Horno empotrable

Manual del usuario y de instalación

NV7B564**** / NV7B565**** / NV7B566**** / NV7B567**** / NV7B568**** / NV7B564**C* / NV7B566**C* / NV7B568**C* / NV7B574**** / NV7B575**** / NV7B576**** / NV7B577**** / NV7B578****

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
Preparar la instalación del horno 7
Conexión a la corriente eléctrica 7
Montaje en un armario 8

Antes de empezar 10

Ajustes iniciales 10
Reloj 10
Olor a horno nuevo 10
Mecanismo de seguridad inteligente 10
Puerta de cierre suave (cuidadoso, seguro y silencioso) (solo modelos aplicables) 11
Montaje de la vaporera (solo modelos aplicables) 11
Accesorios 12
Depósito de agua (solo modelos aplicables) 13
Bloqueo mecánico (solo modelos aplicables) 13
Puerta flexible (solo modelos aplicables) 14
Modo de cocción dual 15

Operaciones 15

Panel de control 15
Ajustes comunes 16
Modos de cocción 18
Vapor natural (solo en los modelos aplicables) 20
Rango de ajuste de temperatura del modo de cocción dual 25
Freír al aire (solo modelos aplicables) 26
Air Sous Vide (solo modelos aplicables) 28
Para detener la cocción 30
Función especial 31
Cocción automática 32
Limpieza 33
Más funciones 36
Ajustes del sistema 37
Control inteligente 37

Cocción inteligente 38

Cocción manual 38
Programas de cocción automática 43
Recetas de prueba 48
Colección de recetas frecuentes de de cocción automática 49

Mantenimiento 52

Limpieza 52
Sustitución 56

Solución de problemas 56

Puntos de control 56
Códigos de información 58

Especificaciones técnicas 59

Anexo 60

Ficha de datos del producto 60
Anuncio de código abierto 61

Uso de este manual

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

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

ADVERTENCIA

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

PRECAUCIÓN

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

NOTA

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

Instrucciones de seguridad

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

PRECAUCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA

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

Los niños deben estar supervisados para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.

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

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

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

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

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

El electrodoméstico se calienta durante su uso. Evite tocar las resistencias del interior del horno.

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

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

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

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

Ventile la estancia durante y después del proceso de pirólisis.

La función de limpieza depende del modelo.

Utilice solo la sonda térmica recomendada para este horno. (Solo modelos con sonda para carne)

No utilice un limpiador a vapor.

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

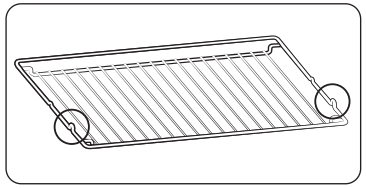
El electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se caliente en exceso.

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

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

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

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



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

⚠ **PRECAUCIÓN**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Jamás guarde materiales inflamables dentro del horno.

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

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

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

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

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

Los alimentos congelados, como las pizzas, deben cocinarse en la parrilla grande. Si usa la bandeja de hornear, esta puede deformarse debido a la gran variación de temperaturas.

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

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

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

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

Cuando cocine pasteles muy esponjosos, utilice un molde hondo.

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

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

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

No abra la puerta aplicando una fuerza innecesaria.

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

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

Instrucciones de seguridad

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

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

La presencia de este símbolo en el producto, accesorios o material informativo que lo acompañan, indica que al finalizar su vida útil ni el producto ni sus accesorios electrónicos (como el cargador, cascos, cable USB) deberán eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe estos productos de otros tipos de residuos y recíclelos correctamente. De esta forma se promueve la reutilización sostenible de recursos materiales.
Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto o con las autoridades locales pertinentes para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.
Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben eliminarse junto a otros residuos comerciales.

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

Función de ahorro automático de energía

Luz: durante el proceso de cocción, puede apagar la lámpara del horno pulsando el botón “Luz del horno”. Para ahorrar energía, la iluminación del horno se apaga unos minutos después de que el programa de cocción haya comenzado.

Instalación

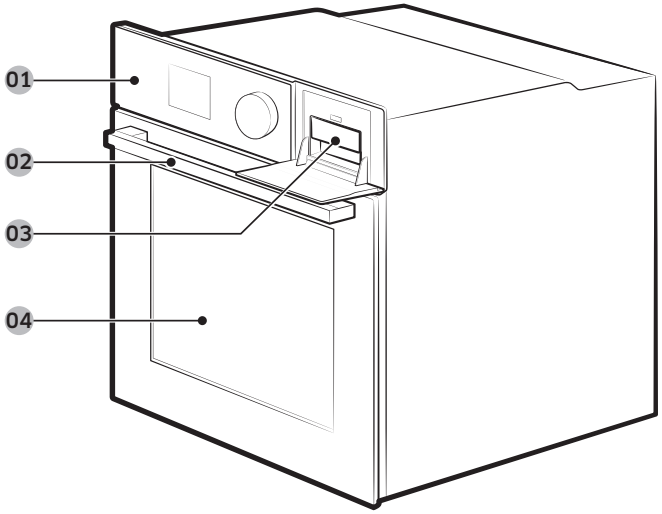
⚠ ADVERTENCIA

Este producto está dedicado a productos empotrados.
Este horno debe instalarlo un técnico cualificado. El instalador es el responsable de la conexión del 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 de Samsung o con el distribuidor.

El horno de un vistazo



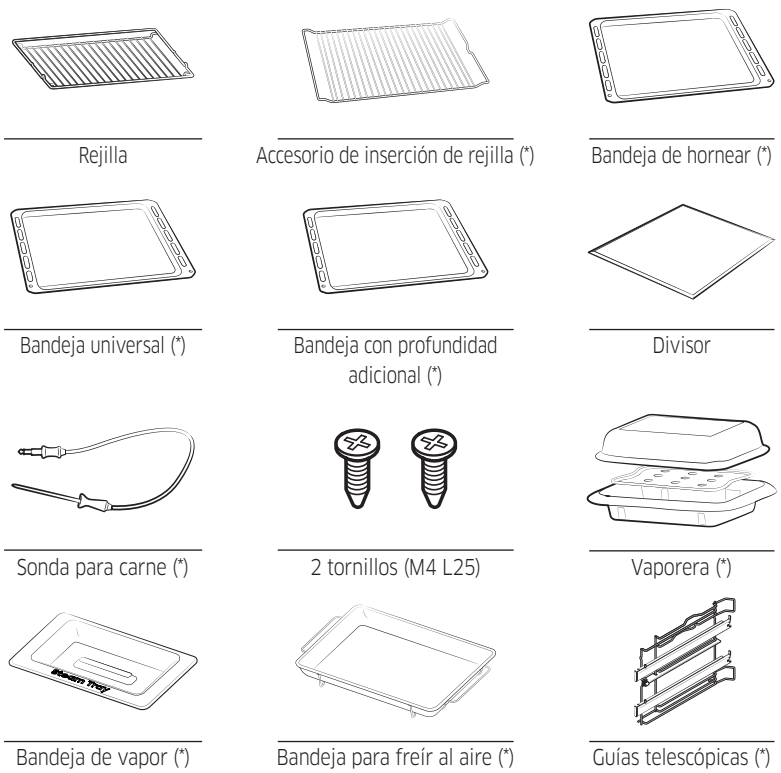
01 Panel de control **02** Tirador de la puerta **03** Depósito de agua (*)
04 Puerta

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 alimentos.

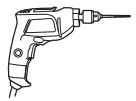


NOTA

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

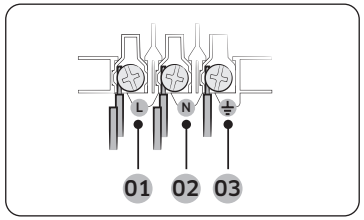
Preparar la instalación del horno

Destornillador de estrella



Taladro

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 mm^2.

Corriente nominal (A)	Área de sección transversal 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

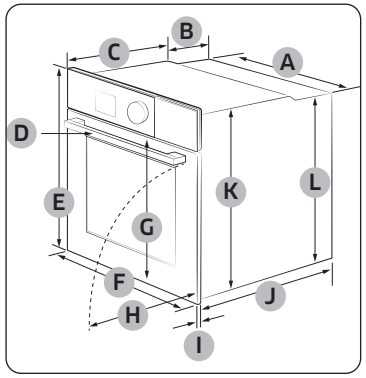
No pise ni retuerza los cables durante la instalación, y manténgalos alejados de las zonas del horno que emitan calor.

Instalación

Montaje en un armario

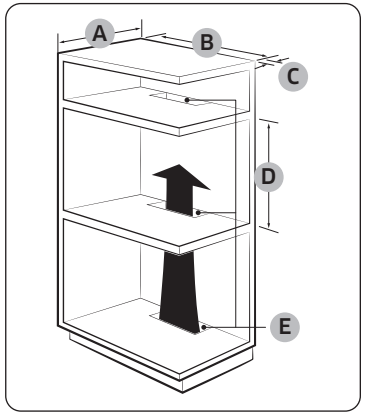
Si se instala el horno en un armario empotrado, las superficies de plástico y las partes adhesivas del armario deben resistir una temperatura de 90 °C. Samsung no se hace responsable de los daños al mobiliario provocados por la emisión de calor del horno.
El horno debe estar correctamente ventilado. 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	503
B	166	H	481
C	383	I	21
D	45	J	549
E	596	K	579
F	595	L	559

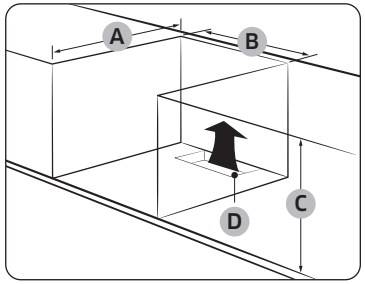


Armario empotrado (mm)

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 **(E)** para ventilar el calor y permitir la circulación de aire.

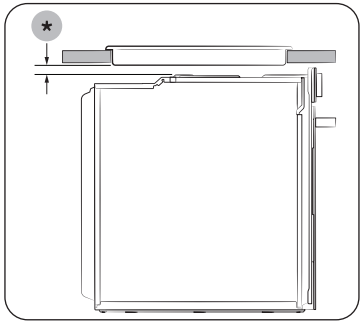


Armario debajo del fregadero (mm)

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

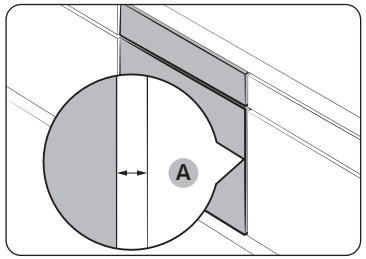
NOTA

- 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.

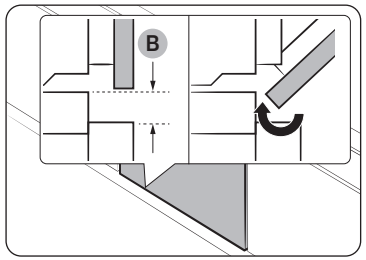


Instalación con una placa de cocción
Para instalar una placa de cocción sobre el horno, compruebe en la guía de instalación de la placa de cocción el espacio necesario para la instalación **(*)**.

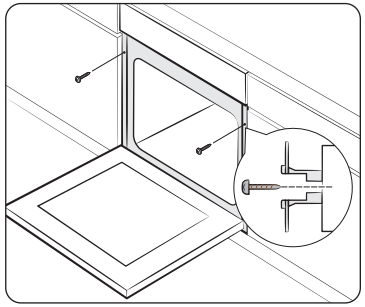
Montaje del horno



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.



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.

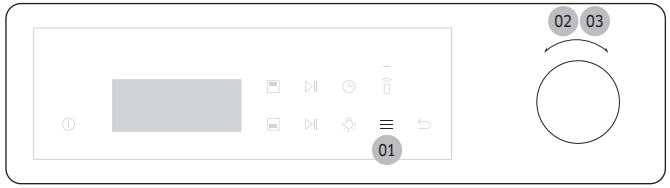
Antes de empezar

Ajustes iniciales

Cuando enciende el horno por primera vez, aparece la pantalla Guía para el primer uso. Siga las instrucciones en pantalla y la Guía para el primer uso dejará de aparecer.
Cuando complete la Guía para el primer uso, aparecen en la pantalla la fecha y hora predeterminadas (las 12:00 del 1 de enero). Siga los pasos que se indican a continuación para ajustar la fecha y hora actuales.

Reloj

Es importante que ajuste la hora correcta, para que las operaciones automáticas funcionen correctamente.



