales, y limpie las partes más sucias del interior del horno manualmente. De lo contrario, se podrían originar llamas durante el ciclo de limpieza, dando lugar a un incendio.
2. Gire el selector de modos para seleccionar .



3. Gire el dial de valores para seleccionar **C 2**, y pulse **OK**.



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



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

⚠ PRECAUCIÓN

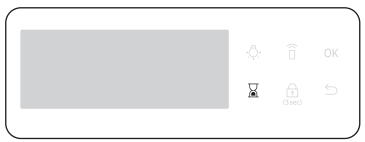
- No toque el horno, ya que se calienta mucho durante el ciclo.
- Para evitar accidentes, mantenga a los niños alejados del horno.
- Una vez finalizado el ciclo, no lo apague mientras el ventilador esté en funcionamiento para enfiar el horno.

NOTA

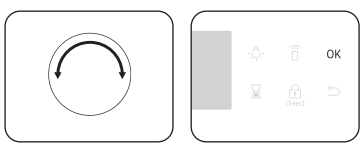
- Una vez que comience el ciclo, el interior del horno se calienta. A continuación, la puerta quedará bloqueada por seguridad. Cuando finalice el ciclo y el horno se enfríe, la puerta se desbloqueará.
- Asegúrese de vaciar el horno antes de la limpieza. Los accesorios podrían deformarse debido a las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

Temporizador

El temporizador le ayuda a controlar el tiempo o la duración del funcionamiento durante la cocción.



1. Pulse ⌛.

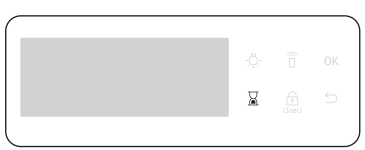


2. Gire el dial de valores para ajustar la hora y, a continuación, pulse **OK**.
   Puede ajustar el tiempo hasta un máximo de 23 horas y 59 minutos.

NOTA

- Cuando el tiempo ha transcurrido, el horno emite un pitido con un mensaje intermitente de "0:00" en la pantalla.
- Puede cambiar los ajustes del temporizador en cualquier momento.

Sonido Activado/Desactivado



1. Para silenciar el sonido, mantenga pulsado ⌛ durante 3 segundos. Entonces **1** parpadea.
2. Seleccione **1** y pulse **OK**. Y gire el dial de valores para ajustar Encendido y pulse **OK**.
3. Para activar el sonido, repita el paso **1**, **2**, seleccione Apagado y pulse **OK**.

Wi-Fi Encendido/Apagado



1. Para activar el Wi-Fi, manténgalo pulsado ⌛ durante 3 segundos. Entonces **1** parpadea.
2. Seleccione **2** y pulse **OK**. Y gire el dial de valores para ajustar Encendido y pulse **OK**.
3. Para desactivar el Wi-Fi, repita el paso **1**, **2**, seleccione Apagado y pulse **OK**.

Cocción inteligente

Cocción manual

⚠ AVISO sobre acrilamida

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

NOTA

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

Consejos sobre los accesorios

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

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

Horneado

Recomendamos precalentar el horno para obtener mejores resultados.

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

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Pastel de manzana	Rejilla, molde 20 cm de Ø	2		160-170	65-75
Pizza refrigerada	Bandeja universal	3		180-200	5-10

Asados

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Carne (Ternera/Cerdo/Cordero)					
Solomillo de ternera, 1 kg	Rejilla + Bandeja universal	3 1		160-180	50-70
Filete deshuesado de ternera, 1,5 kg	Rejilla + Bandeja universal	3 1		160-180	90-120
Cerdo asado, 1 kg	Rejilla + Bandeja universal	3 1		200-210	50-60
Pieza de cerdo, 1 kg	Rejilla + Bandeja universal	3 1		160-180	100-120
Pierna de cordero, 1 kg	Rejilla + Bandeja universal	3 1		170-180	100-120
Carne de ave (Pollo/Pato/Pavo)					
Pollo, entero, 1,2 kg *	Rejilla + Bandeja universal (para capturar los goteos)	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	Bandeja universal	3		220-230	15-20
Patatas asadas cortadas por la mitad, 0,5 kg	Bandeja universal	3		200	45-50
Pescado					
Filete de pescado, asado	Rejilla + Bandeja universal	3 1		200-230	10-15
Pescado asado	Rejilla + Bandeja universal	3 1		180-200	30-40

* Dar la vuelta transcurrida la mitad del tiempo.

Cocción inteligente

Gratinador

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

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

* Dar la vuelta transcurridas $^{2}/_{3}$ del tiempo de cocción.

Comida preparada congelada

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

Asado profesional

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

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

Convección ecológica

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

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

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

Cocción inteligente

Doble cocción

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

La siguiente tabla presenta 5 guías de cocción dual que recomendamos para cocinar, asar y hornear. Con la función de doble cocción, podrá cocinar simultáneamente el plato principal y la guarnición o el plato principal y el postre.

• Con la función de doble cocción, el tiempo de precalentamiento se puede extender.

