

Horno empotrable

Manual del usuario y de instalación

NV68A1170** / NV68A1172**



SAMSUNG

Tabla de contenidos

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

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

Uso de este manual

Gracias por elegir un horno empotrable Samsung.

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

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

ADVERTENCIA

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

PRECAUCIÓN

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

NOTA

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

Instrucciones de seguridad

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

Precauciones importantes de seguridad

ADVERTENCIA

Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con las discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o faltas de experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisadas o que hayan recibido instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.

No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico.

El medio de desconexión debe incorporarse en el cable fijo de acuerdo con las normas de cableado.

Tras la instalación, el electrodoméstico debe poder desconectarse de la fuente de alimentación. Para facilitar la desconexión, el enchufe debe estar accesible. También se puede montar un interruptor en el cable fijo de acuerdo con las normas de cableado.

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

Instrucciones de seguridad

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

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

El electrodoméstico se calienta durante su uso. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno.

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

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

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

Si el electrodoméstico tiene la función de limpieza, durante las condiciones de limpieza las superficies pueden calentarse más de lo normal, por lo que se debe mantener a los niños alejados del horno. En el caso de los aparatos con proceso de limpieza pirolítica, algunos animales, en particular los pájaros, pueden ser sensibles a los humos y a las fluctuaciones locales de temperatura durante el proceso de limpieza pirolítica, y deben ser trasladados a una zona adecuada y bien ventilada durante este proceso. Ventile la estancia durante y después del proceso de pirólisis. La función de limpieza depende del modelo.

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

No utilice un limpiador a vapor.

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

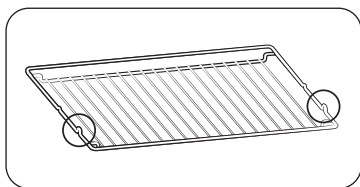
El electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se caliente en exceso.

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

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

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

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



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

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

No guarde materiales inflamables dentro del horno.

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

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

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

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

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

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

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

Durante el funcionamiento del horno la puerta debe permanecer cerrada.

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

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

Cuando cocine pasteles muy líquidos, utilice la bandeja honda.

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

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

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

No abra la puerta aplicando una fuerza innecesaria.

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

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

Instrucciones de seguridad

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



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

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

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

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

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

Función de ahorro automático de energía

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

Instalación

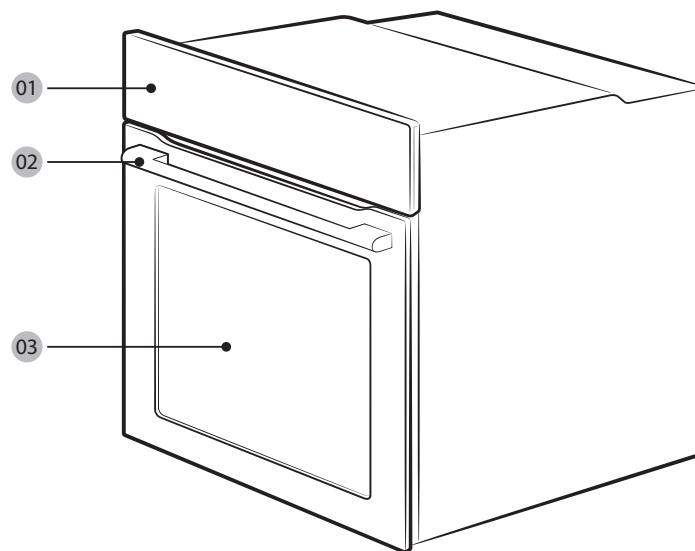
⚠ ADVERTENCIA

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

Qué incluye

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

El horno de un vistazo



01 Panel de control

02 Tirador de la puerta

03 Puerta

Accesorios

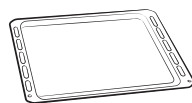
El horno viene con diferentes accesorios que le ayudan a preparar diferentes tipos de comida.



Rejilla



Accesorio de inserción de rejilla *



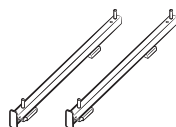
Bandeja de hornear *



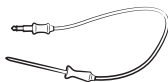
Bandeja universal *



Bandeja con profundidad adicional *



Guía telescópica *



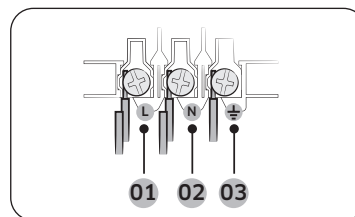
Sonda para carne *



NOTA

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

Conexión a la corriente eléctrica



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

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

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

Compruebe las especificaciones de salida en la etiqueta fijada al horno.

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

⚠ ADVERTENCIA

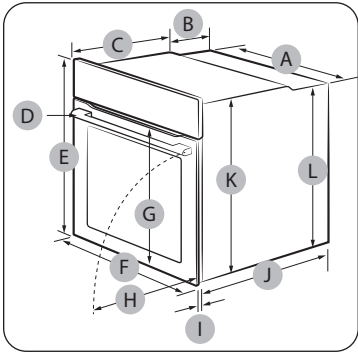
No pise ni retuerza los cables durante la instalación, y manténgalos alejados de las zonas del horno que emitan calor.