Para ajustar la hora del reloj

1. Toque ☰.
2. Seleccione **Ajustar hora** con el **Mando** y pulse el **Mando**.
3. Ajuste la hora actual con el **Mando** y pulse el **Mando**. (Horas, minutos y AM/PM en caso necesario)

Para ajustar la fecha

1. Toque ☰.
2. Seleccione **Ajustar fecha** con el **Mando** y pulse el **Mando**.
3. Ajuste la fecha actual con el **Mando** y pulse el **Mando**. (Mes, día y año)

Para ajustar el formato de hora

1. Toque ☰.
2. Seleccione **Formato de hora** con el **Mando** y pulse el **Mando** para confirmar.
3. Gire el **Mando** para seleccionar 12 h o 24 h y pulse el **Mando**.

NOTA

No puede modificar la hora del reloj mientras el horno está en marcha.

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

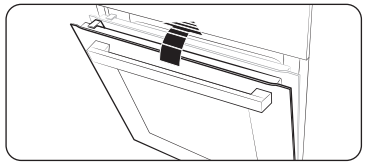
- Es posible que, al usarlo por primera vez, se vea algo de humo en el interior del horno durante su funcionamiento. Sin embargo, no se trata de un fallo del producto.
- A medida que aumenta la temperatura de la sala de cocción en un primer momento, puede encontrar algunas manchas en el cristal interior 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 lesiones físicas 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.

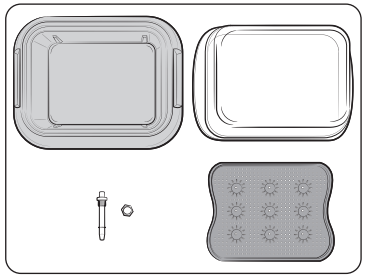
Puerta de cierre suave (cuidadoso, seguro y silencioso) (solo modelos aplicables)

El horno empotrado Samsung cuenta con una puerta de 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, ya que permite que la puerta se cierre silenciosa y suavemente.
(La disponibilidad de esta función depende del modelo de horno).

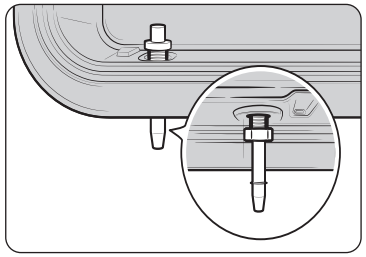


La puerta comienza a cerrarse suavemente a unos 15 grados y se cierra completamente en unos 5 segundos.

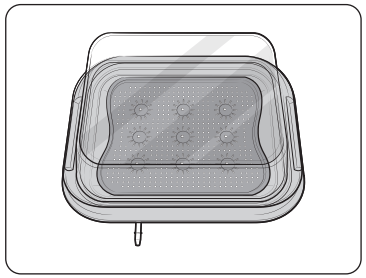
Montaje de la vaporera (solo modelos aplicables)



1. Compruebe que cuenta con todas las piezas de la vaporera.
   - Sus piezas son una tapa de vidrio, una bandeja metálica, una bandeja de vapor y una boquilla de vapor.



2. Introduzca la boquilla de vapor en el orificio situado en la parte posterior derecha de la bandeja metálica y apriete la tuerca suministrada.

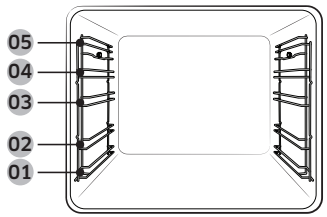


3. Coloque la bandeja de vapor en la bandeja metálica y cierre la tapa de vidrio para utilizarla en el horno.

Antes de empezar

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 cocina, familiarícese con el modo de uso de cada accesorio.

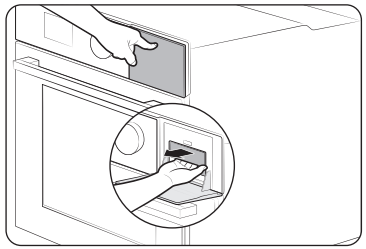
Rejilla	La rejilla está diseñada para gratinar y asar. Inserte la rejilla en su posición con las partes que sobresalen (topes en ambos lados) hacia delante.
Accesorio de inserción de rejilla (*)	El accesorio de inserción de rejilla se utiliza con la bandeja e impide que se produzcan salpicaduras en la 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.
Guías telescópicas (*)	Use la placa de la guía telescópica para insertar la bandeja de la siguiente forma: **1.** Expanda la placa de la guía del horno. **2.** Coloque la bandeja sobre 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. Utilice el divisor con el modo de cocción dual. No utilice el divisor para otro fin que no sea el de dividir el compartimento en dos zonas de cocción. No utilice el divisor como balda.
Sonda para carne (*)	La sonda para carne mide la temperatura interna de la carne a cocinar. Utilice únicamente la sonda para carne que viene con su horno.
Vaporera (*)	El recipiente de vapor y la tapa de cristal son de uso exclusivo para la función de cocción a vapor completa. Utilice la vaporera solamente en el nivel de vaporera y asegúrese de introducirla por completo en el compartimento, de modo que toque la pared posterior. La vaporera está compuesta por 4 piezas independientes: tapa de vidrio, una bandeja metálica, una bandeja de vapor y una boquilla de vapor. Advertencia: No utilice la tapa de cristal para la parrilla o el horno. **ADVERTENCIA** • Utilice siempre manoplas de horno cuando manipule la vaporera y tenga cuidado de no se le caiga. • Los cambios de temperatura repentinos pueden hacer que las partes de vidrio se agrieten o rompan por completo.
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 horno o espere a que el horno se enfríe completamente para retirar la bandeja.
Bandeja para freír al aire (*)	Utilice la bandeja para freír al aire solamente en el modo Freír al aire. Como la bandeja se calienta durante o inmediatamente después de la cocción, asegúrese de utilizar guantes de horno o espere a que el horno se enfríe completamente para retirar la bandeja.

NOTA

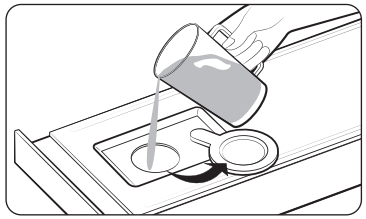
La disponibilidad de los accesorios con un asterisco (*) depende del modelo del horno.

Depósito de agua (solo modelos aplicables)

El depósito de agua se utiliza para las funciones de vapor. Llénelo de agua antes de cocción al vapor.



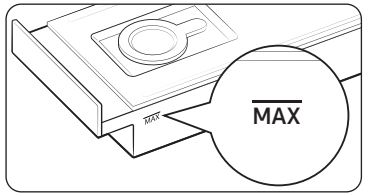
1. Localice el depósito de agua, situado en la esquina superior derecha. Empuje el depósito hacia dentro para abrirlo y retírelo.



2. Abra la tapa del depósito y llénelo con 500 ml de agua potable.
3. Cierre la tapa e introduzca nuevamente el depósito.

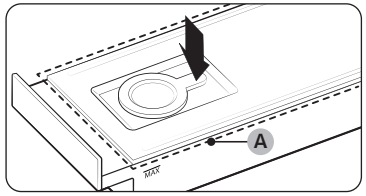
NOTA

Introduzca el depósito de agua hasta el final, hasta que quede bloqueado.



NOTA

No supere la línea MAX.

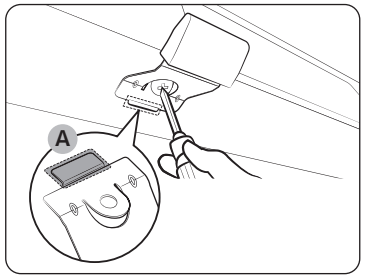


NOTA

Asegúrese de que la letra **(A)** mayúscula del depósito de agua esté cerrada antes de utilizar el horno.

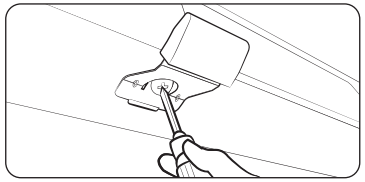
Bloqueo mecánico (solo modelos aplicables)

Instalación



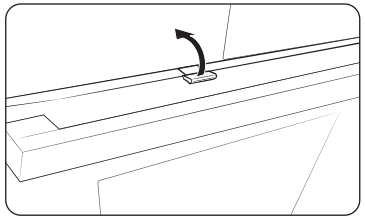
1. Introduzca la parte fina **(A)** del cierre mecánico en la ranura correspondiente de la manija del bloqueo mecánico, tal como se muestra.
2. Apriete el tornillo del mango de bloqueo.

Desinstalación



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

Bloqueo/desbloqueo



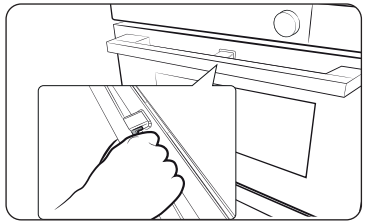
- Para abrir la puerta, levante ligeramente la manija del bloqueo para desbloquear la puerta. A continuación, abra la puerta.
- Para bloquear la puerta, simplemente cierre la puerta. El bloqueo mecánico bloquea automáticamente la puerta.

Antes de empezar

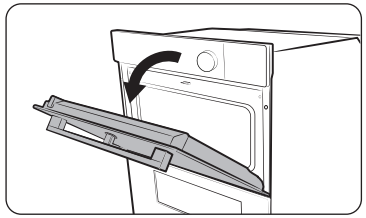
Puerta flexible (solo modelos aplicables)

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

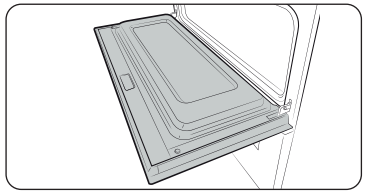
Cómo utilizar la puerta superior



1. Presione completamente la palanca del tirador.

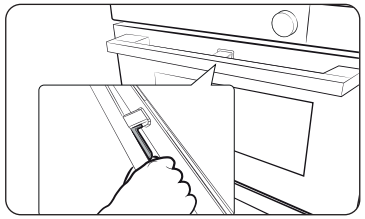


2. Tire de la palanca.

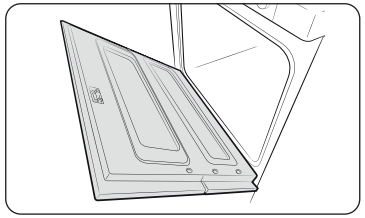


3. Esto abrirá solamente la puerta superior como se muestra.

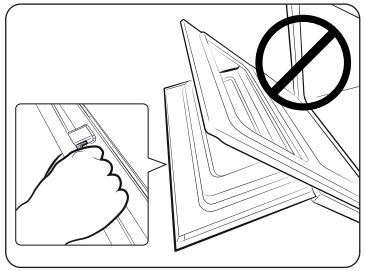
Cómo utilizar la puerta completa



1. Sostenga la parte del tirador que no tiene palanca y luego tire.



2. Esto abrirá toda la puerta como se muestra.



⚠ PRECAUCIÓN

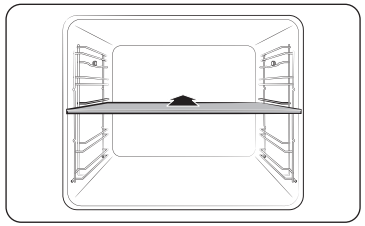
Al abrir toda la puerta, asegúrese de sujetar el tirador por la parte sin palanca.
Si se presiona la palanca mientras se está abriendo la puerta, la puerta superior puede abrirse, causando lesiones físicas.

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.

Modo de cocción dual

Puede utilizar las zonas tanto superior como inferior para cocinar dos recetas diferentes, o simplemente elegir una zona para cocinar.



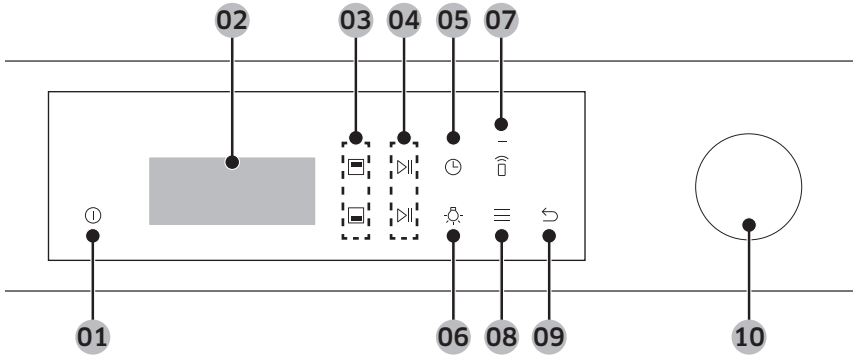
Introduzca el divisor en el nivel 3 para separar la cámara de cocción en dos zonas. El horno detecta el divisor y activa la zona superior de forma predeterminada.