No	Zona	Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
1	Superior	Bizcocho	Rejilla, molde 25-26 cm de Ø	4		160-170	40-45
	Inferior	Pizza casera, 1,0-1,2 kg	Bandeja universal	1		190-210	13-18
2	Superior	Verduras asadas, 0,4-0,8 kg	Bandeja universal	4		220-230	13-18
	Inferior	Pastel de manzana	Rejilla, molde 20 cm de Ø	1		160-170	70-80
3	Superior	Pan de pita	Bandeja universal	4		230-240	13-18
	Inferior	Gratinado de patatas 1,0-1,5 kg	Rejilla, bandeja para horno 22-24 cm	1		180-190	45-50
4	Superior	Muslitos de pollo	Rejilla + Bandeja universal	4 4		210-230	30-35
	Inferior	Lasaña, 1,0-1,5 kg	Rejilla, bandeja para horno 22-24 cm	1		190-200	30-35
5	Superior	Filete de pescado, asado	Rejilla + Bandeja universal	4 4		210-230	15-20
	Inferior	Pastel de hojaldre de manzana	Bandeja universal	1		170-180	25-30

También puede utilizar solo la zona superior o inferior para ahorrar energía. El tiempo de cocción se puede extender cuando se utiliza la zona separada. Recomendamos precalentar el horno para obtener mejores resultados.

Superior

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Pasteles pequeños	Bandeja universal	4		170	30-35
Bollos	Bandeja universal	4		180-190	30-35
Lasaña	Rejilla	4		190-200	30-35
Muslitos de pollo*	Rejilla + Bandeja universal	4 4		230-250	30-35

* No precaliente el horno.

Inferior

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Pasteles pequeños	Bandeja universal	1		170	30-35
Bizcocho mármol	Rejilla	1		160-170	60-70
Pastel de manzana	Rejilla	1		160-170	70-80
Pizza casera, 1,0-1,2 kg	Bandeja universal	1		190-210	13-18

Programas de cocción automática

⚠ PRECAUCIÓN

Los alimentos que pueden estropearse fácilmente (como la leche, los huevos, el pescado, la carne o las aves de corral) no deben permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben retirarse rápidamente cuando ésta haya finalizado. Comer alimentos en mal estado puede provocar enfermedades por intoxicación alimentaria.

Cocción simple

En la siguiente tabla se muestran 40 programas automáticos para cocinar, asar y hornear.
Se indican las cantidades, el peso y las recomendaciones adecuadas. Para mayor comodidad, los modos de cocción y los tiempos están preprogramados. Encontrará algunas recetas para los programas automáticos en su libro de instrucciones.
Los programas de cocción automática son los del 1 al 19; el 38 y el 39 incluyen precalentamiento y muestran el progreso del precalentamiento. Coloque la comida en el horno después del pitido de precalentamiento.
A continuación, pulse **OK** para iniciar la Cocción automática.

⚠ ADVERTENCIA

Utilice siempre guantes de horno para sacar los alimentos.

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

Cocción inteligente

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
A 3	Pasta al horno	1,2-1,5	Rejilla	3
		Prepare el gratinado de pasta utilizando una fuente de horno de 22-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el centro de la rejilla.		
A 4	Lasaña	1,0-1,5	Rejilla	3
		Prepare lasaña casera en una bandeja resistente al horno de 22-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el centro de la rejilla.		
A 5	Pisto	1,2-1,5	Rejilla	3
		Ponga los ingredientes para el Ratatouille en una cazuela con tapa. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el centro de la rejilla. Hornee en un recipiente cubierto. Mezclar antes de servir.		
A 6	Pastel de manzana	1,2-1,4	Rejilla	2
		Prepare pastel de manzana con un molde para horno de metal redondo de 20-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga el molde en el centro de la rejilla.		
A 7	Croissants	0,3-0,4	Bandeja universal	3
		Preparar los croissants (masa lista refrigerada). Poner en papel de hornear en una bandeja universal. Inicie el programa, después de que suene el pitido de precalentamiento, introduzca la bandeja en el horno.		
A 8	Pastel de hojaldre de manzana	0,3-0,4	Bandeja universal	3
		Poner los hojaldres de manzana sobre papel de horno en la bandeja universal. Inicie el programa, después de que suene el pitido de precalentamiento, introduzca la bandeja en el horno.		

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

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

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
A 19	Brownies	0,7-0,8	Rejilla	3
		Prepare la masa del pastel en una fuente para horno de 20-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el centro de la rejilla.		
A 20	Solomillo de ternera asado	0,8-1,2	Rejilla	2
			Bandeja universal	1
		Sazone la carne y déjela en el frigorífico durante 1 hora. Colóquela en la rejilla con la parte de la grasa hacia arriba.		
A 21	Ternera asada a fuego lento	0,8-1,2	Rejilla	2
			Bandeja universal	1
		Sazone la carne y déjela en el frigorífico durante 1 hora. Colóquela en la rejilla con la parte de la grasa hacia arriba.		
A 22	Chuletas de cordero asadas con hierbas	0,4-0,8	Rejilla	4
			Bandeja universal	1
		Marine las chuletas de cordero con hierbas y especias, y póngalas en la rejilla.		
A 23	Pierna de cordero	1,0-1,4	Rejilla	3
			Bandeja universal	1
		Marinar el cordero y ponerlo en una rejilla.		
A 24	Cerdo asado con chicharrones	0,8-1,2	Rejilla	3
			Bandeja universal	1
		Poner el asado de cerdo con el lado gordo hacia arriba en la rejilla.		