Instalación

Montaje en un armario

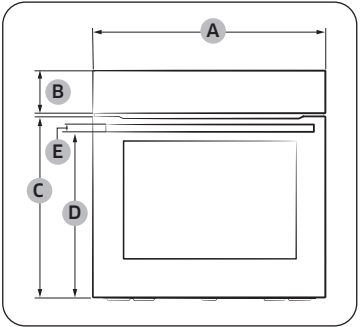
Si se instala el horno en un armario empotrado, las superficies de plástico y las partes adhesivas del armario deben resistir una temperatura de 90 °C. Samsung no se hace responsable de los daños al mobiliario provocados por la emisión de calor del horno. El horno debe estar correctamente ventilado.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

Dimensiones necesarias para la instalación



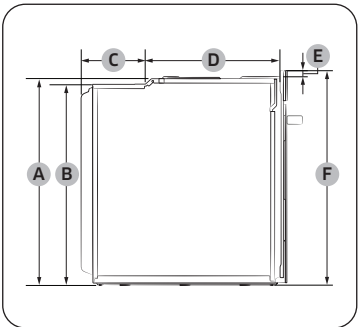
Horno (mm)

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



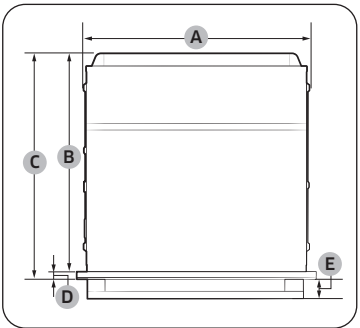
Horno (mm)

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



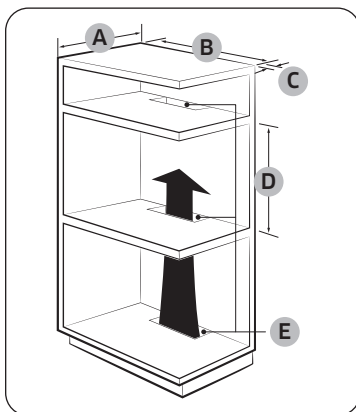
Horno (mm)

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



Horno (mm)

A	560	D	21
B	549	E	Máx. 50
C	570		

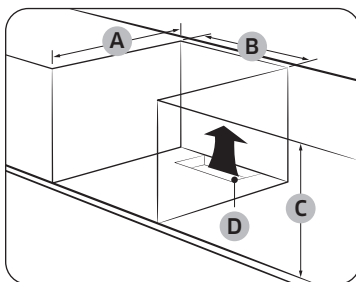


Armario empotrado (mm)

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

NOTA

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

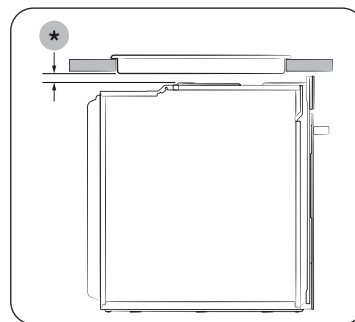


Armario debajo del fregadero (mm)

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

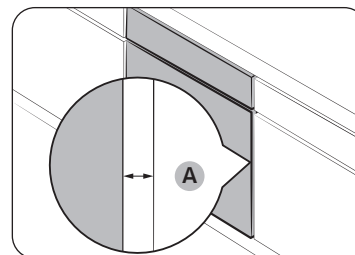
NOTA

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

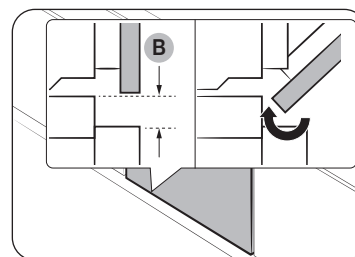


Instalación con una placa de cocción
Para instalar una placa de cocción sobre el horno, compruebe en la guía de instalación de la placa de cocción el espacio necesario para la instalación (*).

Montaje del horno

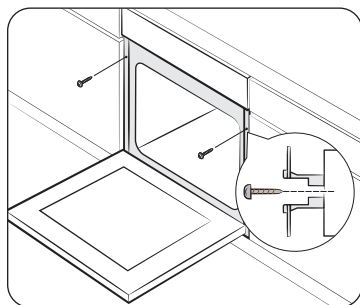


Asegúrese de dejar un espacio (A) de al menos 5 mm entre el horno y cada lado del armario.



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

Instalación



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

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

⚠ ADVERTENCIA

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

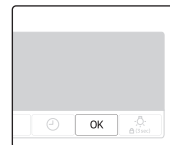
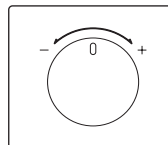
📖 NOTA

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

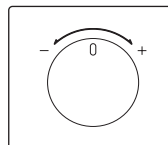
Antes de empezar

Ajustes iniciales

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



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



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



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

Olor a horno nuevo

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

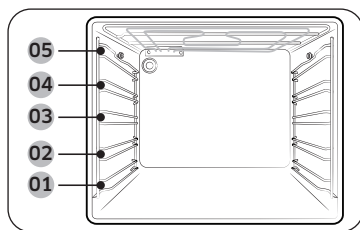
1. Saque todos los accesorios del interior del horno.
2. Ponga en marcha el horno en modo convección a 200 °C o en modo convencional a 200 °C durante una hora. Esto quemará cualquier sustancia restante de la fabricación del horno.
3. Cuando finalice, apague el horno.