NOTA

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

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 Alimentación	Pulse para encender el horno. Para apagarlo, manténgalo presionado 1 segundo.
02 Pantalla	Muestra el menú, información y el progreso del cocinado.
03 Selector de zona superior / inferior	Puede seleccionar la zona superior o la zona inferior para controlarlas. Los botones se activan al introducir el divisor en el horno.
04 Inicio / parada	Toque para iniciar o detener el funcionamiento del horno. Mantenga pulsado durante 3 segundos durante el cocinado para cancelar. En el modo de cocción dual, utilice el botón de arriba para la zona superior, y el botón de abajo para la zona inferior.
05 Tiempo de cocción	Toque para ajustar el tiempo de cocción.
06 Luz	Toque para encender o apagar la luz del horno.

07 Control inteligente	Active o desactive la función Control inteligente. **NOTA** Antes de utilizar esta función, debe ajustar Conexión sencilla.
08 Opciones	Toque para ver la lista Opciones. Mantenga pulsado durante 3 segundos para ver Ajustes del sistema.
09 Volver	Toque para volver a la pantalla anterior o para cancelar el cocinado.
10 Mando	Gírelo hacia la izquierda y la derecha para navegar por los menús y las listas. Se seleccionará un elemento para mostrarle dónde se encuentra en la pantalla. Pulse para seleccionar el elemento.

NOTA

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

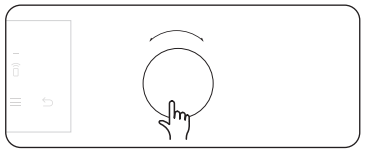
Ajustes comunes

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.

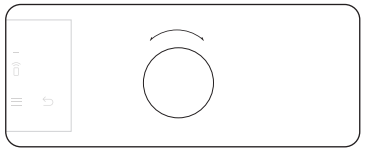
Modo y temperatura más utilizados

- El orden predeterminado de los modos de cocción cambiará automáticamente cuando haya utilizado el horno 10 veces. La lista de modos de cocción se ordenará del modo más utilizado al modo menos utilizado, para que pueda seleccionar rápidamente el modo que más use.
- La temperatura predeterminada de un modo de cocción cambiará automáticamente si ha utilizado una temperatura específica para ese modo de cocción más de tres veces.

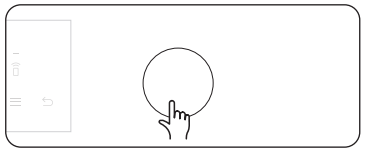
Modo y temperatura



1. Gire el **Mando** para elegir un modo o una función y pulse el **Mando**.
   - Aparece la temperatura predeterminada del modo seleccionado.



2. Gire el **Mando** para ajustar la temperatura deseada.

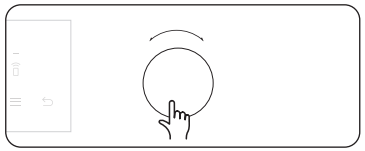


3. Pulse el **Mando** para confirmar.

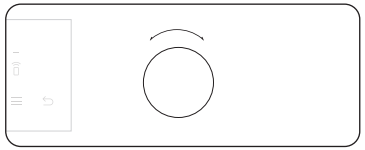
NOTA

- Para cambiar la temperatura establecida, gire el **Mando** para ajustar la temperatura que desee y toque el ▷|| de abajo.
- 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.

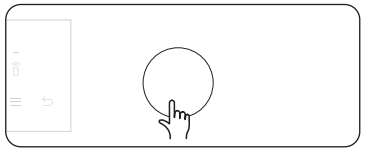
Tiempo de cocción



1. Seleccione el modo de cocción y la temperatura.
   - Consulte la sección "**Modo y temperatura**" para ver las instrucciones detalladas.
2. Gire el **Mando** para seleccionar **Ajustar tiempo de cocción** y pulse el **Mando** para confirmar.
   - Como alternativa, toque ◷ para ajustar el tiempo de cocción.



3. Gire el **Mando** para ajustar el tiempo deseado hasta 23 horas y 59 minutos.



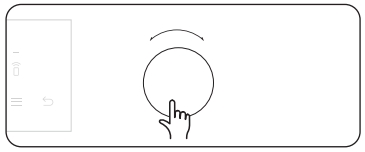
4. Pulse el **Mando** para confirmar.

NOTA

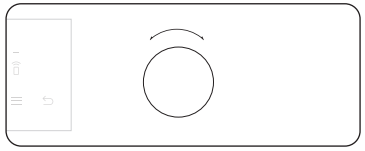
- Si lo desea, puede cocinar sin establecer el tiempo de cocción. En ese caso, el horno empieza a cocinar a la temperatura establecida sin información de tiempo, y debe detenerlo de manera manual.
- Para cambiar el tiempo de cocción establecido, toque ◷ y siga los pasos anteriores.

Hora de finalización

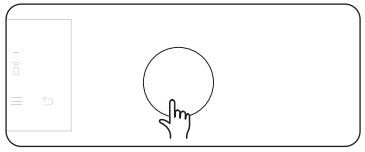
1. Seleccione el modo de cocción y la temperatura.
   - Consulte la sección "**Modo y temperatura**" para ver las instrucciones detalladas
2. Ajuste el tiempo de cocción.
   - Consulte la sección "**Tiempo de cocción**" para ver las instrucciones detalladas.



3. Gire el **Mando** para seleccionar "**Listo a las (hora)**" y pulse el **Mando** para confirmar.



4. Gire el **Mando** para ajustar la hora de finalización deseada.

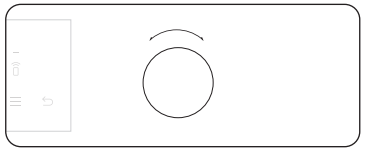


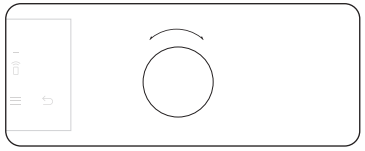
5. Pulse el **Mando** para confirmar.

NOTA

- Si lo desea, puede cocinar sin ajustar el tiempo final. En ese caso, el horno empieza a cocinar a la temperatura establecida de inmediato y finaliza el cocinado cuando se agote el tiempo de cocción deseado.
- Para cambiar el tiempo de finalización, toque ⏲ y siga los pasos anteriores.

Modos de cocción





1. Gire el **Mando** 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. Tras seleccionar el modo, la temperatura y el tiempo de cocción, gire el **Mando** para seleccionar **Ajustar precalentamiento rápido**. A continuación, active la opción.
   - La opción Precalentamiento rápido puede no estar disponible para algunos modos de cocción.

El horno comienza a precalentarse y muestra el icono de Precalentamiento o el icono de Precalentamiento rápido 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 la guía de cocción.

NOTA

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

Descripciones de los modos de cocción

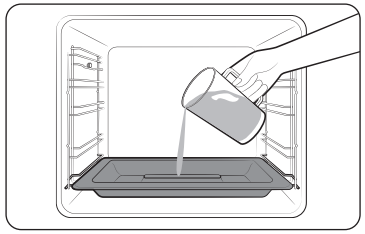
Los modos de cocción con un asterisco (*) están disponibles para el precalentamiento rápido y se desactivan para las temperaturas ajustadas a menos de 100 °C.

Modo		Intervalo de temperaturas (°C)				Temperatura recomendada (°C)
		Individual	Dual			
			Superior	Inferior	Dual	
	Convección	* 30-250	40-250	40-250	40-250	160
		La resistencia 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 las resistencias superior e inferior. Esta función debe utilizarse para el horneado y asado estándar de la mayoría de las recetas.				
ECO	Convección ecológica	30-250	-	-	-	160
		La Convección ecológica 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 ecológica de calentamiento usado para determinar la clase de eficiencia energética es conforme a la norma EN60350-1				
Gratinador						
	Parrilla grande	100-270	40-250	-	40-250	220
		La parrilla de área grande emite calor. Utilice este modo para dorar la capa superior de los alimentos (por ejemplo, carne, lasaña o gratinados).				
ECO	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.				
	Parrilla con ventilador	100-250	-	-	-	180
		Las dos resistencias superiores generan calor, que el ventilador distribuye. Utilice este modo para gratinar carne o pescado.				

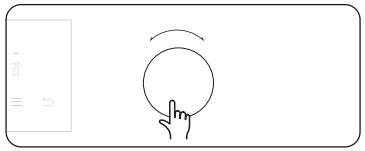
Modo		Intervalo de temperaturas (°C)				Temperatura recomendada (°C)
		Individual	Dual			
			Superior	Inferior	Dual	
	Calor superior + Convección	* 40-250	40-250	-	40-250	180
		La resistencia superior genera calor, que el ventilador de convección distribuye uniformemente. Utilice este modo para el asado que requiera una capa superior crujiente (por ejemplo, carne o lasaña).				
	Calor inferior + Convección	* 40-250	-	40-250	40-250	200
		La resistencia inferior genera calor, que el ventilador de convección distribuye uniformemente. Utilice este modo para pizza, pan o pasteles.				
	Calor inferior	100-230	-	40-250	40-250	150
		La resistencia inferior genera calor. Utilice este modo cuando esté terminando de hornear o cocer para dorar la parte inferior de una quiche o pizza.				
PRO	Asado profesional	80-200	-	-	-	160
		Asado profesional ejecuta un ciclo de precalentamiento automático hasta que la temperatura del horno alcanza los 220 °C. A continuación, la resistencia 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.				
	Air Sous Vide	50-95	-	-	-	60
		El modo Air Sous Vide utiliza aire caliente a baja temperatura para implementar el modo Sous Vide sin vapor ni depósito de agua. En este modo, el horno mantiene unas temperaturas bajas constantes dentro de la cámara de cocción.				
	Freír al aire	-	150-250	-	-	220
		El modo Freír al aire utiliza aire caliente para cocinar alimentos frescos o congelados de forma más saludable y crujiente sin utilizar aceite, o utilizando menos, que los modos de convección normales.				

Vapor natural (solo en los modelos aplicables)

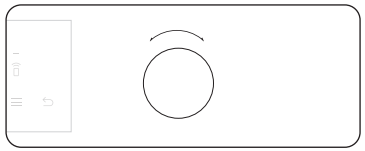
Con el vapor natural, puede hornear pan crujiente por fuera y húmedo por dentro.
Recomendamos precalentar el horno para obtener los mejores resultados.



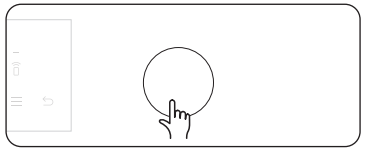
1. Inserte la bandeja de vapor en la parte inferior del compartimento.
2. Llene la bandeja con 250 ml de agua solo cuando el horno esté frío.



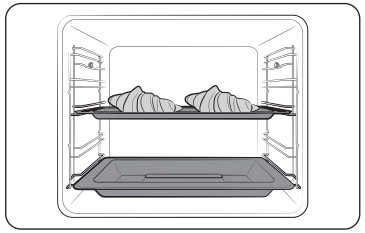
3. Configure el modo **Convección** y seleccione **Vapor natural**.
   - El **Vapor natural** solo funciona con el modo de **Convección**.



4. Gire el **Mando** para ajustar la temperatura y el tiempo de cocción.



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



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

NOTA

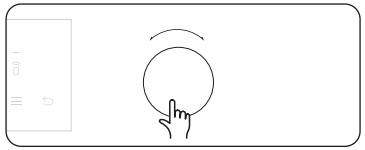
- No reponga el agua durante la cocción o cuando el horno esté caliente.
- Cuando el horno se enfríe completamente después de utilizar la función **Vapor natural**, utilice un paño húmedo para limpiar el fondo de la zona.
- Para eliminar el sarro de agua que se forma después de utilizar el horno durante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

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

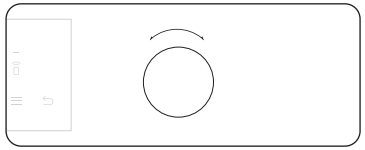
Modos con vapor

⚠ **PRECAUCIÓN**

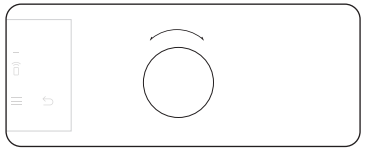
Asegúrese de que el depósito de agua esté lleno antes de utilizar los modos con vapor.



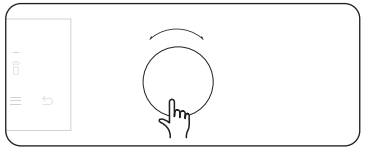
1. Seleccione el modo de cocción deseado y pulse el **Mando**. (Para obtener información detallada de cada modo, consulte "**Descripciones de los modos con vapor**".)
   - Puede utilizar la sonda para carne en algunos modos. Para cocinar con la sonda para carne, consulte "**Cocinar con la sonda para carne (solo modelos aplicables)**".



