

ADVERTENCIAS	187
Advertencias generales de seguridad	187
Para este aparato	191
Función del aparato	193
Este manual de uso	193
Responsabilidad del fabricante	193
Placa de identificación	193
Eliminación	194
Para ahorrar energía	194
Iluminación	194
Cómo leer el manual de uso	194
DESCRIPCIÓN	195
Descripción general	195
Panel de mandos	196
Otras partes	196
Accesorios	196
Accesorios opcionales (se venden por separado)	197
Ventajas del abatidor de temperatura	197
USO	198
Operaciones preliminares	198

Uso de los accesorios	198
Pantalla	200
Primer uso	201
Programas de frío	203
Programas de calor	208
Funciones manuales	212
Cronología	215
Funciones Multistep	215
Descubrir las recetas	216
Si se corta la corriente	216
Ajustes	216

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	219
---------------------------------	------------

Limpieza del aparato	219
Limpieza del compartimento	219
Funciones especiales de limpieza	220
Limpieza automática	220
Mantenimiento especial	220

INSTALACIÓN	221
--------------------	------------

Conexión eléctrica	221
Colocación	221

ES

Se recomienda leer detenidamente este manual, que contiene todas las indicaciones para mantener inalteradas las cualidades estéticas y funcionales del aparato adquirido. Para más información sobre el producto: www.smeg.com

ADVERTENCIAS

Advertencias generales de seguridad

Daños a las personas

- **ATENCIÓN:** Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso: los niños pequeños deben mantenerse alejados.
- **ATENCIÓN:** Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso: no toque los elementos que producen el calor.
- Durante la utilización de funciones calientes, no toque

las paredes interiores.

- Protéjase las manos llevando guantes térmicos para mover alimentos dentro del aparato.
- Introduzca las bandejas o los recipientes calientes vistiendo guantes de protección para evitar quemaduras.
- No toque el aparato con manos o pies húmedos o mojados.
- Nunca intente apagar una llama o incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una tela ignífuga.

- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y conocimiento, supervisados o instruidos por personas adultas y responsables de su seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están continuamente vigilados.
- No permita que los niños se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.
- Hay que vigilar siempre el proceso de cocción. Hay que vigilar constantemente un proceso de cocción breve.
- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas y aceites y que al sobrecalentarse podrían inflamarse. Preste la máxima atención.
- No apoye en el fondo del aparato recipientes o bandejas.
- Asegúrese de que los recipientes sean aptos para ser utilizados a bajas temperaturas.
- Evite utilizar recipientes de plástico; se recomienda el uso de contenedores de silicona.
- Disponga los alimentos de forma correcta en el interior del aparato para permitir la circulación del aire.
- No ponga los alimentos uno encima del otro.
- Preste atención cuando consuma alimentos crudos, en particular en caso de pescados y cefalópodos frescos, pues hay riesgos vinculados a la contaminación por Anisakis, un parásito peligroso para la salud humana. Estos riesgos pueden ser eliminados mediante la cocción a al menos 65°C o con la congelación a -18°C y su posterior conservación a -18°C durante al menos 96 horas.
- Para mantener intactas las propiedades de los alimentos calientes, evite mantenerlos a temperatura ambiente antes de enfriarlos o congelarlos.
- No toque (especialmente con las manos mojadas) o se lleve directamente a la boca los alimentos congelados.
- Mantenga la puerta cerrada durante todas las operaciones del aparato.
- No introduzca objetos metálicos puntiagudos

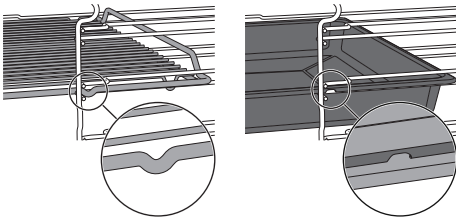
- (cubiertos o utensilios) en las ranuras.
- Apague el aparato después de su uso.
 - **NO UTILICE NI CONSERVE MATERIALES INFLAMABLES CERCA DEL APARATO.**
 - **NO UTILICE AEROSOLLES CERCA DE ESTE APARATO MIENTRAS ESTÉ FUNCIONANDO.**
 - **NO MODIFIQUE EL APARATO.**
 - Nunca intente reparar el aparato personalmente, diríjase a un técnico cualificado.
 - No tire nunca del cable para desenchufar.