Mecanismo de seguridad inteligente

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

Accesorios

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



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

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

Uso básico

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

Rejilla	La rejilla está diseñada para gratinar y asar. Inserte la rejilla en la posición con las partes que sobresalen (topes en ambos lados) hacia delante.
Accesorio de inserción de rejilla *	El accesorio de inserción de rejilla se utiliza con la bandeja e impide que se produzcan salpicaduras en la parte inferior del horno.
Bandeja de hornear *	La bandeja de hornear (profundidad: 20 mm) se utiliza para hornear pasteles, galletas y otros productos de pastelería. Ponga el lado inclinado hacia delante.
Bandeja universal *	La bandeja universal (profundidad: 30 mm) se utiliza para cocer y asar. Utilice el accesorio de inserción de rejilla para evitar que se produzcan salpicaduras en la parte inferior del horno. Ponga el lado inclinado hacia delante.

Bandeja con profundidad adicional *	La bandeja con profundidad adicional (profundidad: 50 mm) se utiliza para asar con o sin el accesorio de inserción de rejilla. Ponga el lado inclinado hacia delante.
Guías telescópicas *	Use la placa de la guía telescópica para insertar la bandeja de la siguiente forma: 1. Retire la placa de la guía del horno. 2. Coloque la bandeja en la placa de la guía y deslice la placa en el horno. 3. Cierre la puerta del horno.
Sonda para carne *	La sonda para carne mide la temperatura interna de la carne a cocinar. Utilice la sonda de la carne que viene con su horno.

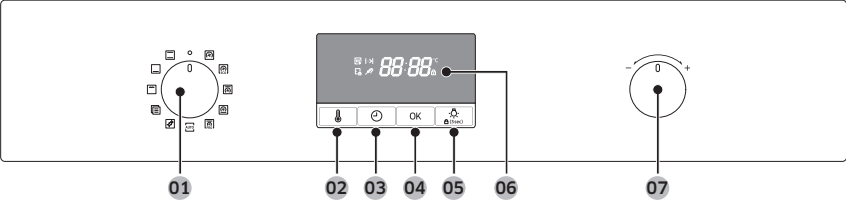
NOTA

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

Operaciones

Panel de control

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

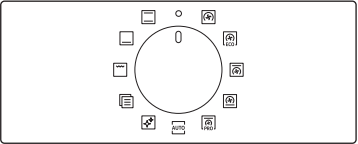


01 Selector de modos	Gire para seleccionar un modo de cocción o una función.
02 Temperatura	Úselo para establecer la temperatura.
03 Tiempo de cocción	Pulse para establecer el tiempo de cocción.
04 OK	Pulse para confirmar sus ajustes.
05 Luz del horno (🔒 bloqueo para niños)	Pulse para encender o apagar la luz del interior. La luz del horno se enciende automáticamente cuando se inicia el funcionamiento del horno. Y, para ahorrar energía, se apaga automáticamente tras un determinado periodo de inactividad. Bloqueo para niños: Para evitar accidentes, el bloqueo para niños desactiva todos los controles. Pero puede apagarlo girando el selector de modos a la posición de «apagado». Mantenga pulsado durante 3 segundos para activar, o mantenga pulsado durante 3 segundos de nuevo para desactivar el bloqueo en el panel de control.
06 Pantalla	Muestra la información necesaria de los modos o ajustes seleccionados.
07 Dial de valores	Use el dial de valores para: • Establecer el tiempo de cocción o la temperatura. • Elegir un subelemento de los menús del nivel superior: Limpieza, cocción automática, función especial o gratinador. • Elegir un tamaño de ración para programas de cocción automática.

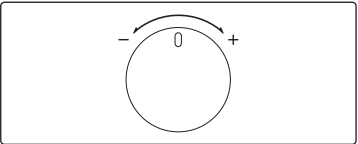
Ajustes comunes

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

Temperatura



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



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

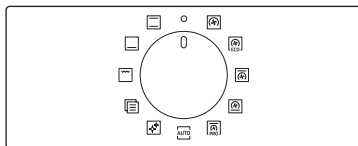


3. Pulse **OK** para confirmar sus cambios.

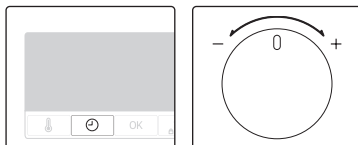
NOTA

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

Tiempo de cocción



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



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



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

NOTA

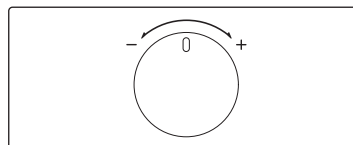
- Si lo desea, puede cocinar sin establecer el tiempo de cocción. En ese caso, el horno empieza a cocinar a la temperatura establecida sin información de tiempo, y debe detenerlo de manera manual cuando la cocción haya finalizado.
- Para cambiar el tiempo de cocción establecido pulse el botón y siga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