2. Ajuste la temperatura deseada.
   - La temperatura y los intervalos de temperatura predeterminados diferirán en función del modo de cocción.



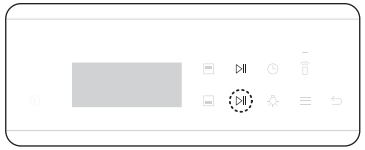
3. Ajuste el nivel de vapor.
   - El ajuste predeterminado es "Medio".



4. Seleccione **Tiempo de cocción** y pulse el **Mando** para ajustar el tiempo de cocción deseado.
   - El tiempo máximo de cocción es de 23 horas y 59 minutos.
5. Una vez ajustado el tiempo de cocción, seleccione la opción que desee ejecutar al final del cocinado y pulse **Mando**.

NOTA

Si empieza a cocinar sin ajustar el tiempo de cocción como opción, debe detener el horno de manualmente.



6. Toque ▷II para iniciar la cocción.

NOTA

- Puede cambiar la temperatura y el tiempo de cocción durante el cocinado.
- Durante el cocinado, puede tocar ▷II para pausar, o bien mantener pulsado ▷II durante 3 segundos para detener y cancelar la operación de cocción.
- Una vez finalizada la cocción, aparece **Añadir 5 min** en la pantalla.
  - Puede seleccionar **Añadir 5 min** y pulsar el **Mando** para prolongar la cocción 5 minutos más.

Descripciones de los modos con vapor

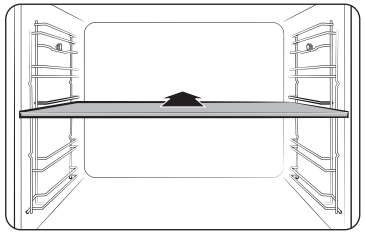
Modo		Intervalo de temperaturas (°C)	Temperatura predeterminada (°C)	Precalentamiento rápido	Sonda para carne
Función de vapor					
	Cocción al vapor (*)	-	-	X	X
		El vapor caliente del generador de vapor se inyecta al horno a través de la boquilla de vapor para cocinar los alimentos. Este modo es más adecuado para cocinar hortalizas y verduras, pescado, huevos, fruta y arroz.			
	Convección con vapor (*)	120-250	160	O	O
		El calor generado por el calentador de convección y los ventiladores se mantiene de forma continua mediante vapor caliente. Es posible regular la intensidad del vapor a Bajo, Medio o Alto. Este modo es adecuado para hornear hojaldres, bizcochos, panes y pizzas, así como para asar carne y pescado.			
	Calor superior con vapor + Convección (*)	120-250	180	O	O
		El calor generado por la resistencia superior y el calentador de convección lo distribuye el ventilador de manera uniforme por el horno, y el vapor caliente mantiene las resistencias. Este modo es adecuado para asar platos crujientes, como carnes, carnes de ave o pescados.			
	Calor inferior con vapor + Convección (*)	120-250	200	O	O
		El calor generado por la resistencia inferior y el calentador de convección lo distribuye el ventilador de manera uniforme por el horno, y el vapor caliente mantiene las resistencias. Este modo es adecuado para hornear platos crujientes, como pizzas o pasteles de manzana.			

NOTA

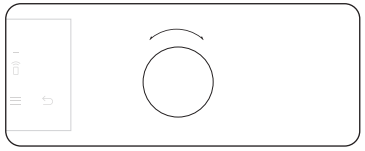
- La disponibilidad de los modos con un asterisco (*) depende del modelo del horno.
- Llene siempre el depósito de agua con agua fresca cuando cocine con estos modos.

Modo de cocción dual

Puede utilizar el divisor suministrado para separar la cámara de cocción en las zonas superior e inferior. Permite a los usuarios habilitar dos modos de cocción diferentes simultáneamente, o simplemente elegir una zona para cocinar.

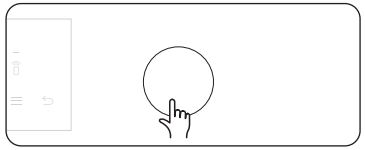


1. Introduzca el divisor en el nivel 3 para separar la cámara de cocción en dos zonas.



2. Gire el **Mando** para seleccionar el modo de cocción.Puede seleccionar los modos Gratinador, Convección, Calor superior + Convección y Freír al aire en la zona superior y los modos Convección, Calor inferior + Convección y Calor inferior en la zona inferior.

3. Toque ⊟ para seleccionar la zona superior o toque ⊟ para seleccionar la zona inferior.El botón ▷|| se activa para la zona seleccionada.
4. Si es necesario, establezca el tiempo de cocción o la temperatura. Para más información, consulte la sección **Ajustes comunes**.



5. Cuando haya terminado, pulse el **Mando** para confirmar.

El horno comienza a precalentarse con el icono hasta que la temperatura interna alcanza la temperatura establecida.

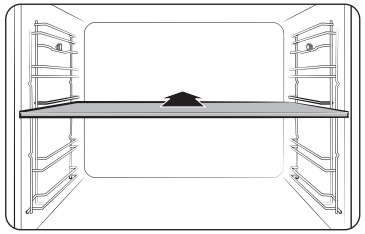
Se recomienda precalentar el horno para todos los modos de cocción, salvo que se especifique lo contrario en la guía de cocción.

NOTA

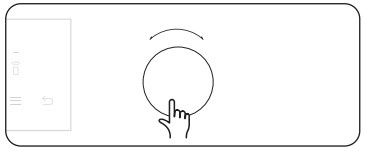
La disponibilidad del modo de cocción dual depende del modo de cocción. Para más información, consulte la sección **Cocción inteligente** de este manual.

Modo de cocción dual (modo Gratinador)

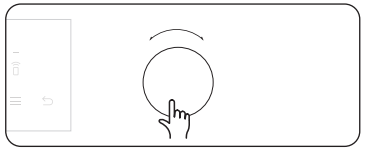
La parrilla con el modo de cocción Dual es útil para tamaños de porción pequeños para ahorrar energía. De forma predeterminada, solo está disponible la opción Parrilla grande en la zona superior porque el horno solo utiliza la resistencia superior.



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



2. Gire el **Mando** para seleccionar **Parrilla grande** y pulse el **Mando** para confirmar.
   - Parrilla ecológica y Parrilla con ventilador no están disponibles en el modo de cocción dual.



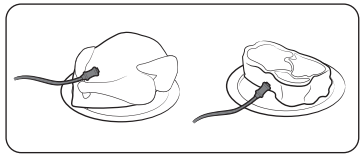
3. Gire el **Mando** para ajustar la temperatura deseada y pulse el **Mando** para confirmar.

Operaciones

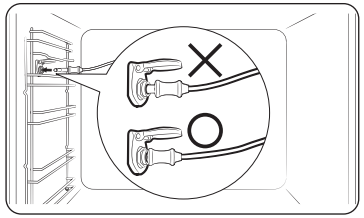
Cocinar con la sonda para carne (solo modelos aplicables)

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.

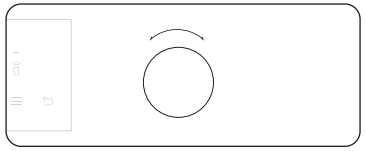
- Utilice únicamente la sonda para carne que viene con su horno.
- No se puede establecer el tiempo de cocción si la sonda para carne está conectada.



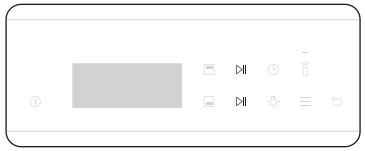
1. En el panel de funciones, toque para elegir un modo de cocción y una temperatura.
2. Introduzca la punta de la sonda en el centro de la carne a cocinar. Asegúrese de que no se ha introducido el mango de goma.



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. Gire el **Mando** para ajustar la temperatura interna de la carne.



5. Toque ▷II 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 para carne de inmediato.

Rango de ajuste de temperatura del modo de cocción dual

Puede utilizar simultáneamente las zonas superior e inferior para diferentes cocciones.
En el modo de cocción dual, el intervalo de temperatura de una zona se ve afectado por los ajustes de temperatura de la otra zona. Por ejemplo, el asado de la zona superior estará limitado por el funcionamiento de la zona inferior en términos de temperaturas de cocción. Sin embargo, cualquiera de las zonas limita sus ajustes de temperatura entre un mínimo de 40 y un máximo de 250.

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

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

Modos disponibles en cada zona

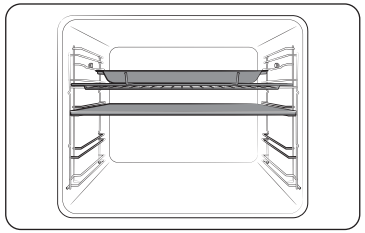
Zona	Modo disponible	Intervalo de temperaturas (°C)	Temperatura predeterminada (°C)	Precalentamiento rápido	Sonda para carne
Superior	Convección	40-250	160	X	X
	Parrilla grande	40-250	220	X	X
	Calor superior + Convección	40-250	180	X	X
	Freír al aire	150-250	220	X	X
Inferior	Convección	40-250	160	X	X
	Calor inferior + Convección	40-250	200	X	X
	Calor inferior	40-250	150	X	X
	Cocción al vapor (*)	-	-	X	X
	Convección con vapor (*)	120-250	160	X	X
	Calor inferior con vapor + Convección (*)	120-250	200	X	X

NOTA

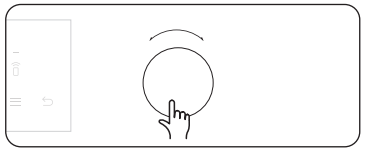
- Consulte “**Descripciones de los modos de cocción**” o “**Descripciones de los modos con vapor**” para ver una descripción de cada modo.
- La disponibilidad de los modos con un asterisco (*) depende del modelo del horno.

Freír al aire (solo modelos aplicables)

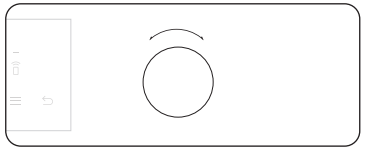
El precalentamiento no es necesario para este modo. Recomendamos colocar una bandeja de hornear en el divisor para recoger los posibles goteos.
Para obtener mejores resultados de cocción, deles la vuelta a los alimentos durante el proceso.



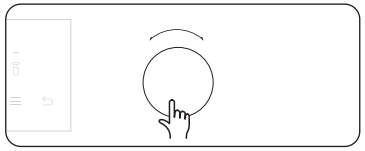
1. Introduzca el divisor y coloque la bandeja con la rejilla en la posición 4 de la rejilla.



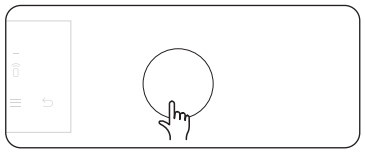
2. Seleccione el modo **Freír al aire** con el **Mando**.



3. Utilice el **Mando** para modificar la temperatura predeterminada. Introduzca la temperatura sugerida para sus alimentos como guía de cocina recomendada. La temperatura predeterminada es 220 °C.



4. Pulse el **Mando** y ajuste **Tiempo de cocción** u **Hora de finalización**, si es necesario.



5. Toque ▷II o pulse el **Mando**.

NOTA

- Coloque una bandeja de hornear en el divisor para recoger los posibles goteos. Así, habrá menos salpicaduras y humo.
- Antes de usar una bandeja de hornear, compruebe su temperatura máxima permitida.
- **Freír al aire** está diseñado para la rejilla de horno superior en modo dual. Introduzca el divisor en la posición 4 de la rejilla para obtener los mejores resultados.
- Para cocinar alimentos frescos o caseros, distribuya el aceite más uniformemente por un espacio mayor; es una forma más eficaz para que los alimentos estén más crujientes.

ADVERTENCIA

- Si hay algún cocinado en curso en la zona inferior, **Freír al aire** no está disponible en la zona superior.
- Si **Freír al aire** está en curso en la zona superior, la zona inferior no está disponible en absoluto.

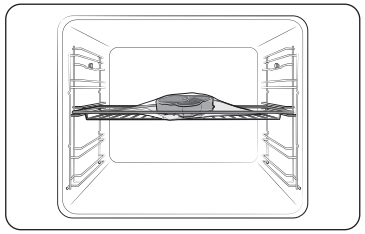
Recomendamos dar la vuelta a los alimentos transcurrida la mitad del tiempo de cocción para obtener los mejores resultados.