Cocción inteligente

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
A 25	Costillas de cerdo	0,8-1,2	Rejilla	3
			Bandeja universal	1
		Poner el costillar de cerdo en la rejilla.		
A 26	Pollo, entero	1,0-1,4	Rejilla	2
			Bandeja universal	1
		Enjuague y limpie el pollo. Unte el pollo con aceite y añada especias. Colóquelo en la rejilla con la pechuga hacia abajo y gírelo tan pronto como el horno emita un pitido.		
A 27	Pechuga de pollo	0,5-0,9	Rejilla	4
			Bandeja universal	1
		Marine la pechuga y colóquela en la rejilla.		
A 28	Muslitos de pollo	0,5-0,9	Rejilla	4
			Bandeja universal	1
		Pincelar con aceite y especias y poner en la rejilla.		
A 29	Pechuga de pato	0,3-0,7	Rejilla	4
			Bandeja universal	1
		Poner las pechugas de pato con el lado gordo hacia arriba en la rejilla. El primer ajuste es para un nivel de cocción medio, el segundo para un nivel de cocción bien cocido.		
A 30	Filete de trucha al horno	0,3-0,7	Bandeja universal	4
		Ponga los filetes de trucha con la piel hacia arriba en la bandeja universal.		

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
A 31	Trucha	0,3-0,7	Rejilla	4
			Bandeja universal	1
		Enjuague y limpie el pescado, y colóquelo en la rejilla uniendo la cabeza con la cola. Añada zumo de limón, sal y hierbas dentro del pescado. Corte la superficie de la piel con un cuchillo. Úntelo con aceite y sal.		
A 32	Lenguado	0,3-0,7	Bandeja universal	3
		Ponga el lenguado sobre papel de horno en la bandeja universal. Corte la superficie con un cuchillo.		
A 33	Bistec/filete de salmón	0,3-0,7	Rejilla	4
			Bandeja universal	1
		Enjuague y limpie los filetes o bistecs. Coloque los filetes en la rejilla con la piel hacia arriba.		
A 34	Verduras asadas	0,3-0,7	Bandeja universal	4
		Enjuague y prepare rodajas de calabacín, berenjena, pimiento, cebolla y tomates cherry. Úntelas con aceite de oliva, hierbas y especias. Distribúyalas uniformemente en la bandeja universal.		
A 35	Patatas asadas cortadas por la mitad	0,5-0,9	Bandeja universal	3
		Corte patatas grandes (de 200 g cada una) a lo largo en dos mitades. Colóquelas en la bandeja universal con el corte hacia arriba y úntelas con aceite de oliva, hierbas y especias.		
A 36	Patatas panaderas congeladas	0,3-0,7	Bandeja universal	3
		Distribuya las patatas fritas congeladas de manera uniforme en la bandeja universal.		

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
A 37	Cuñas de patata congeladas	0,3-0,7	Bandeja universal	3
		Distribuya uniformemente los trozos de patata congelados en la bandeja universal.		
A 38	Pizza congelada	0,3-0,7	Rejilla	3
		Inicie el programa, después de que suene el pitido de precalentamiento, coloque la pizza congelada en el centro de la rejilla.		
A 39	Pizza casera	0,8-1,2	Bandeja universal	2
		Prepare pizza casera con la masa de levadura y colóquela en la bandeja universal. El rango de peso incluye masa e ingredientes como salsa, verduras, jamón y queso. Inicie el programa, después de que suene el pitido de precalentamiento, introduzca la bandeja en el horno.		
A 40	Prueba de masa	0,3-0,7	Rejilla	2
		Prepare la masa en un bol y cúbrala con un film transparente. Colóquela en el centro de la rejilla.		

Doble cocción

En la siguiente tabla se muestran 10 programas automáticos para cocinar, asar y hornear. Puede utilizar solo la zona superior o la inferior y utilizar la zona superior y la inferior al mismo tiempo. El programa indica las cantidades, el peso y las recomendaciones adecuadas. Para mayor comodidad, los modos de cocción y los tiempos están preprogramados. Encontrará algunas recetas para los programas automáticos en su libro de instrucciones.
Todos los programas de cocción automática dual incluyen el precalentamiento y muestran el progreso del mismo.
Coloque la comida en el horno después del pitido de precalentamiento.
Pulse **Tiempo de cocción** para iniciar la **Cocción automática**.

⚠ ADVERTENCIA

Utilice siempre guantes de horno para sacar los alimentos.

1. Superior

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
1	Patatas gratinadas	1,0-1,5	Rejilla	4
		Prepare patatas frescas gratinadas con una bandeja resistente al horno, de 22-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el centro de la rejilla.		
2	Lasaña	1,0-1,5	Rejilla	4
		Prepare lasaña casera en una bandeja resistente al horno de 22-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el centro de la rejilla.		
3	Muslitos de pollo	0,5-0,9	Rejilla	4
			Bandeja universal	4
		Pincelar con aceite y especias y poner en la rejilla.		