Para borrar el tiempo de cocción

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



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



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

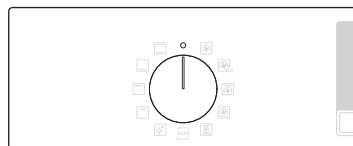


3. Pulse **OK**. El horno continúa cocinando a la temperatura establecida sin información del tiempo.

NOTA

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

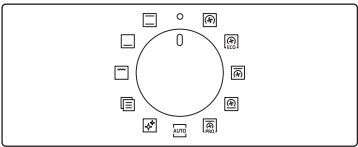
Para detener la cocción



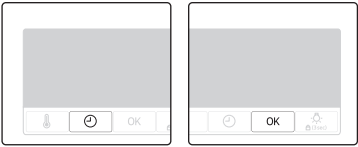
1. Mientras esté cocinando, simplemente gire el selector de modos hasta «».

Operaciones

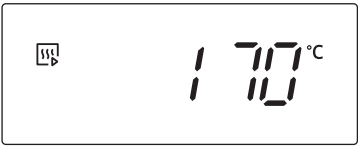
Modo cocción



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



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



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

NOTA

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

Modos de cocción

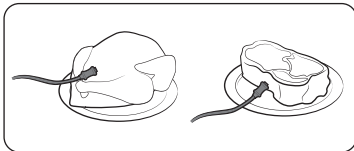
Modo		Rango de temperatura (°C)	Temperatura recomendada (°C)
	Convección	30-250	160
		El elemento calefactor posterior genera calor, que el ventilador de convección distribuye uniformemente. Use este modo para hornear y asar en diferentes niveles al mismo tiempo.	
	Convección eco	30-250	160
		La convección eco utiliza el sistema de calentamiento optimizado para ahorrar energía mientras se cocina. Los tiempos de cocción aumentan ligeramente, pero los resultados de cocción se mantienen. Tenga en cuenta que este modo no requiere precalentamiento.	
		 NOTA El modo de convección eco de calentamiento usado para determinar la clase de eficiencia energética es conforme a la norma EN60350-1	
	Calor superior + convección	40-250	180
		El elemento calefactor superior genera calor, que el ventilador de convección distribuye uniformemente. Utilice este modo para el asado que requiera una capa superior crujiente (por ejemplo, carne o lasaña).	
	Calor inferior + convección	40-250	200
		El elemento calefactor inferior genera calor, que el ventilador de convección distribuye uniformemente. Utilice este modo para pizza, pan o pasteles.	
	Asado profesional	80-200	160
		El asado profesional ejecuta un ciclo de precalentamiento automático hasta que la temperatura del horno alcanza los 220 °C. A continuación, el elemento calefactor superior y el ventilador de convección comienzan a funcionar para dorar alimentos como la carne. Tras dorarla, la carne se cocinará a bajas temperaturas. Utilice este modo para la ternera, la carne de ave o el pescado.	

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

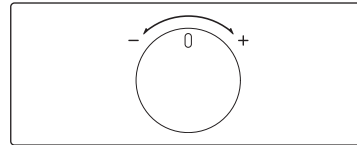
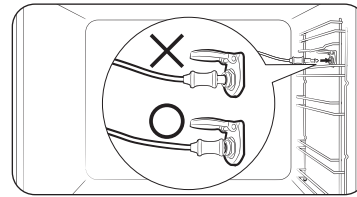
Cocinar con la sonda de carne (solo en modelos aplicables)

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

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



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



2. Enchufe el conector de la sonda en la toma de pared del lado derecho. Asegúrese de ver el indicador de la Sonda para carne en la pantalla.
3. Seleccione el modo de cocción y la temperatura.
4. Pulse de nuevo el botón y, a continuación, gire el dial de valores para establecer la temperatura de la sonda (30-99 °C).
 - La cocción se detendrá cuando la temperatura de la carne alcance la temperatura establecida.
5. Pulse **OK** para iniciar la cocción. El horno finaliza la cocción con una melodía cuando la temperatura interna de la carne alcanza la temperatura establecida.

⚠ ADVERTENCIA

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

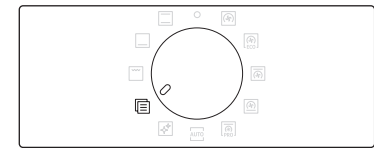
📖 NOTA

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

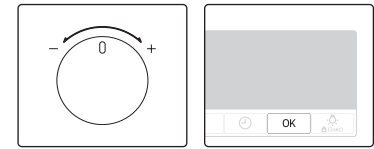
Operaciones

Función especial

Funciones adicionales para mejorar su experiencia de cocción.



1. Gire el selector de modos para seleccionar



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

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

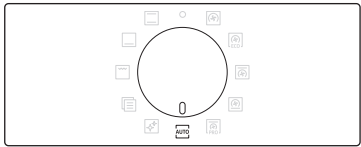


4. Pulse **OK** para iniciar la función.

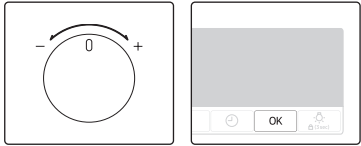
Modo		Rango de temperatura (°C)	Temperatura recomendada (°C)	Instrucciones
F 1	Mantener caliente	40-100	60	Utilícelo solo para mantener el calor de los alimentos que se acaban de cocinar.
F 2	Calentar platos	30-80	50	Utilícelo para calentar platos o utensilios para hornear.