Alimento	Accesorio	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Patatas				
Bastones de patata congelados	Rejilla + bandeja para freír al aire	4	210-220	20-25
Bastones de patata congelados, sazonados	Rejilla + bandeja para freír al aire	4	210-220	20-25
Buñuelos de patata congelados	Rejilla + bandeja para freír al aire	4	210-220	15-20
Tortitas de patata congeladas	Rejilla + bandeja para freír al aire	4	210-220	15-20
Gajos de patata congelados	Rejilla + bandeja para freír al aire	4	210-220	15-20
Bastones de patata caseros	Rejilla + bandeja para freír al aire	4	200-210	20-25
Gajos de patata caseros	Rejilla + bandeja para freír al aire	4	210-220	20-25
Congelados				
Nuggets de pollo congelados	Rejilla + bandeja para freír al aire	4	210-220	15-20
Alitas de pollo congeladas	Rejilla + bandeja para freír al aire	4	210-220	25-30
Aros de cebolla congelados	Rejilla + bandeja para freír al aire	4	210-220	15-20
Tiras de pollo congeladas	Rejilla + bandeja para freír al aire	4	210-220	20-25
Churros congelados	Rejilla + bandeja para freír al aire	4	190-200	10-15

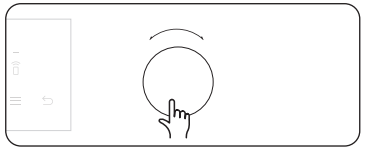
Alimento	Accesorio	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Pollo				
Muslitos frescos	Rejilla + bandeja para freír al aire	4	200-210	30-35
Alitas frescas	Rejilla + bandeja para freír al aire	4	200-210	25-30
Pechugas, empanadas	Rejilla + bandeja para freír al aire	4	200-210	25-30
Verduras				
Espárragos, empanados	Rejilla + bandeja para freír al aire	4	200-210	15-20
Berenjena, en rodajas y empanada	Rejilla + bandeja para freír al aire	4	200-210	15-20
Aros de cebolla, empanados	Rejilla + bandeja para freír al aire	4	200-210	15-20
Calabaza en dados	Rejilla + bandeja para freír al aire	4	200-210	20-25
Ramilletes de coliflor	Rejilla + bandeja para freír al aire	4	190-200	15-20
Mezcla de verduras	Rejilla + bandeja para freír al aire	4	200-210	15-20

Air Sous Vide (solo modelos aplicables)

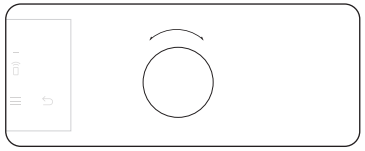
El modo **Air Sous Vide** utiliza aire caliente a baja temperatura para implementar el modo Sous Vide sin vapor ni depósito de agua. En este modo, el horno mantiene unas temperaturas bajas constantes dentro de la cámara de cocción, cocinando los alimentos de modo que mantengan su aroma y nutrientes originales y además ofrezcan un sabor enriquecido y una textura tierna.



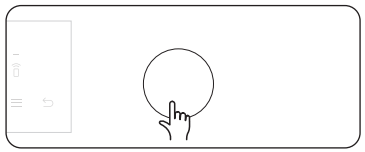
1. Coloque los alimentos en una bolsa de vacío limpia y ciérrela. A continuación, coloque los alimentos en la posición 3 de la rejilla del horno.



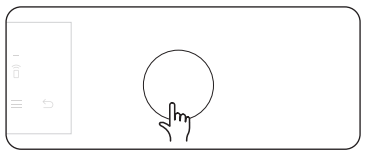
2. Seleccione el modo **Air Sous Vide**.



3. Utilice el **Mando** para modificar la temperatura predeterminada. Introduzca la temperatura sugerida para sus alimentos como guía de cocina recomendada. La temperatura predeterminada es de 60 °C. (Puede modificar la temperatura en 1 °C)



4. Pulse el **Mando** y ajuste el tiempo de cocción.



5. Toque ▷II o pulse el **Mando**.

NOTA

- Utilice únicamente ingredientes frescos y de calidad. Límpielos bien y guárdelos refrigerados.
- 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 habituales.
- 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 el aroma y la textura de los alimentos.
- Excepcionalmente, el pollo se recomienda comerlo inmediatamente después de cocinado.

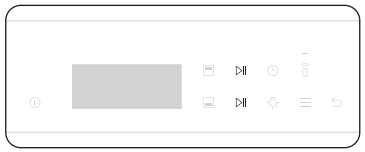
Recomendamos precalentar el horno para obtener los mejores resultados.

Alimento	Punto	Accesorio	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (h)
Ternera					
Bistec de 4 cm de grosor	Poco hecho	Rejilla	3	54	3-4
Bistec de 4 cm de grosor	Al punto	Rejilla	3	60	3-4
Bistec de 4 cm de grosor	Bien hecho	Rejilla	3	68	3-4
Asados	Al punto	Rejilla	3	62	6-8
Asados	Bien hecho	Rejilla	3	68	6-8
Cerdo					
Chuleta, deshuesada	Tierno	Rejilla	3	60	3-4
Chuleta, deshuesada	Firme	Rejilla	3	71	3-4
Asados	Al punto	Rejilla	3	62	4-6
Asados	Bien hecho	Rejilla	3	72	4-6
Carne mechada de cerdo	Bien hecho	Rejilla	3	74	18-24
Carne de ave					
Pollo, pechuga	Tierno	Rejilla	3	66	3-4
Pollo, pechuga	Firme	Rejilla	3	72	3-4
Pato, pechuga	Tierno	Rejilla	3	63	3-4
Pescado					
Filete de salmón	Tierno	Rejilla	3	52	2-3
Filete de salmón	Bien hecho	Rejilla	3	63	2-3
Filete de bacalao	Tierno	Rejilla	3	55	2-3

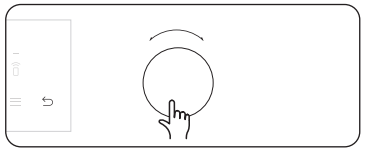
Alimento	Punto	Accesorio	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (h)
Verduras					
Espárragos	-	Rejilla	3	85	2-3
Patata, en rodajas	-	Rejilla	3	90	2-3
Batata, en rodajas	-	Rejilla	3	90	2-3
Zanahoria, en rodajas	-	Rejilla	3	90	2-3
Calabaza, en dados	-	Rejilla	3	90	2-3
Fruta					
Manzana, en rodajas	-	Rejilla	3	80	2-3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

* Cocinar los huevos de gallina sin sellar al vacío.

Para detener la cocción



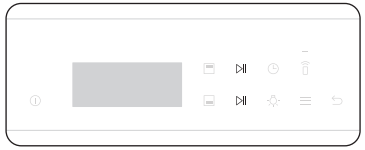
- Mientras se está cocinando, puede tocar el botón ▷II para apagar el horno. No obstante, el horno no se apagará de inmediato, a fin de evitar manipulaciones no deseadas. Si toca el botón ▷II por error, puede tocar el botón ▷II en los 3 segundos posteriores.
- Puede tocar ▷II para pausar, o bien mantener pulsado ▷II durante 3 segundos para detener y cancelar la operación de cocción.



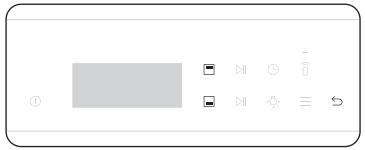
- Como alternativa, puede tocar ⮌, utilizar el **Mando** para seleccionar **Sí** y pulsar el **Mando** para cancelar la operación de cocción.

Para detener la cocción de una zona individual

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

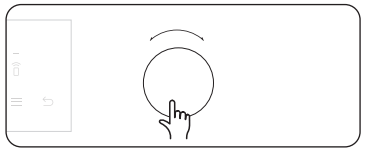


- Puede tocar ▷|| para pausar, o bien mantener pulsado ▷|| durante 3 segundos para detener y cancelar la operación de cocción.
  - Toque el botón ▷|| de arriba para la zona superior, y el botón ▷|| de abajo para la zona inferior.



- Como alternativa, puede seguir las instrucciones que se indican a continuación.

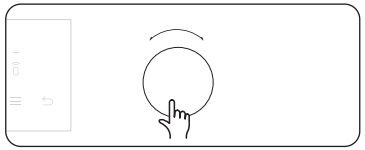
1. Toque ▭ para seleccionar la zona superior, o toque ▭ para seleccionar la zona inferior, y toque después ⮌.



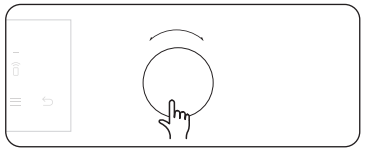
2. Gire el **Mando** para seleccionar **Sí** y pulse el **Mando** para cancelar la operación de cocción.

Función especial

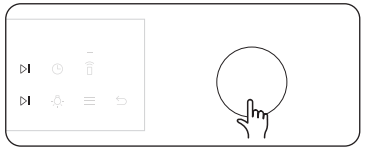
Funciones adicionales para mejorar su experiencia de cocción. Las funciones especiales no están habilitadas en el modo de cocción dual.



1. Gire el **Mando** para seleccionar **Función especial** y pulse el **Mando** para confirmar.



2. Gire el **Mando** para seleccionar una función y pulse el **Mando** para confirmar.
3. Si es necesario, establezca el tiempo de cocción o la temperatura. Para más información, consulte la sección **Ajustes comunes**.

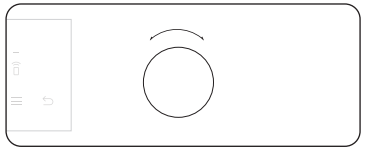


4. Pulse el **Mando** o toque el botón ▷|| para iniciar la función.

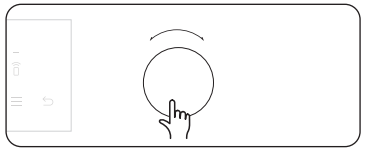
Modo	Intervalo de temperaturas (°C)	Temperatura recomendada (°C)	Instrucciones
Mantener caliente	40-100	60	Utilícelo solo para mantener el calor de los alimentos que se acaban de cocinar.
Calentar platos	30-80	50	Utilícelo para calentar platos o utensilios para hornear.
Descongelar	30-60	30	Este modo 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.

Cocción automática

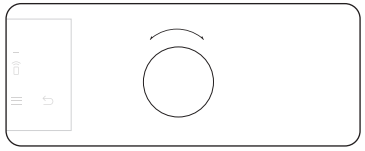
Para cocineros sin experiencia, el horno ofrece un total de 50 recetas de cocción automática. Aprovéchese de esta característica para ahorrar tiempo o acortar su curva de aprendizaje. El tiempo de cocción y la temperatura se ajustarán según la receta seleccionada.



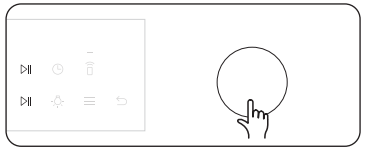
1. Gire el **Mando** para seleccionar **Cocción automática**.



2. Gire el **Mando** para seleccionar un programa y pulse el **Mando** para confirmar.



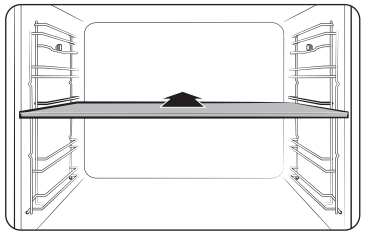
3. Gire el **Mando** para seleccionar un tamaño de ración. El rango de peso depende del programa.
4. Pulse el **Mando** o toque el botón ▷II para iniciar la cocción.



NOTA

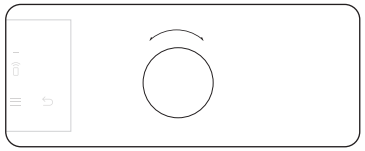
- Algunos de los elementos de los programas de cocción automática incluyen precalentamiento. Para estos elementos se muestra el progreso de precalentamiento. Coloque la comida en el horno después del pitido de precalentamiento. A continuación, pulse el **Mando** o toque el botón ▷II para iniciar Cocción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

Modo de cocción dual

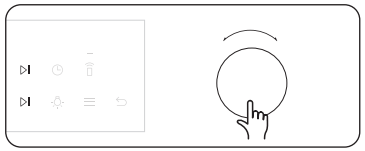


1. Introduzca el divisor en el nivel 3 para activar el modo de cocción Dual.

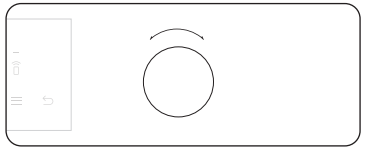
2. Toque ▭ para seleccionar la zona superior o toque ▭ para seleccionar la zona inferior. El botón ▷II se activa para la zona seleccionada.