Cocción inteligente

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
4	Patatas asadas cortadas por la mitad	0,5-0,9	Bandeja universal	4
		Corte patatas grandes (de 200 g cada una) a lo largo en dos mitades. Colóquelas en la bandeja universal con el corte hacia arriba y úntelas con aceite de oliva, hierbas y especias.		
5	Patatas panaderas congeladas	0,3-0,7	Bandeja universal	4
		Distribuya las patatas fritas congeladas de manera uniforme en la bandeja universal.		

2. Inferior

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
1	Pastel de manzana	1,2-1,4	Rejilla	1
		Prepare pastel de manzana con un molde para horno de metal redondo de 20-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga el molde en el centro de la rejilla.		
2	Pastel de hojaldre de manzana	0,3-0,4	Bandeja universal	1
		Poner los hojaldres de manzana sobre papel de horno en la bandeja universal. Inicie el programa, después de que suene el pitido de precalentamiento, introduzca la bandeja en el horno.		
3	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Rejilla	1
		Prepare masa de quiche, póngala en un molde de quiche redondo de 22-24 cm de diámetro. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, añada el relleno y ponga el molde en el centro de la rejilla.		
4	Pizza congelada	0,3-0,7	Rejilla	1
		Inicie el programa, después de que suene el pitido de precalentamiento, coloque la pizza congelada en el centro de la rejilla.		

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
5	Pizza casera	0,8-1,2	Bandeja universal	1
		Prepare pizza casera con la masa de levadura y colóquela en la bandeja universal. El rango de peso incluye masa e ingredientes como salsa, verduras, jamón y queso. Inicie el programa, después de que suene el pitido de precalentamiento, introduzca la bandeja en el horno.		

3. Dual

Puede seleccionar un programa automático para la zona inferior y superior y cocinar simultáneamente.

⚠ PRECAUCIÓN

Cuando utilice la zona superior o la inferior, el ventilador y el calentador de la otra zona pueden funcionar para obtener un rendimiento óptimo. La zona que no se está utilizando no debe usarse para fines no previstos.

Recetas de prueba

De conformidad con la norma EN 60350-1

1. Horneado

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

Tipo de alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Pasteles pequeños	Bandeja universal	3		165	23-28
		3		155	25-30
		1+3		155	33-38
Bizcocho de mantequilla	Bandeja universal	1+3		140	28-33
Bizcocho sin grasa	Rejilla + Molde para pasteles desmontable (Metálico oscuro, 26 cm de Ø)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Pastel de manzana	Rejilla + 2 moldes para tartas desmontable ** (Recubrimiento oscuro, Ø 20 cm)	2, colocados en diagonal		160	70-80
	Bandeja universal + Rejilla + 2 moldes para tartas desmontable *** (Recubrimiento oscuro, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

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

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

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

2. Gratinador

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

Tipo de alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Tostada pan blanco	Rejilla	5		270 (Máx)	1-2
Hamburguesas de ternera * (12 unidades)	Rejilla + Bandeja universal (para capturar los goteos)	4 1		270 (Máx)	1st 15-18 2nd 5-8

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

3. Asados

Tipo de alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Pollo entero * 1,3-1,5 kg	Rejilla + Bandeja universal (para capturar los goteos)	3 1		200	60-75
Pollo entero * 1,5-1,7 kg	Rejilla + Bandeja universal (para capturar los goteos)	3 1		200	70-85

* Dar la vuelta transcurrida la mitad del tiempo.

Cocción inteligente

Colección de recetas frecuentes de autococción

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 Pelar las patatas y cortarlas en rodajas de 3 mm de grosor. Untar con mantequilla toda la superficie de una fuente para gratinar (22-24 cm). Extender las rodajas sobre una toalla limpia y mantenerlas cubiertas con la toalla mientras se prepara el resto de los ingredientes.
Mezclar el resto de los ingredientes, excepto el queso rallado, en un bol grande y remover bien. Coloque las rodajas de patata en la fuente ligeramente superpuestas y vierta la mezcla sobre las patatas. Esparcir el queso rallado por encima y hornear. Después de la cocción, servir espolvoreando con 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 Lavar las verduras y cortarlas en rodajas de 3 a 5 mm de grosor. Colocar las rodajas en capas en una fuente para gratinar (22-24 cm) y verter el aceite sobre las verduras. Mezclar el resto de los ingredientes excepto el queso rallado y verterlo sobre las verduras. Esparcir el queso rallado por encima y hornear. A continuación, servir espolvoreando con unas hojas de tomillo fresco.

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 Preparar la salsa de carne con tomate. Calentar el aceite en una sartén y cocinar la carne picada y la cebolla picada durante unos 10 minutos hasta que se dore por todos lados. Verter la salsa de tomate y el caldo de carne, añadir las hierbas secas. Llevar a ebullición y cocer a fuego lento durante 30 minutos.
Cocer los fideos de lasaña siguiendo las instrucciones del paquete. Poner en capas los fideos de lasaña, la salsa de carne y el queso, y repetir la operación. A continuación, espolvorear uniformemente el queso restante sobre la capa de fideos y hornear.