Cocción automática

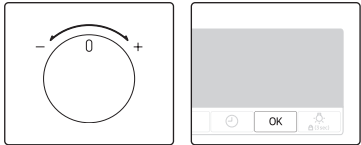
Para cocineros sin experiencia, el horno ofrece un total de 20 recetas de cocción automática. Aprovechese de esta característica para ahorrar tiempo o acortar su curva de aprendizaje. El tiempo de cocción y la temperatura se ajustarán conforme al programa seleccionado y al tamaño de la porción.



1. Gire el selector de modos para seleccionar



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



3. Gire el dial de valores para establecer el tamaño de la porción y, a continuación, pulse **OK** para iniciar la cocción.

NOTA

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

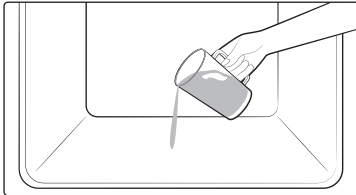
Limpieza

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

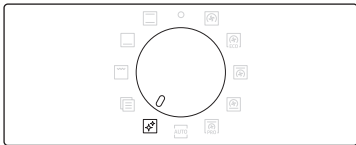
Función		Instrucciones
C 1	Limpieza por vapor	Resulta útil para limpiar suciedad ligera con vapor.
C 2	Limpieza pirolítica	La limpieza pirolítica consiste en una limpieza térmica a alta temperatura. Quema los restos de grasa para facilitar la limpieza manual.

Limpieza por vapor

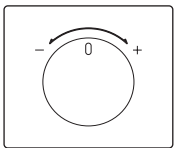
Resulta útil para limpiar suciedad ligera con vapor.



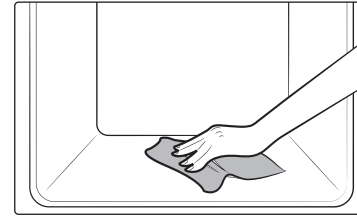
1. Ponga 400 ml de agua en la parte inferior del horno y cierre la puerta.



2. Gire el selector de modos para seleccionar



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



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

⚠ ADVERTENCIA

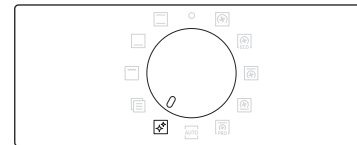
No abra la puerta antes de que finalice el ciclo. El agua del interior del horno está muy caliente y podría provocar quemaduras.

📖 NOTA

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

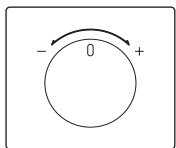
Limpieza pirolítica

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

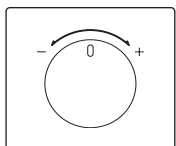


1. Retire todos los accesorios, incluidos los raíles laterales, y limpie las partes más sucias del interior del horno manualmente. De lo contrario, se podrían originar llamas durante el ciclo de limpieza, dando lugar a un incendio.
2. Gire el selector de modos para seleccionar

Operaciones

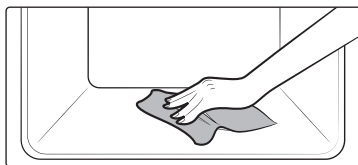


3. Gire el dial de valores para seleccionar pirolítica (C 2) y, a continuación, pulse **OK**.



4. Gire el dial de valores para un tiempo de limpieza de 3 valores: 1 h 50 min, 2 h 10 min y 2 h 30 min.

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



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

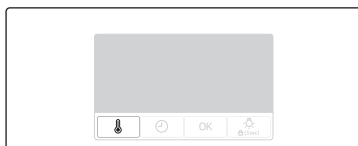
⚠ PRECAUCIÓN

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

📖 NOTA

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

Sonido



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

Cocción inteligente

Cocción manual

⚠ AVISO sobre acrilamida

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

📖 NOTA

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

Consejos sobre los accesorios

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

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

Horneado

Recomendamos precalentar el horno para obtener mejores resultados.

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

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

Asados

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min)
Carne (ternera/cerdo/cordero)					
Solomillo de ternera, 1 kg	Rejilla + bandeja universal	3 1		160-180	50-70
Filete deshuesado de ternera, 1,5 kg	Rejilla + bandeja universal	3 1		160-180	90-120
Cerdo asado, 1 kg	Rejilla + bandeja universal	3 1		200-210	50-60
Pieza de cerdo, 1 kg	Rejilla + bandeja universal	3 1		160-180	100-120
Pierna de cordero, 1 kg	Rejilla + bandeja universal	3 1		170-180	100-120
Carne de ave (pollo/pato/pavo)					
Pollo, entero, 1,2 kg *	Rejilla + bandeja universal	3 1		205	80-100
Pollo troceado	Rejilla + bandeja universal	3 1		200-220	25-35
Pechuga de pato	Rejilla + bandeja universal	3 1		180-200	20-30
Pavo pequeño, entero, 5 kg	Rejilla + bandeja universal	3 1		180-200	120-150

Cocción inteligente

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min)
Verduras					
Verduras, 0,5 kg	Rejilla + bandeja universal	3 1		220-230	15-20
Patatas asadas cortadas por la mitad, 0,5 kg	Rejilla + bandeja universal	3 1		200	45-50
Pescado					
Filete de pescado, asado	Rejilla + bandeja universal	3 1		200-230	10-15
Pescado asado	Rejilla + bandeja universal	3 1		180-200	30-40

* Dar la vuelta transcurrida la mitad del tiempo.