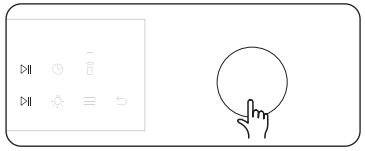


3. Gire el **Mando** para seleccionar **Cocción automática**.



4. Gire el **Mando** para seleccionar un programa para la zona seleccionada y pulse el **Mando** o toque el botón ▷II.





5. Gire el **Mando** para seleccionar un tamaño de ración. El rango de peso depende del programa.
6. Pulse el **Mando** o toque el botón ▷II para iniciar la cocción.

NOTA

Para más información, consulte la sección **Cocción inteligente** de este manual.

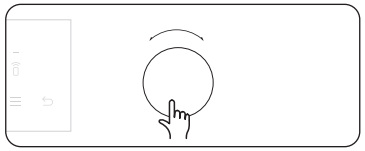
Limpieza

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.

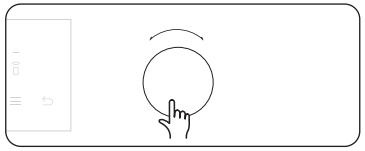
Función	Instrucciones
Limpieza por vapor	Resulta útil para limpiar suciedad ligera con vapor.
Pirólisis	La limpieza pirolítica consiste en una limpieza térmica a alta temperatura. Quema los restos de grasa para facilitar la limpieza manual. 1 h 50 m / 2 h 10 m (ajuste predeterminado) / 2 h 30 m
Descalcificar	Limpie el interior del generador de vapor para prevenir alteraciones en la calidad y el sabor de los alimentos.
Drenar	Después de utilizar los modos con vapor, debe drenar el agua restante para impedir que afecte a los otros modos de cocción.

Pirólisis (solo modelos aplicables)

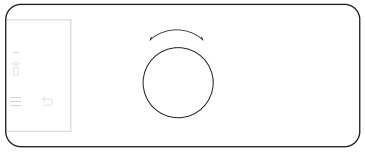
La limpieza pirolítica consiste en una limpieza térmica a alta temperatura. Quema los restos de grasa para facilitar la limpieza manual.



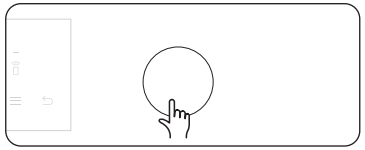
1. Retire todos los accesorios, incluidos los raíles laterales, y limpie las partes más sucias del interior del horno manualmente. De lo contrario, se podrían originar llamas durante el ciclo de limpieza, dando lugar a un incendio.
2. Gire el **Mando** para seleccionar **Limpieza** y pulse el **Mando**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

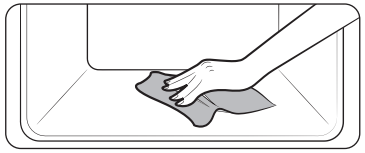


3. Gire el **Mando** para seleccionar **Pirólisis** y pulse el **Mando** para confirmar.



4. Gire el **Mando** para seleccionar un tiempo de limpieza entre 3 niveles: 1 h 50 min, 2 h 10 min (ajuste predeterminado) y 2 h 30 min.
5. Pulse el **Mando** 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**

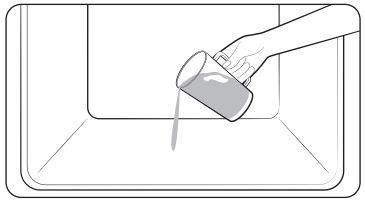
- No toque el horno, ya que se calienta mucho durante el ciclo.
- Para evitar accidentes, mantenga a los niños alejados del horno.
- Una vez finalizado el ciclo, no lo apague mientras el ventilador esté en funcionamiento para enfiar el horno.

NOTA

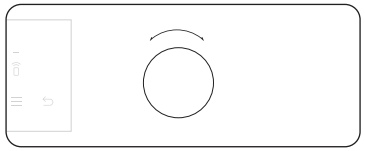
- Una vez que comience el ciclo, el interior del horno se calienta. A continuación, la puerta quedará bloqueada por seguridad. Cuando finalice el ciclo y el horno se enfríe, la puerta se desbloqueará.
- Asegúrese de vaciar el horno antes de la limpieza. Los accesorios podrían deformarse debido a las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

Limpieza por vapor

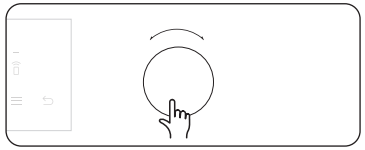
Resulta útil para limpiar suciedad ligera con vapor.



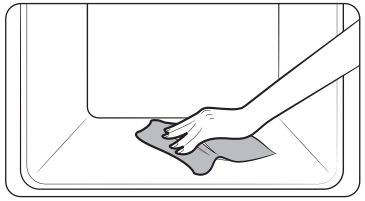
1. Ponga 400 ml de agua en la parte inferior del horno y cierre la puerta.



2. Gire el **Mando** para seleccionar **Limpieza**.



3. Gire el **Mando** para seleccionar **Limpieza por vapor** y pulse el **Mando** 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. De este modo, permitirá 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.

Descalcificar

Limpie el interior del generador de vapor para prevenir alteraciones en la calidad y el sabor de los alimentos.

NOTA

El horno cuenta el tiempo de los modos con vapor y le avisa cuando debe ejecutar la función Descalcificar. Puede seguir utilizando los modos con vapor durante las siguientes dos horas sin ejecutar la función Descalcificar. No obstante, no podrá usar los modos con vapor transcurridas dos horas si no ejecuta y completa la función Descalcificar.

1. Toque el **Mando** para seleccionar Limpieza.
2. Pulse el **Mando**.
3. Seleccione **Descalcificar** y pulse el **Mando**.
4. Seleccione **Siguiente** y pulse el **Mando**.
5. Siga las instrucciones de la pantalla, seleccione **Iniciar** y pulse el **Mando**.
   - Si recibe un mensaje de notificación sobre que no hay suficiente agua, añada más agua al depósito, seleccione **OK** y pulse el **Mando**.
6. Una vez completada la descalcificación, el horno drena el agua automáticamente.
7. Una vez completada la descalcificación, vacíe el depósito de agua.
8. Rellene el depósito de agua con 500 ml de agua potable como se indica en la pantalla, seleccione **OK** y pulse el **Mando** para iniciar el aclarado.
9. Cuando se complete el aclarado, vacíe el depósito de agua.
   - Cuando haya vaciado el depósito, límpielo antes de volver a colocarlo en el horno.

ADVERTENCIA

- Utilice guantes de horno cuando manipule el depósito de agua.
- Utilice únicamente agentes descalcificadores específicos para hornos de vapor o cafeteras.

PRECAUCIÓN

- No cancele la descalcificación mientras esté en curso. De lo contrario, deberá reiniciar el ciclo de descalcificación y completarlo en las siguientes tres horas para poder utilizar los modos con vapor.
- Para evitar accidentes, mantenga a los niños alejados del horno.
- Para determinar la relación de la mezcla de agua y agente descalcificador, siga las instrucciones del fabricante del agente, ya que tienen prioridad.

Drenar

Después de utilizar los modos con vapor, debe drenar el agua restante para impedir que afecte a los otros modos de cocción. También puede utilizar esta función si desea drenar una vez más para limpiar.

1. Gire el **Mando** para seleccionar Limpieza.
2. Pulse el **Mando**.
3. Seleccione **Drenar** y pulse el **Mando**.
4. Seleccione **Iniciar** y pulse el **Mando**.
5. Siga las instrucciones de la pantalla, seleccione **OK** y pulse el **Mando**.
   - El horno drena el agua del generador de vapor al depósito de agua.
6. Una vez completado el drenaje, vacíe el depósito de agua.
   - Cuando haya vaciado el depósito, límpielo antes de volver a colocarlo en el horno.

ADVERTENCIA

- Utilice guantes de horno cuando manipule el depósito de agua.
- No retire el depósito de agua mientras está drenando.

NOTA

- Cuando el horno comience a drenar, espere a que finalice el ciclo de drenaje.
- En función del entorno del producto, la operación puede durar más o menos tiempo. No se trata de un fallo de funcionamiento del producto, es por seguridad. Espere a que el agua se enfríe.

Más funciones

Menú	Descripción
Temporizador	Puede ajustar el temporizador.
Bloqueo	Puede bloquear el panel de control.
Mis modos	Puede editar la lista de modos de cocción.
Tiempo de espera de pantalla	Puede ajustar el tiempo de espera de la pantalla.
Fecha y hora automáticas	Puede ajustar la fecha y hora automáticas.
Ajustar fecha	Puede ajustar la fecha actual. NOTA Para ver las instrucciones detalladas, consulte la página 10
Formato de hora	Puede ajustar el formato de hora a 12 o 24 horas. NOTA Para ver las instrucciones detalladas, consulte la página 10.
Sonido	Puede activar o desactivar el sonido (los pitidos) del horno.
Precalentamiento rápido (*)	Puede ajustar el precalentamiento rápido.

(*) solo modelos aplicables.

Temporizador

1. Toque ☰.
2. Seleccione **Temporizador** con el **Mando** y pulse el **Mando**.
3. Ajuste el temporizador (hora y minutos) con el **Mando** y pulse el **Mando**.
4. Pulse el **Mando** para iniciar el temporizador.
5. Si desea pausar, cancelar o editar el temporizador, pulse el **Mando** o gire el **Mando**.

Bloqueo

1. Toque ☰.
2. Seleccione **Bloqueo** con el **Mando** y pulse el **Mando**.
3. Si desea desbloquear el panel de control, mantenga pulsado ☰ durante 3 segundos.

Mis modos

1. Toque ☰.
2. Seleccione **Mis modos** con el **Mando** y pulse el **Mando**.
3. Gire el **Mando** y pulse el **Mando** para seleccionar modos o anular su selección.
4. Toque ↩ para guardar.
5. Seleccione **Guardar** para guardar los cambios.

Tiempo de espera de pantalla

1. Toque ☰.
2. Seleccione **Tiempo de espera de pantalla** con el **Mando** y pulse el **Mando**.
3. Gire el **Mando** para seleccionar el tiempo deseado.
4. Pulse el **Mando** para guardar los cambios.

Fecha y hora automáticas

1. Toque ☰.
2. Seleccione **Fecha y hora automáticas** con el **Mando** y pulse el **Mando**.
3. Gire el **Mando** para seleccionar **Encendido** o **Apagado**.
4. Pulse el **Mando** para guardar los cambios.

Sonido

1. Toque ☰.
2. Seleccione **Sonido** con el **Mando** y pulse el **Mando**.
3. Gire el **Mando** para seleccionar **Encendido** o **Apagado**.
4. Pulse el **Mando** para guardar los cambios.

Precalentamiento rápido

1. Toque ☰.
2. Seleccione **Precalentamiento rápido** con el **Mando** y pulse el **Mando**.
3. Gire el **Mando** para seleccionar **Encendido** o **Apagado**.
4. Pulse el **Mando** para guardar los cambios.

Ajustes del sistema

Mantenga pulsado ☰ durante 3 segundos para activar el menú **Ajustes del sistema** y gire el **Mando** para cambiar los distintos ajustes de su horno.
Consulte la siguiente tabla para ver descripciones detalladas.

Ajustes del sistema	Descripción
Wi-Fi	Puede encender o apagar la Wi-Fi.
Idioma	Puede seleccionar el idioma.
Mis patrones	Esta función recuerda y almacena los ajustes de cocción.
Cavidad predeterminada	Puede seleccionar la zona superior o inferior del horno como ajuste predeterminado. (Solo modo de cocción dual)
Dureza del agua	Puede seleccionar la dureza del agua.
Restablecer	Restablecer los ajustes. (Más funciones, Ajustes del sistema)

Wi-Fi / Mis patrones

1. Mantenga pulsado ☰ durante 3 segundos para activar el menú **Ajustes del sistema**.
2. Seleccione el menú deseado con el **Mando** y pulse el **Mando**.
3. Gire el **Mando** para seleccionar **Encendido** o **Apagado**.
4. Pulse el **Mando** para guardar los cambios.

Idioma

1. Mantenga pulsado ☰ durante 3 segundos para activar el menú **Ajustes del sistema**.
2. Seleccione **Idioma** con el **Mando** y pulse el **Mando**.
3. Gire el **Mando** para seleccionar el idioma deseado.
4. Pulse el **Mando** para guardar los cambios.

Cavidad predeterminada

1. Mantenga pulsado ☰ durante 3 segundos para activar el menú **Ajustes del sistema**.
2. Seleccione Cavidad predeterminada con el **Mando** y pulse el **Mando**.
3. Gire el **Mando** para seleccionar **Superior** o **Inferior**.
4. Pulse el **Mando** para guardar los cambios.