Pastel de manzana

Ingredientes
- **Pastel**: 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

Tamizar la harina con la sal sobre un bol grande. Tamizar con ella el azúcar de ricino y el azúcar de vainilla. Cortar con 2 cuchillos la mantequilla por la harina en dados pequeños. Añadir 3/4 del huevo batido. Amasar todos los ingredientes en el robot de cocina hasta que aparezca una masa desmenuzable. Formar la masa en una bola con las manos. Envuélvala en papel de plástico y déjela enfriar durante unos 30 minutos.
Engrasar el molde desmontable (24-26 cm de diámetro) y espolvorear la superficie con harina. Estirar 3/4 de la masa hasta alcanzar un grosor de 5 mm. Ponerla en el molde (en el fondo y en los lados).
Pelar y descorazonar las manzanas. Cortarlas en cubos de aproximadamente 3/4 x 3/4 cm. Rociar las manzanas con zumo de limón y mezclar bien. Lavar y secar las grosellas y las pasas. Añadir el azúcar, la canela, las pasas y las grosellas. Mezclar bien y espolvorear el fondo de la masa con pan rallado. Presionar ligeramente.
Extender el resto de la masa. Cortar la masa en pequeñas tiras y ponerlas en forma de cruz sobre el relleno. Untar la tarta uniformemente con el resto del huevo batido.

Quiche Lorraine

Ingredientes
- **Pastel**: 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 el hojaldre, poner la harina, la mantequilla y el huevo en un recipiente y mezclar hasta conseguir un hojaldre blando y luego dejarlo reposar en la nevera durante 30 minutos. Extienda la masa y colóquela en la fuente de cerámica engrasada para quiche (25 cm de diámetro). Pinchar el fondo con un tenedor. Mezclar el huevo, la nata, la crema fresca, el queso, la sal y la pimienta. Viértalo sobre la masa justo antes de hornearla.

Pastel con frutas (crumble)

Ingredientes
- **Cobertura**: 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

Mezclar todos los ingredientes hasta obtener el crumble para hacer la cobertura. Repartir las frutas variadas en una fuente de horno y espolvorear el crumble.

Cocción inteligente

Pizza casera

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

Instrucciones Poner la harina, la levadura, el aceite, la sal, el azúcar y el agua tibia en un bol y mezclar hasta obtener una masa húmeda. Amasar en una batidora o a mano unos 5-10 minutos. Cubrir con una tapa y meter en el horno durante 30 minutos a 35 °C para que se pruebe. Extender la masa sobre una superficie enharinada en forma de rectángulo y ponerla en la bandeja o el molde para pizza. Extender el puré de tomate sobre la masa y colocar el jamón, los champiñones, las aceitunas y el tomate. Espolvorear uniformemente con queso por encima y hornear.

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. Coloque sobre la rejilla. Meta en el horno y cocine.

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 Mezclar la sal, el ajo, las hierbas y el aceite y añadir el cordero. Dar vueltas para cubrirlo y dejarlo a temperatura ambiente al menos 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 minutos a 1 hora.

Mantenimiento

Limpieza

⚠ ADVERTENCIA

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

Interior del horno

- Para limpiar el interior del horno use un paño y un agente limpiador suave o agua jabonosa caliente.
- No limpie a mano el cierre de la puerta.
- Para evitar dañar la superficie esmaltada del horno, use solo los limpiadores de hornos corrientes.
- Para eliminar restos persistentes, use un limpiador especial para horno.
- Al aumentar la temperatura de la sala de cocción en un periodo inicial, puede encontrar algunas manchas en el cristal interior de la puerta. En este caso, apague el horno y espere a que se enfríe. A continuación, utilice papel de cocina o detergente neutro con un paño limpio para limpiar el cristal interior.

Exterior del horno

Para limpiar el exterior del horno, como la puerta, el tirador y la pantalla, utilice un paño limpio y un detergente limpiador suave o agua tibia con jabón, y séquelo con papel de cocina o un paño seco.
Puede quedar grasa y suciedad, sobre todo alrededor del tirador, a causa del aire caliente procedente del interior. Se recomienda limpiar el tirador después de cada uso.

Accesorios

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

Superficie esmaltada catalítica (solo en los modelos aplicables)

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

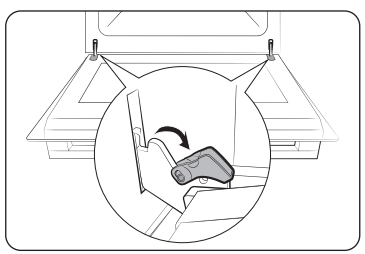
1. Saque todos los accesorios del horno.
2. Limpie el interior del horno.
3. Seleccione el modo de convección con temperatura máxima y active el ciclo durante una hora.