Gratinador

Es aconsejable precalentar el horno durante 5-10 minutos utilizando el modo de gratinador grande. Dar la vuelta transcurrida la mitad del tiempo.

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min)
Pan					
Tostadas	Rejilla	5		240-250	2-4
Tostada con queso	Bandeja universal	4		200	4-8
Buey					
Filete *	Rejilla + bandeja universal	4 1		230-250	15-20
Hamburguesas *	Rejilla + bandeja universal	4 1		230-250	15-20

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

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

Comida preparada congelada

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

Asado profesional

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

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

Convección eco

Este modo utiliza el sistema de calentamiento optimizado para que pueda ahorrar energía cuando cocina sus platos. Se recomienda no precalentar el horno antes de cocinar para los tiempos de esta categoría con el fin de ahorrar más energía. Puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción o la temperatura según prefiera.

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

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

Cocción inteligente

Programas de cocción automática

En la siguiente tabla se muestran 20 programas automáticos para cocinar, asar y hornear. Se indican las cantidades, el peso y las recomendaciones adecuadas. Para mayor comodidad, los modos de cocción y los tiempos están preprogramados. Encontrará algunas recetas para los programas automáticos en su libro de instrucciones.

Los programas de cocción automática son los del 1 al 8; el 18 y el 19 incluyen precalentamiento y muestran el progreso del precalentamiento. Coloque la comida en el horno después del pitido de precalentamiento.

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

⚠ ADVERTENCIA

Utilice siempre guantes de horno para sacar los alimentos.

N.º	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
A 1	Patatas gratinadas	1,0-1,5	Rejilla	3
		Prepare patatas frescas gratinadas con una bandeja resistente al horno, de 22-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el centro de la rejilla.		
A 2	Verduras gratinadas	0,8-1,2	Rejilla	3
		Prepare verduras frescas gratinadas con una bandeja resistente al horno, de 22-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el centro de la rejilla.		
A 3	Lasaña	1,0-1,5	Rejilla	3
		Prepare lasaña casera en una bandeja resistente al horno de 22-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el centro de la rejilla.		
A 4	Pastel de manzana	1,2-1,4	Rejilla	2
		Prepare pastel de manzana con un molde para horno de metal redondo de 24-26 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga el molde en el centro de la rejilla.		

N.º	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
A 5	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Rejilla	2
		Prepare masa de quiche, póngala en un molde de quiche redondo de 25 cm de diámetro. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, añada el relleno y ponga el molde en el centro de la rejilla.		
A 6	Bizcocho	0,5-0,6	Rejilla	3
		Prepare la masa y póngala en un molde de horno redondo de metal negro de 26 cm de diámetro. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga el molde en el centro de la rejilla.		
A 7	Bizcocho mármol	0,7-0,8	Rejilla	2
		Prepare la masa y póngala en un molde tipo gugelhopf o con orificio central redondo de metal. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga el molde en el centro de la rejilla.		
A 8	Pastel de molde neerlandés	0,7-0,8	Rejilla	2
		Prepare la masa y póngala en una bandeja de horno rectangular de metal negra (de 25 cm de longitud). Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga el molde en el centro de la rejilla.		
A 9	Solomillo de ternera asado	0,9-1,1	Rejilla + bandeja universal	2
		1,1-1,3		1
		Sazone la carne y déjela en el frigorífico durante 1 hora. Colóquela en la rejilla con la parte de la grasa hacia arriba.		
A 10	Chuletas de cordero asadas con hierbas	0,4-0,6	Rejilla + bandeja universal	4
		0,6-0,8		1
		Marine las chuletas de cordero con hierbas y especias, y póngalas en la rejilla.		

N.º	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
A 11	Pollo, entero	0,9-1,1	Rejilla + bandeja universal	2
		1,1-1,3		1
		Enjuague y limpie el pollo. Unte el pollo con aceite y añada especias. Colóquelo en la rejilla con la pechuga hacia abajo y gírelo tan pronto como el horno emita un pitido.		
A 12	Pechuga de pollo	0,4-0,6	Rejilla + bandeja universal	4
		0,6-0,8		1
		Marine la pechuga y colóquela en la rejilla.		
A 13	Trucha	0,3-0,5	Rejilla + bandeja universal	4
		0,5-0,7		1
		Enjuague y limpie el pescado, y colóquelo en la rejilla uniendo la cabeza con la cola. Añada zumo de limón, sal y hierbas dentro del pescado. Corte la superficie de la piel con un cuchillo. Untelo con aceite y sal.		
A 14	Filetes de salmón	0,4-0,6	Rejilla + bandeja universal	4
		0,6-0,8		1
		Enjuague y limpie los filetes. Coloque los filetes en la rejilla con la piel hacia arriba.		
A 15	Verduras asadas	0,4-0,6	Bandeja universal	4
		0,6-0,8		
		Enjuague y prepare rodajas de calabacín, berenjena, pimiento, cebolla y tomates cherry. Untelas con aceite de oliva, hierbas y especias. Distribúyalas uniformemente en la bandeja.		
A 16	Patatas asadas cortadas por la mitad	0,6-0,8	Bandeja universal	3
		0,8-1,0		
		Corte patatas grandes (de 200 g cada una) a lo largo en dos mitades. Colóquelas en la bandeja con el corte hacia arriba y úntelas con aceite de oliva, hierbas y especias.		