Dureza del agua

1. Mantenga pulsado ☰ durante 3 segundos para activar el menú **Ajustes del sistema**.
2. Seleccione **Dureza del agua** con el **Mando** y pulse el **Mando**.
3. Gire el **Mando** para seleccionar la **Dureza del agua** deseada.
4. Pulse el **Mando** para guardar los cambios.

Restablecer

1. Mantenga pulsado ☰ durante 3 segundos para activar el menú **Ajustes del sistema**.
2. Seleccione **Restablecer** con el **Mando** y pulse el **Mando**.
3. Gire el **Mando** para seleccionar **Restablecer** o **Cancelar**.
4. Pulse el **Mando** para confirmar.

Control inteligente

Para utilizar el Control inteligente del horno, debe descargar la aplicación SmartThings en un dispositivo móvil. Es posible que las funciones operadas mediante la aplicación SmartThings no funcionen con fluidez si las condiciones de comunicación son deficientes o si el horno está instalado en una zona con una señal Wi-Fi débil.

Cómo conectar el horno

1. Descargue y abra la aplicación SmartThings en su dispositivo móvil.
2. Siga las instrucciones en pantalla de la aplicación para conectar su horno.
3. Una vez completado el proceso, aparece el icono de su horno, y la aplicación le confirma que se ha realizado la conexión.
4. Si no aparece el icono , siga las instrucciones de la aplicación para reconectar.

Cocción manual

ADVERTENCIA sobre acrilamida

La acrilamida que se produce al hornear alimentos que contienen almidón, como las patatas fritas y el pan, puede 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 cocina.
- 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 guía de cocina, 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.

Repostería

Recomendamos precalentar el horno para obtener los 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 Savarín	3		175-185	50-60
Tarta	Rejilla, molde para tartade Ø 20 cm	3		190-200	50-60
Bizcocho con levadura en bandeja con frutas y crumble	Bandeja universal	2		160-180	40-50
Crumble de frutas	Rejilla, fuente para horno de 22-24 cm	3		170-180	25-30
Scones	Bandeja universal	3		180-190	30-35
Lasaña	Rejilla, fuente para horno de 22-24 cm	3		190-200	25-30
Merengue	Bandeja universal	3		80-100	100-150
Suflé	Rejilla, ramequines para suflé	3		170-180	20-25
Bizcocho de manzana con levadura en bandeja	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, fuente para horno de 22-24 cm	2		180-190	25-35

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

Asados

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

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Carne de ave (pollo/pato/pavo)					
Pollo, entero, 1,2 kg *	Rejilla + Bandeja universal (para 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, al horno	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 parrilla grande. Dar la vuelta transcurrida la mitad del tiempo.

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Pan					
Tostada	Rejilla	5		270	2-4
Tostada con queso	Bandeja universal	4		200	4-8
Ternera					
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
Carne de ave					
Pollo, pechuga	Rejilla + Bandeja universal	4 1		230-240	30-35
Pollo, muslitos	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
Bastones de patata congelados	Bandeja universal	3		220-225	20-25
Croquetas congeladas	Bandeja universal	3		220-230	25-30
Camembert congelado al horno	Rejilla	3		190-200	10-15
Baguettes congeladas con toppings	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. La resistencia superior y el ventilador de convección funcionan durante el proceso de dorado de la carne. Tras esta fase, los alimentos se cocinan lentamente gracias a la baja temperatura seleccionada previamente. Este proceso se lleva a cabo con las resistencias superior e inferior en funcionamiento. Este modo es apropiado para asados de carne y carnes 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
Bastones de patata congelados, 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, al horno, 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

Cocción dual

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

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

- Con la función de cocción dual, el tiempo de precalentamiento se puede extender.

No	Zona	Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
1	Superior	Bizcocho	Rejilla, molde de Ø 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Inferior	Pizza casera, 1,0-1,2 kg	Bandeja universal	1		190-210	13-18
2	Superior	Verduras asadas, 0,4-0,8 kg	Bandeja universal	4		220-230	13-18
	Inferior	Pastel de manzana	Rejilla, molde de Ø 20 cm	1		160-170	70-80
3	Superior	Pan de pita	Bandeja universal	4		230-240	13-18
	Inferior	Patatas gratinadas, 1,0-1,5 kg	Rejilla, bandeja para horno 22-24 cm	1		180-190	45-50
4	Superior	Pollo, muslitos	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, al horno	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 los mejores resultados.

Superior

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Pasteles pequeños	Bandeja universal	4		170	30-35
Scones	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 precalentar 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 esta haya finalizado. Comer alimentos en mal estado puede provocar enfermedad por intoxicación alimentaria.

Cocción individual

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 y tiempos de cocción 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 el **Mando** o toque el botón ▷‖ para iniciar Cocción automática.

⚠ **ADVERTENCIA**

Utilice siempre guantes de horno para sacar los alimentos.

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
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.		
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.		
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 fuente en el centro de la rejilla.		
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 fuente en el centro de la rejilla.		
5	Ratatouille	1,2-1,5	Rejilla	3
		Ponga los ingredientes para el Ratatouille en una cocotte con tapa. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la fuente en el centro de la rejilla. Hornee tapado. Mezclar Remueva antes de servir.		
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.		
7	Cruasanes	0,3-0,4	Bandeja universal	3
		Prepare los cruasanes (masa preparada refrigerada). Colóquelos sobre papel de horno en la bandeja universal. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, introduzca la bandeja en el horno.		
8	Pastel de hojaldre de manzana	0,3-0,4	Bandeja universal	3
		Coloque los pasteles de hojaldre de manzana sobre papel de horno en la bandeja universal. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, introduzca la bandeja en el horno.		

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
9	Base de tarta de frutas	0,4-0,5	Rejilla	3
		Ponga 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.		
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.		
11	Pan de molde blanco	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 fuente en el centro de la rejilla.		
12	Pan de molde multicereales	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 fuente en el centro de la rejilla.		
13	Panecillo	0,3-0,5	Bandeja universal	3
		Prepare los panecillos (masa preparada refrigerada). Colóquelos sobre papel de horno en la bandeja universal. Inicie el programa; después del pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el horno.		

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
14	Crumble de frutas	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 fuente en el centro de la rejilla.		
15	Scones	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; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, introduzca la bandeja en el horno.		
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.		
17	Bizcocho mármol	0,7-0,8	Rejilla	2
		Prepare la masa del bizcocho y póngala en un molde Savarín o Bundt redondo de metal. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga el molde en el centro de la rejilla.		
18	Pastel especiado 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.		
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 fuente en el centro de la rejilla.		

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
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.		
21	Rosbif cocinado a baja temperatura	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.		
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.		
23	Pierna de cordero	1,0-1,4	Rejilla	3
			Bandeja universal	1
		Marine el cordero y póngalo en la rejilla.		
24	Cerdo asado con corteza crujiente	0,8-1,2	Rejilla	3
			Bandeja universal	1
		Ponga el asado de cerdo con el lado de la grasa hacia arriba en la rejilla.		
25	Costillar de cerdo	0,8-1,2	Rejilla	3
			Bandeja universal	1
		Coloque el costillar de cerdo en la rejilla.		

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
26	Pollo, entero	1,0-1,4	Rejilla	2
			Bandeja universal	1
		Enjuague y limpie el pollo. Unte el pollo con aceite y especias. Colóquelo en la rejilla con la pechuga hacia abajo y gírelo tan pronto como el horno emita un pitido.		
27	Pollo, pechuga	0,5-0,9	Rejilla	4
			Bandeja universal	1
		Marine la pechuga y colóquela en la rejilla.		
28	Muslitos de pollo	0,5-0,9	Rejilla	4
			Bandeja universal	1
		Unte con aceite y especias y ponga en la rejilla.		
29	Pato, pechuga	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.		
30	Filete de trucha, al horno	0,3-0,7	Bandeja universal	4
		Ponga los filetes de trucha en la bandeja universal con la piel hacia arriba.		
31	Trucha	0,3-0,7	Rejilla	4
			Bandeja universal	1
		Enjuague y limpie el pescado, y colóquelo entero en la rejilla. Añada zumo de limón, sal y hierbas dentro del pescado. Corte la superficie de la piel con un cuchillo. Úntelo con aceite y sal.		

Cocción inteligente

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
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.		
33	Filete/lomo de salmón	0,3-0,7	Rejilla	4
			Bandeja universal	1
		Enjuague y limpie los filetes o lomos. Coloque los filetes en la rejilla con la piel hacia arriba.		
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.		
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.		
36	Bastones de patata congelados	0,3-0,7	Bandeja universal	3
		Distribuya las patatas fritas congeladas de manera uniforme en la bandeja universal.		
37	Gajos de patata congelados	0,3-0,7	Bandeja universal	3
		Distribuya uniformemente los trozos de patata congelados en la bandeja universal.		
38	Pizza congelada	0,3-0,7	Rejilla	3
		Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, coloque la pizza congelada en el centro de la rejilla.		

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
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 peso incluye masa e ingredientes como salsa, hortalizas y verduras, jamón y queso. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, introduzca la bandeja en el horno.		
40	Fermentación de la 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.		

Cocción dual

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 y tiempos de cocción están preprogramados. Encontrará algunas recetas para los programas automáticos en su libro de instrucciones.
Todos los programas de cocción automática duales incluyen el precalentamiento y muestran el progreso del mismo.
Coloque la comida en el horno después del pitido de precalentamiento.
A continuación, pulse el **Mando** para iniciar 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 fuente en el centro de la rejilla.		
3	Muslitos de pollo	0,5-0,9	Rejilla	4
			Bandeja universal	4
		Unte con aceite y especias y ponga en la rejilla.		
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	Bastones de patata congelados	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
		Coloque los pasteles de hojaldre de manzana sobre papel de horno en la bandeja universal. Inicie el programa; una vez haya sonado 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.		

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
4	Pizza congelada	0,3-0,7	Rejilla	1
		Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, coloque la pizza congelada en el centro de la rejilla.		
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 peso incluye masa e ingredientes como salsa, hortalizas y verduras, jamón y queso. Inicie el programa; una vez haya sonado 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 la resistencia de la otra zona pueden ponerse en funcionamiento 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. Repostería

Las recomendaciones para repostería 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		165	25-30
		1+3		155	33-38
Galletas de mantequilla	Bandeja universal	1+3		140	28-33
Bizcocho sin grasa	Rejilla + molde para tartas desmontable (recubrimiento oscuro, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Pastel de manzana	Rejilla + 2 moldes para tartas desmontables ** (recubrimiento oscuro, Ø 20 cm)	2, colocados en diagonal		160	70-80
	Bandeja universal + rejilla + 2 moldes para tartas desmontables *** (recubrimiento oscuro, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Aumentar el tiempo de cocción en 5 minutos si se cocina en modo Convencional en una fuente de cristal apta para horno (Ø 26 cm).

** Dos pasteles dispuestos sobre la rejilla en la parte posterior izquierda y anterior derecha.

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

2. Gratinador

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

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

Colección de recetas frecuentes de de cocción automática

Patatas gratinadas

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

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

Verduras gratinadas

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

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

Lasaña

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

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

Pastel de manzana

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

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

Quiche Lorraine

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

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

Crumble de frutas

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

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

Pizza casera

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

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

Solomillo de ternera asado

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

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

Cocción inteligente

Chuletas de cordero asadas con hierbas

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

Costilla de cerdo

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

Mantenimiento

Limpieza

Para una limpieza más fácil, limpie el horno con regularidad.

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 tibia.
- No limpie a mano el cierre de la puerta.
- Para evitar dañar la superficie esmaltada del horno, use solo limpiadores de horno corrientes.
- Para eliminar restos persistentes, use un limpiador de horno especial.
- A medida que aumenta la temperatura de la sala de cocción en un primer momento, 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 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.

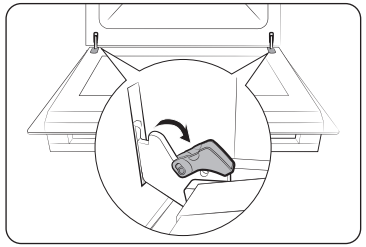
1. Saque todos los accesorios del horno.
2. Limpie el interior del horno.
3. Seleccione el modo Convección a la máxima temperatura y active el ciclo durante una hora.

Puerta

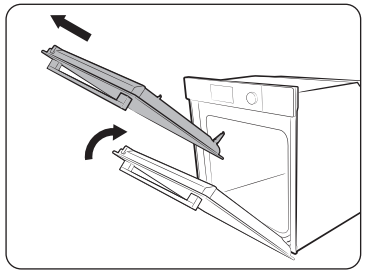
No retire la puerta del horno a menos que sea para limpiarla. Para retirar la puerta para su limpieza, siga estas instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA

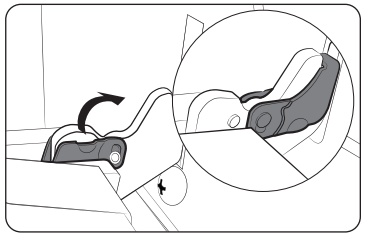
La puerta del horno pesa.