Puerta

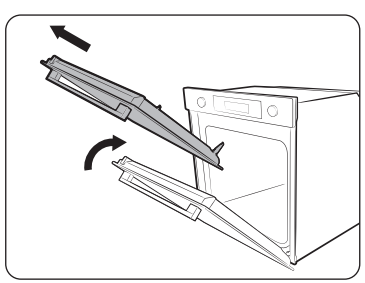
No retire la puerta del horno a menos que sea para limpiarla. Para retirar la puerta para su limpieza, siga estas instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA

La puerta del horno pesa.

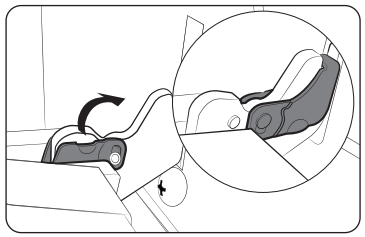


1. Abra la puerta y las grapas de ambas bisagras.



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

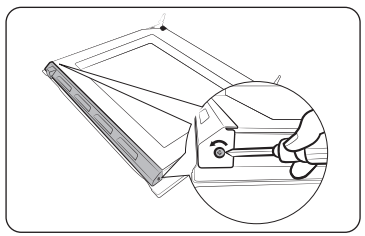
Mantenimiento



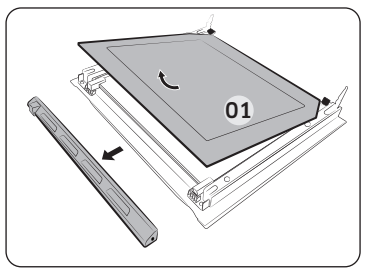
4. Cuando haya terminado, siga los pasos 1 a 2 anteriores en el orden inverso para volver a instalar la puerta. Asegúrese de que las bisagras están en ambos lados.

Puerta de cristal

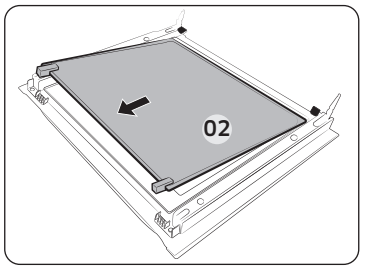
Dependiendo del modelo, la puerta del horno consta de 3-4 láminas de cristal colocadas una junto a otra. No retire el cristal de la puerta a menos que sea para limpiarlo. Para retirar el cristal de la puerta para su limpieza, siga estas instrucciones.



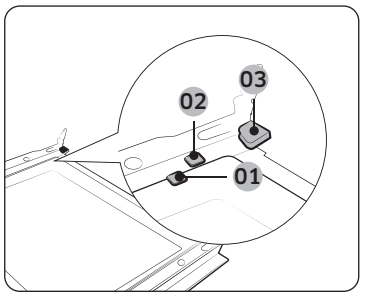
1. Utilice un destornillador para retirar los tornillos de los lados izquierdo y derecho.



2. Desmonte los revestimientos en las direcciones indicadas por las flechas
3. Retire la primera hoja de la puerta.

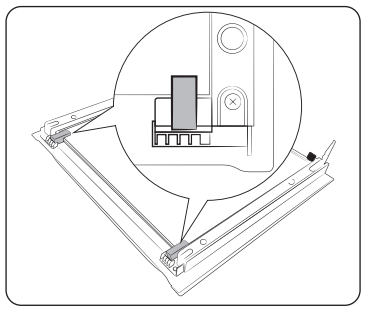


4. Retire la segunda hoja de la puerta en la dirección de la flecha.
5. Limpie el cristal con agua jabonosa y un paño limpio.



6. Cuando haya 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 en este orden.

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

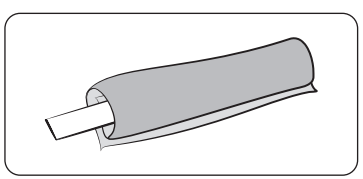


7. Compruebe si las gomas de cristal encajan y fijan bien la hoja de cristal.
8. Siga los pasos 1-2 anteriores en el orden inverso para volver a instalar la puerta.

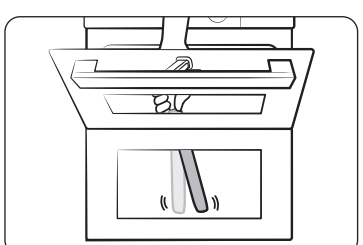
⚠ ADVERTENCIA

Para evitar fugas de calor, asegúrese de volver a colocar correctamente las hojas de cristal.

Cristal de la puerta doble (solo modelos aplicables)



1. Ate el pañuelo húmedo para que se fije.

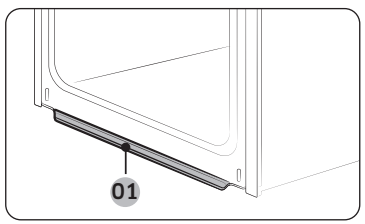


2. Coloque la toalla debajo de la puerta.
3. Limpie la puerta.
4. Aplique detergente al pañuelo y vuelva a limpiar.
5. Limpie con el pañuelo seco la humedad y las burbujas.

⚠ PRECAUCIÓN

No desmonte la puerta para limpiarla.