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

Cocción inteligente

Recetas de prueba

De acuerdo con la norma EN60350-1.

1. Horneado

Las recomendaciones para el horneado se han de entender con el horno precalentado.

Ponga siempre las bandejas con el lado inclinado hacia delante.

Tipo de alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min)
Pasteles pequeños	Bandeja universal	3		160	20-25
		3		155	25-30
		1+3		155	30-35
Bizcocho de mantequilla	Bandeja universal	1+3		140	28-33
Bizcocho sin grasa	Rejilla + molde con aro de resorte (metálico oscuro, 26 cm de Ø)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Pastel de manzana	Rejilla + 2 moldes con aro de resorte ** (metálico oscuro, 20 cm de Ø)	2, colocados en diagonal		160	70-80
	Bandeja universal + Rejilla + 2 moldes con aro de resorte *** (metálico oscuro, 20 cm de Ø)	1+3		160	80-90

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

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

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

2. Gratinador

Precaliente el horno vacío durante 5 minutos (tostadas) o 10 minutos (hamburguesas) utilizando la función Gratinador grande.

Tipo de alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min)
Tostada pan blanco	Rejilla	5		250 (máx.)	3-4
Hamburguesas de ternera * 12 ud	Rejilla + Bandeja universal (para recoger la grasa)	4 1		250 (máx.)	1.º 15-18 2.º 5-8

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

3. Asados

Tipo de alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min)
Pollo entero * 1,3-1,5 kg	Rejilla + Bandeja universal (para recoger la grasa)	3 1		200	65-75
Pollo entero * 1,5-1,7 kg	Rejilla + Bandeja universal (para recoger la grasa)	3 1		200	70-85

* Dar la vuelta transcurrida la mitad del tiempo.

Mantenimiento

Limpieza

⚠ ADVERTENCIA

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

Interior del horno

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

Exterior del horno

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

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

Accesorios

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

Superficie esmaltada catalítica (solo en los modelos aplicables)

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

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

📄 NOTA

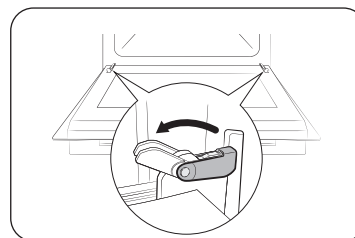
Las partes catalíticas están chapadas o bien por una única cara o por 3 caras, dependiendo del modelo.

Extracción de la puerta

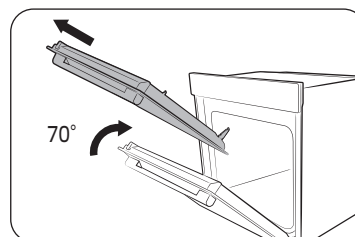
Durante un uso normal, la puerta del horno no se debe desmontar, pero si fuera necesario hacerlo, por ejemplo para limpiarla, siga estas instrucciones.

⚠ PRECAUCIÓN

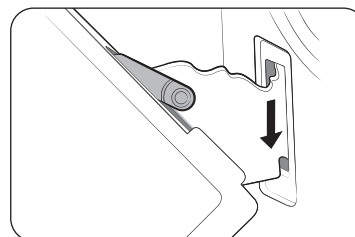
La puerta del horno pesa.



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



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



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

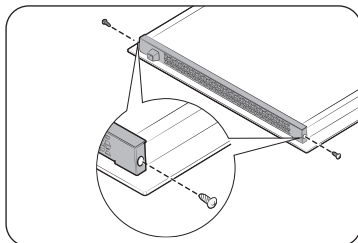
Mantenimiento

Extracción de la puerta de cristal

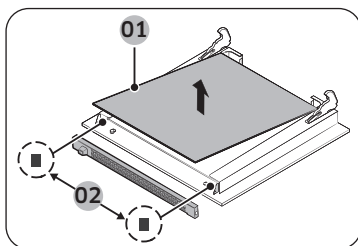
La puerta del horno consta de 3 láminas de cristal colocadas una junto a otra. Estas láminas se pueden sacar para su limpieza.