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



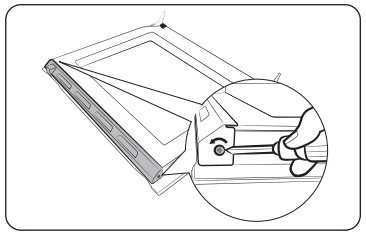
2. Cierre la puerta unos 70°. Sostenga la puerta del horno por los lados usando ambas manos, y levante y tire hacia arriba hasta quitar las bisagras.
3. Limpie la puerta con agua jabonosa y un paño limpio.



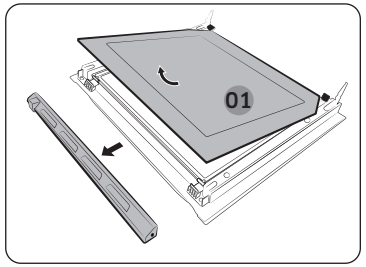
4. Cuando haya terminado, siga los pasos 1 a 2 anteriores en el orden inverso para volver a instalar la puerta. Asegúrese de que las palancas estén acopladas en ambos lados.

Puerta de cristal

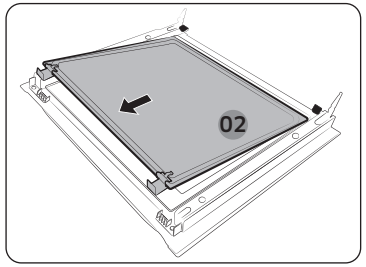
Dependiendo del modelo, la puerta del horno consta de 3-4 placas de vidrio colocadas una contra otra. No retire el cristal de la puerta a menos que sea para limpiarlo. Para retirar el cristal de la puerta para su limpieza, siga estas instrucciones.



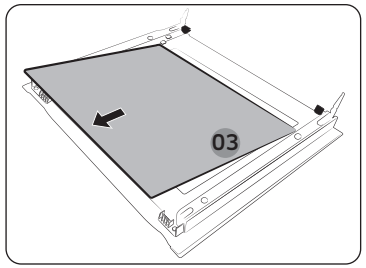
1. Utilice un destornillador para retirar los tornillos de los lados izquierdo y derecho.



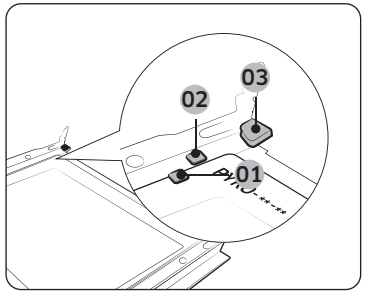
2. Desmonte los revestimientos en las direcciones indicadas por las flechas
3. Retire la primera placa de la puerta.



4. Retire la segunda placa de la puerta en la dirección de la flecha.



5. Retire la tercera placa de la puerta en la dirección de la flecha.
6. Limpie el cristal con agua jabonosa y un paño limpio.

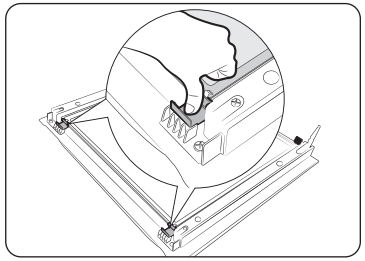


01 Casquillo de soporte 1
02 Casquillo de soporte 2
03 Casquillo de soporte 3

7. Cuando haya terminado, vuelva a insertar las placas de la siguiente manera:
   - Consulte la imagen y localice las bisagras. Introduzca la placa 3 por debajo del casquillo de soporte 1, la placa 2 entre los casquillos de soporte 1 y 2 y la placa 1 en el casquillo de soporte 3, en este orden. Asegúrese de que el lado impreso de las placas esté mirando hacia arriba.

⚠ **PRECAUCIÓN**

Para identificar el lado correcto de las placas, localice la marca “PYRO” en la esquina de todas ellas.
Sentido correcto: PYRO-**-**
Sentido incorrecto: **–**–ORYP

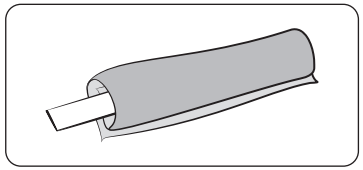


8. Tras introducir la placa 2, presione los casquillos de vidrio y verifique que sostengan correctamente la placa de vidrio.
9. Siga los pasos 1 y 2 anteriores en orden inverso para volver a instalar los recubrimientos.

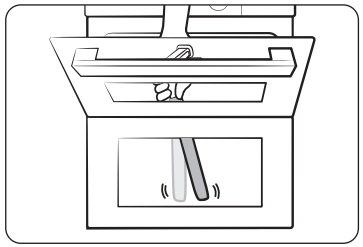
⚠ **ADVERTENCIA**

Para evitar fugas de calor, asegúrese de volver a colocar correctamente las placas de vidrio.

Cristal de la puerta doble (solo modelos aplicables)



1. Ate un paño húmedo al palo.

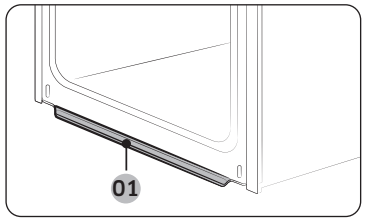


2. Coloque el paño debajo de la puerta.
3. Limpie la puerta.
4. Aplique detergente al paño y vuelva a limpiar.
5. Limpie la humedad y las burbujas con un paño seco.

⚠ **PRECAUCIÓN**

No desmonte la puerta para limpiarla.

Colector de agua



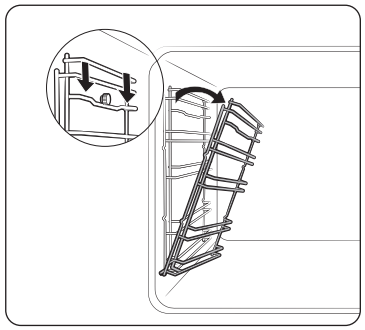
01 Colector de agua

El colector de agua recoge no solo la humedad sobrante de la cocción, sino también los residuos de alimentos. 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.

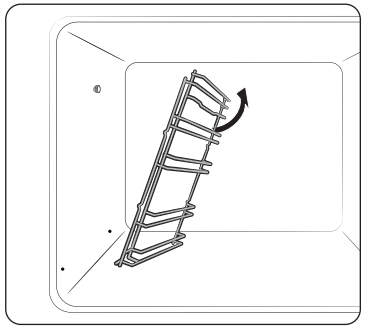
ADVERTENCIA

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

Correderas laterales (solo modelos aplicables)



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



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.

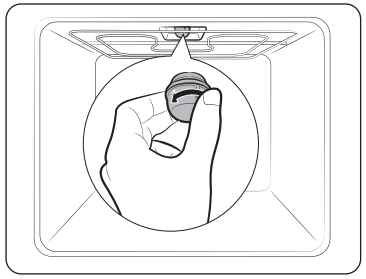
NOTA

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

Mantenimiento

Sustitución

Bombillas

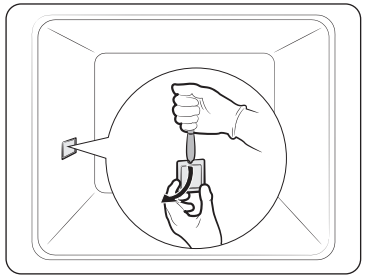


1. Retire el capuchón de cristal girándolo hacia la izquierda.
2. Sustituya la luz del horno.
3. Limpie el capuchón de cristal.
4. Cuando acabe, siga el paso 1 anterior en orden inverso para volver a introducir el capuchón de cristal.

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

Problema	Causa	Acción
El horno no tiene corriente.	• Si no hay suministro de energía	• Compruebe si hay suministro de energía.
El exterior del horno está muy caliente durante el funcionamiento.	• Si el horno está instalado en un lugar sin buena ventilación	• Respete la distancia especificada en la guía de instalación del producto.
La puerta no se puede abrir correctamente.	• Si hay restos de alimentos atascados entre la puerta y el interior del producto	• Limpie bien el horno y abra la puerta de nuevo.
La luz interior es tenue o no se enciende.	• Si la lámpara se enciende y luego se apaga	• La lámpara se apaga automáticamente tras un tiempo determinado para ahorrar energía. Puede encenderla de nuevo pulsando el botón de iluminación del horno.
	• Si la lámpara se cubre de materia extraña durante la cocción	• Limpie el interior del horno y compruébelo.
Se producen descargas eléctricas en el horno.	• Si la alimentación no está conectada a tierra correctamente • Si está usando un enchufe sin conexión a tierra	• Compruebe si el suministro de energía está correctamente conectado a tierra.
Gotea agua.	• En algunos casos se puede producir agua o vapor según el tipo de alimento. No se trata de un fallo de funcionamiento del producto.	• Deje enfriar el horno y limpie con un paño seco.
Sale vapor por una 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.	• No se trata de un fallo de funcionamiento del producto, por lo que no debe preocuparse.
El horno no se calienta.	• Si la puerta está abierta	• Cierre la puerta y vuelva a encenderlo.
	• Si los mandos del horno no están correctamente ajustados	• Consulte el capítulo sobre el funcionamiento del horno y vuelva a configurarlo.
	• Si el fusible del hogar se ha fundido o se ha disparado el cortacircuitos.	• Sustituya el fusible o restablezca el interruptor. Si esto sucede a menudo, llame a un electricista.
Sale humo durante el funcionamiento.	• Durante el funcionamiento inicial	• Cuando el horno se pone en marcha por primera vez, puede salir humo de la resistencia. No se trata de un fallo de funcionamiento del producto; si utiliza el horno 2-3 veces, debería dejar de ocurrir.
	• Si hay comida en la resistencia	• Deje enfriar el horno el tiempo suficiente y limpie los restos de comida de la resistencia.

Solución de problemas

Problema	Causa	Acción
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.
El horno no cocina correctamente.	• Si la puerta se abre con frecuencia durante la cocción	• No abra la puerta con frecuencia a menos que sea necesario dar la vuelta a los alimentos. Si abre la puerta con frecuencia, la temperatura interior descenderá y esto podrá afectar al resultado de la cocción.
El horno está caliente durante la limpieza pirolítica.	• Esto se debe a que la limpieza pirolítica emplea altas temperaturas.	• No se trata de un fallo de funcionamiento del producto, por lo que no debe preocuparse.
Huele a quemado durante la limpieza pirolítica.	• La limpieza pirolítica emplea altas temperaturas, por lo que es posible que perciba el olor a quemado de los restos de comida.	• No se trata de un fallo de funcionamiento del producto, por lo que no debe preocuparse.
La limpieza por vapor no funciona.	• Esto se debe a que la temperatura es demasiado alta.	• Deje que el horno se enfríe y, luego, utilícela.
El modo de cocción dual no funciona.	• Si el divisor no está bien montado	• Inserte el divisor correctamente y utilícelo.
El modo de cocción individual no funciona.	• Si el divisor está introducido en el horno.	• Saque el divisor y utilícelo.

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-70	Problemas relacionados con el vapor	
C-72		
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 el Touch IC <-> 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.

Código	Significado	Acción
-dC-	Si se retira el divisor durante la cocción en el modo de cocción dual. Si se introduce el divisor durante la cocción en el modo Cocción individual.	El divisor no debe retirarse durante la cocción en el modo de cocción dual. 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. Es por eso que tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

Tensión 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>.

Ficha de datos del producto

Nombre del proveedor	Samsung		
Identificación del modelo	NV7B564****, NV7B565****, NV7B566****, NV7B567****, NV7B568****, NV7B564**C*, NV7B566**C*, NV7B568**C*, NV7B574****, NV7B575****, NV7B576****, NV7B577****, NV7B578****		
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)	NV7B564**** : 33,4kg NV7B565**** : 38,4kg NV7B566**** : 35,6kg NV7B567**** : 40,6kg NV7B568**** : 35,6kg	NV7B564**C*: 35,4kg NV7B566**C*: 37,6kg NV7B568**C*: 37,6kg	NV7B574**** : 36,9kg NV7B575**** : 40,9kg NV7B576**** : 39,1kg NV7B577**** : 43,1kg NV7B578**** : 39,1kg

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

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

Consejos para ahorrar energía

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

NOTA

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

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

Anuncio de código abierto

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

Información sobre actualizaciones de seguridad

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

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	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

DG68-01412A-07