Colector de agua



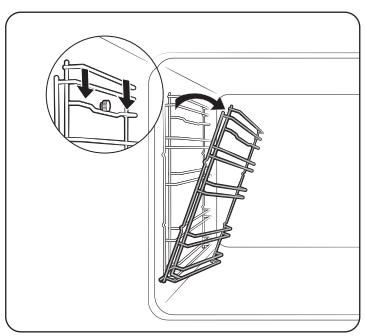
01 Colector de agua

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

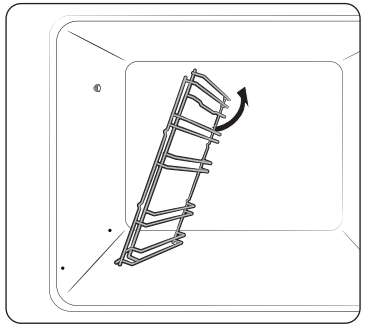
⚠ ADVERTENCIA

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

Correderas laterales (solo modelos aplicables)



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



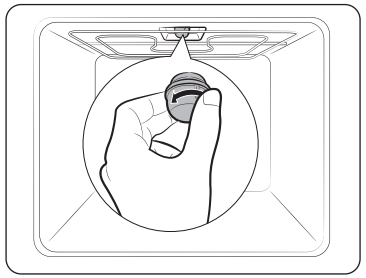
2. Tire y retire la línea inferior del canal lateral izquierdo.
3. Retire la corredera lateral derecha de la misma manera.
4. Limpie ambas correderas laterales.
5. Cuando haya terminado, siga los pasos 1 a 2 anteriores en el orden inverso para volver a insertar las correderas laterales.

NOTA

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

Sustitución

Bombillas

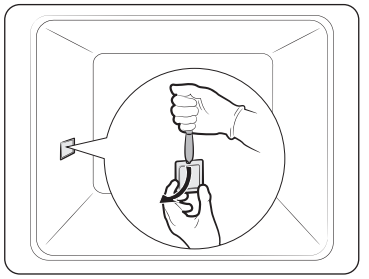


1. Retire el capuchón de cristal girándolo hacia la izquierda.
2. Sustituya la luz del horno.
3. Limpie el capuchón de cristal.
4. Cuando acabe, siga el paso 1 anterior en orden inverso para volver a introducir el capuchón de cristal.

ADVERTENCIA

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

Luz lateral del horno



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

Solución de problemas

Puntos de control

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

Problema	Causa	Acción
Los botones no se pueden pulsar correctamente.	• Si hay materia extraña entre los botones	• Elimine la materia extraña y vuelva a intentarlo.
	• Modelo táctil: si hay humedad en el exterior	• Elimine la humedad y vuelva a intentarlo.
	• Si la función de bloqueo está establecida	• Compruebe si la función de bloqueo está establecida.
No se ve el tiempo.	• Si no hay suministro de energía	• Compruebe si hay suministro de energía.
El horno no funciona.	• Si no hay suministro de energía	• Compruebe si hay suministro de energía.
El horno se para durante el funcionamiento.	• Si está desenchufado de la toma de corriente	• Vuelva a conectar el enchufe.
El horno se apaga cuando está en funcionamiento.	• Si la cocción continua se prolonga en el tiempo	• Después de cocinar durante un tiempo largo, deje enfriar el horno.
	• Si el ventilador no funciona	• Escuche si se oye el ruido del ventilador.
	• Si el horno está instalado en un lugar sin buena ventilación	• Respete la distancia especificada en la guía de instalación del producto.
	• Cuando está usando varios enchufes en la misma toma	• Utilice un solo enchufe.
El horno no tiene corriente.	• Si no hay suministro de energía	• Compruebe si hay suministro de energía.
El exterior del horno está muy caliente durante el funcionamiento.	• Si el horno está instalado en un lugar sin buena ventilación	• Respete la distancia especificada en la guía de instalación del producto.
La puerta no se puede abrir correctamente.	• Si hay restos de alimentos atascados entre la puerta y el interior del producto	• Limpie bien el horno y abra la puerta de nuevo.
La luz interior es tenue o no se enciende.	• Si la lámpara se enciende y luego se apaga	• La lámpara se apaga automáticamente tras un tiempo determinado para ahorrar energía. Puede encenderla de nuevo pulsando el botón de iluminación del horno.
	• Si la lámpara está cubierta de materia extraña durante la cocción	• Limpie el interior del horno y compruébelo.
Se producen descargas eléctricas en el horno.	• Si la alimentación no está conectada a tierra correctamente • 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 la rendija de la puerta. Queda agua en el horno.	• En algunos casos se puede producir agua o vapor según el tipo de alimento. Esto no es un fallo de funcionamiento del producto.	• Deje enfriar el horno y limpie con un paño seco.