⚠ ADVERTENCIA

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

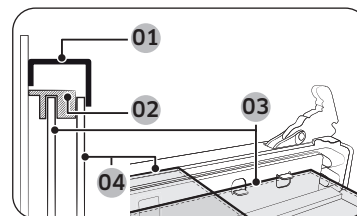


1. Extraiga los 2 tornillos de los laterales izquierdo y derecho de la puerta.



- 01 Cristal 1
02 2 guías de caucho

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

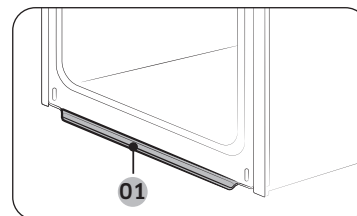


- 01 Tapa
02 Guías de caucho (derecha e izquierda)
03 Cristal 2
04 Cristal 1

📖 NOTA

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

Colector de agua



- 01 Colector de agua

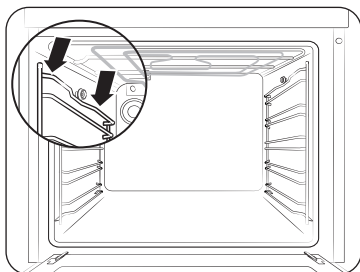
3. Después de limpiar los cristales de las puertas, para volver a montarlos, repita los pasos 1 y 2 en orden inverso. Compruebe la ubicación correcta de los cristales con la ilustración de arriba.

El colector de agua recoge no solo la humedad sobrante de la cocción, sino también los residuos de alimentos. El colector de agua no se puede desmontar. Limpie el agua del colector de agua cuando el horno se enfríe después de un proceso de cocción.

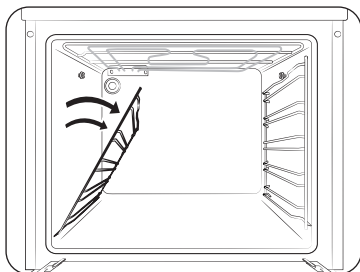
⚠ ADVERTENCIA

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

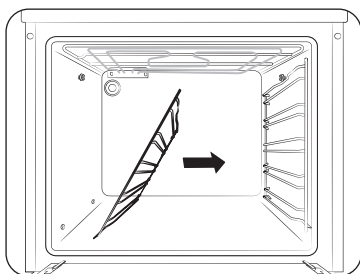
Separación de los raíles laterales (según el modelo)



1. Presione la parte central superior del raíl lateral.



2. Gire el raíl lateral unos 45°.



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

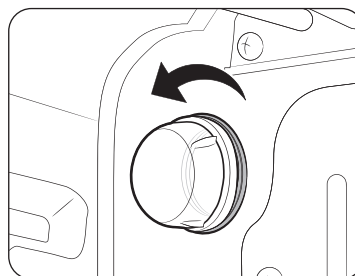


NOTA

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

Sustitución

Bombillas



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

⚠ ADVERTENCIA

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

Solución de problemas

Puntos de control

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

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

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

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

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

Solución de problemas

Códigos de información

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

Código	Significado	Acción
C-d1	Fallos de funcionamiento del bloqueo de la puerta	Apague el horno y vuelva a encenderlo. Si el problema continúa, apague todo durante 30 segundos o más y vuelva a conectarlo. Si el problema no se soluciona, póngase en contacto con un centro de servicio técnico.
C-20	Fallos de funcionamiento del sensor	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Solo ocurre durante la lectura/escritura de la EEPROM	
C-F0	Si no hay comunicación entre la placa de circuito impreso principal y la secundaria	
C-F2	Ocorre 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 Ocorre cuando se mantiene pulsado un botón durante un periodo de tiempo.	Limpie los botones y asegúrese de que no están mojados ni hay agua alrededor. Apague el horno e inténtelo de nuevo. Si el problema continúa, póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung.
S-01	Desconexión de seguridad El horno ha continuado funcionando a la temperatura establecida durante un periodo de tiempo prolongado. • Por debajo de 105 °C - 16 horas • De 105 °C a 240 °C - 8 horas • De 245 °C al máximo - 4 horas	Esto no es un fallo del sistema. Apague el horno y retire la comida. A continuación, inténtelo de nuevo de la forma habitual.

Especificaciones técnicas

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

Voltaje de conexión		230-240 V ~ 50 Hz
Máxima potencia de carga conectada		3600-3900 W
Dimensiones (anchura x altura x profundidad)	Unidad principal	595 x 595 x 570 mm
	Empotrable	560 x 578 x 549 mm
Volumen		68 litros
Peso	Neto (con todos los accesorios)	35,3 kg

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

Ficha de datos del producto

Nombre del proveedor	Samsung
Identificación del modelo	NV68A1170**, NV68A1172**
Índice de eficiencia energética por cavidad (EEI cavidad)	95,2
Clase de eficiencia energética por cavidad	A
Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía eléctrica final) (EC cavidad eléctrica)	0,99 kWh/ciclo
Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada, por cavidad (energía eléctrica final) (EC cavidad eléctrica)	0,80 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)	electricidad
Volumen por cavidad (V)	68 litros
Tipo de horno	Empotrable
Masa del aparato (M)	35,3 kg

Consumo energético general en modo de espera (W) (con todos los puertos de red activados)		-
Tiempo predeterminado para cambiar del modo de gestión de energía al modo de espera en red (min)		-
Wi-Fi	El consumo energético en el modo de red (W)	-
	Tiempo predeterminado para la gestión de energía al modo de espera Wi-Fi (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.

¿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	02-201-24-18	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	030-6227 515	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	0680SAMSUNG (0680-726-7864) 	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	0800 111 31-Безплатен за всички оператори *3000-Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00-Понеделник до Петък	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