Solución de problemas

Problema	Causa	Acción
La iluminación en el interior del horno no es regular.	• La iluminación cambia en función de los cambios de potencia de salida.	• Los cambios de potencia de salida durante la cocción no son errores de funcionamiento del producto, por lo que no debe preocuparse.
Una vez finalizada la cocción, el ventilador sigue funcionando.	• El ventilador funciona automáticamente durante un periodo determinado de tiempo para ventilar el interior del horno.	• Esto no es un fallo de funcionamiento del producto, por lo que no debe preocuparse.
El horno no se calienta.	• Si la puerta está abierta	• Cierre la puerta y vuelva a encenderlo.
	• Si los mandos del horno no están correctamente ajustados	• Consulte el capítulo sobre el funcionamiento del horno y vuelva a configurarlo.
	• Si el fusible del hogar se ha fundido o se ha disparado el cortacircuitos.	• Sustituya el fusible o restablezca el circuito. Si esto sucede a menudo, llame a un electricista.
Sale humo durante el funcionamiento.	• Durante el funcionamiento inicial	• Cuando el horno se pone en marcha por primera vez, puede salir humo del elemento calefactor. Esto no es un fallo de funcionamiento del producto, y si utiliza el horno 2-3 veces, debería dejar de ocurrir.
	• Si hay comida en el elemento calefactor	• Deje enfriar el horno el tiempo suficiente y limpie los restos de comida del elemento calefactor.
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.
La limpieza por vapor no funciona.	• Esto se debe a que la temperatura es demasiado alta.	• Deje que el horno se enfríe y luego utilícelo.
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.

Códigos de información

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

Código	Significado	Acción
C-d1	Fallos de funcionamiento del bloqueo de la puerta	Apague el horno y vuelva a encenderlo. Si el problema continúa, apague todo durante 30 segundos o más y vuelva a conectarlo. Si el problema no se soluciona, póngase en contacto con un centro de servicio técnico.
C-20	Fallos de funcionamiento del sensor	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Solo ocurre durante la lectura/escritura de la EEPROM	
C-F0	Si no hay comunicación entre la placa de circuito impreso principal y la secundaria	
C-F2	Ocurre cuando se mantiene un problema de comunicación entre IC táctil <-> Micom principal o secundario	Apague el horno y vuelva a encenderlo. Si el problema continúa, apague todo durante 30 segundos o más y vuelva a conectarlo. Si el problema no se soluciona, póngase en contacto con un centro de servicio técnico.
C-d0	Problema de botón Ocurre cuando se mantiene pulsado un botón durante un periodo de tiempo.	Limpie los botones y asegúrese de que no están mojados ni hay agua alrededor. Apague el horno e inténtelo de nuevo. Si el problema continúa, póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung.
-dC-	Si se retira el divisor durante la cocción en el modo de cocción doble. Si se introduce el divisor durante la cocción en el modo de cocción simple.	El divisor no debe retirarse durante la cocción en el modo de cocción doble. Apague el horno y vuelva a encenderlo. Si el problema continúa, apague todo durante 30 segundos o más y vuelva a conectarlo. Si el problema no se soluciona, póngase en contacto con un centro de servicio técnico.
S-01	Desconexión de seguridad El horno ha continuado funcionando a la temperatura establecida durante un periodo de tiempo prolongado. • 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 continuamente por mejorar sus productos. Tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

Voltaje de conexión		230-240 V ~ 50 Hz
Máxima potencia de carga conectada		3650-3950 W
Dimensiones (An. x Al. x Pr.)	Unidad principal	595 x 596 x 570 mm
	Empotrable	560 x 579 x 549 mm
Volumen		76 litros

* Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética <G>.

Apéndice

Ficha de datos del producto

Nombre del proveedor	Samsung		
Identificación del modelo	NV7B441****, NV7B442****, NV7B443****, NV7B444****, NV7B445****, NV7B441**C*, NV7B442**C*, NV7B444**C*, NV7B451****, NV7B452****, NV7B453****, NV7B454****, NV7B455****		
Índice de eficiencia energética por cavidad (EEI cavidad)	81,6		
Clase de eficiencia energética por cavidad	A+		
Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía eléctrica final) (EC cavidad eléctrica)	1,05 kWh/ciclo		
Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada, por cavidad (energía eléctrica final) (EC cavidad eléctrica)	0,71 kWh/ciclo		
Número de cavidades	1		
Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)	electricidad		
Volumen por cavidad (V)	76 litros		
Tipo de horno	Empotrable		
Masa del aparato (M)	NV7B441****: 33,4 kg NV7B442****: 33,4 kg NV7B443****: 38,4 kg NV7B444****: 33,4 kg NV7B445****: 38,4 kg	NV7B441**C*: 38,4 kg NV7B442**C*: 38,4 kg NV7B444**C*: 38,4 kg	NV7B451****: 33,4 kg NV7B452****: 36,9 kg NV7B453****: 40,9 kg NV7B454****: 36,9 kg NV7B455****: 40,9 kg

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

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 Asistencia > Buscar asistencia de productos 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.

SAMSUNG

¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	CENTRO DE ATENCIÓN AL CLIENTE	SITIO WEB
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	BE NL: +32 3 808 05 07 BE FR: +32 262 002 10	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	0800 528 475	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	06 1 42 92 312	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support

PAÍS	CENTRO DE ATENCIÓN AL CLIENTE	SITIO WEB
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800111 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	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678-Apel gratuit *8000-Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
LITHUANIA	0-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova

DG68-01413A-07