Daños al aparato

- No dañe el circuito refrigerante.
- No utilice dispositivos mecánicos u otros medios diferentes de los recomendados por el fabricante para acelerar el proceso de descongelación.
- No utilice aparatos eléctricos dentro del aparato.
- Para evitar peligros debidos a la inestabilidad del aparato, este se debe fijar según las instrucciones.
- Durante su uso no apoye sobre el aparato objetos metálicos punzantes como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas.
- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos agresivos o corrosivos (por ejemplo, productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos), ni materiales ásperos o rascadores metálicos afilados, porque pueden rayar la superficie, provocando la rotura del cristal. Emplee, si es preciso, utensilios de madera o plástico.
- No se siente sobre el aparato.
- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo anodizadas, niqueladas o cromadas) no utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- No utilice objetos metálicos punzantes para eliminar el exceso de hielo de la cámara del congelador.
- No utilice adaptadores de enchufe.
- **ATENCIÓN:** No sitúe enchufes portátiles múltiples ni fuentes de alimentación portátiles en la parte trasera del electrodoméstico.
- No apoye objetos pesados encima del aparato.
- No quite el hielo o la escarcha con objetos cortantes para

evitar causar daños en las paredes del aparato.

- Introduzca las rejillas y las bandejas en las guías laterales hasta que toquen el tope. Los bloqueos mecánicos de seguridad que impiden su extracción deben orientarse hacia abajo y hacia la parte posterior del compartimento de cocción.



- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No rocíe productos en aerosol cerca del aparato.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- Peligro de incendio: no deje objetos dentro del compartimento.
- El aparato es capaz de garantizar prestaciones óptimas en caso de que la temperatura ambiente no supere los 32°C.
- **NO UTILICE NUNCA EL APARATO PARA CALENTAR O ENFRIAR EL AMBIENTE.**
- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción de alimentos.
- No introduzca alimentos

enlatados o recipientes cerrados en el aparato.

- No quite la junta situada en el frente del aparato.
- Retire todas las bandejas y rejillas que no vaya a utilizar durante el funcionamiento.
- No utilice la puerta abierta para apoyar ollas o bandejas directamente sobre el cristal interior.
- No utilice la puerta abierta como palanca para colocar el equipo en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.
- No use el asa para levantar o mover este aparato.
- Desenchufe siempre de la red eléctrica el aparato en caso de avería, mantenimiento o sustitución de la bombilla o durante su limpieza.

Instalación y mantenimiento

- **NO INSTALE ESTE APARATO EN BARCOS O CARAVANAS.**
- No instale el aparato encima de un pedestal.
- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.
- Para evitar cualquier sobrecalentamiento, no hay que instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de un panel.
- Haga realizar la instalación, el

- mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- La conexión eléctrica debe ser realizada por personal técnico cualificado.
 - Es obligatorio efectuar la puesta a tierra de conformidad con las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
 - Utilice cables resistentes a una temperatura de al menos 90 °C.
 - El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación del terminal de bornes debe ser de 1,5-2 Nm.
 - Para evitar cualquier peligro, si el cable de alimentación eléctrica se daña, contacte inmediatamente con el servicio de asistencia técnica para la sustitución.
 - **ATENCIÓN:** Durante la colocación del electrodoméstico, asegúrese de que el cable de alimentación no se enrede ni se dañe.
 - Antes de cualquier intervención en el aparato (instalación, mantenimiento, posicionamiento o desplazamiento) use siempre equipos de protección individual.
 - Antes de cualquier operación en el aparato, desconecte la

energía eléctrica general.

- Permita la desconexión del aparato tras la instalación, mediante un enchufe accesible o un interruptor en caso de conexión fija.
- Instale en la línea de alimentación un dispositivo de corte omnipolar, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de acuerdo con las normas de instalación.
- Este aparato se puede usar hasta una altura máxima de 2000 metros sobre el nivel del mar.

Para este aparato

- **ATENCIÓN:** Riesgo de incendio/materiales inflamables.



- No dañe el circuito de refrigeración (en el caso de que pueda ser accesible).
- Respete la legislación en vigor con respecto al consumo de alimentos crudos. En caso de pescado crudo se recomienda congelarlo a una temperatura de -18°C y conservarlo a -18°C durante

al menos 96 horas.

- Limpie cuidadosamente las partes del aparato que entran en contacto directo e indirecto con los alimentos para evitar cualquier tipo de contaminación.
- Utilice detergentes para uso alimentario.
- No utilice productos inflamables o sustancias nocivas.
- Utilice exclusivamente la sonda de temperatura colocada dentro del aparato.
- Mantenga la puerta cerrada durante todas las operaciones del aparato.
- No superponga los alimentos uno encima del otro, colóquelos de manera que el aire circule correctamente dentro del aparato.
- Utilice contenedores de aluminio o acero inoxidable.
- No cubra las bandejas con tapas o películas aislantes.
- No se apoye ni se sienta sobre la puerta abierta.
- Compruebe que no queden objetos encajados en las puertas.
- No instale ni utilice el aparato al aire libre.
- Utilice solamente la sonda de temperatura suministrada o recomendada por el

fabricante.

- En caso de desuso prolongado, desconecte el aparato de la toma de corriente y límpielo por dentro y por fuera.
- El cable eléctrico y la toma de corriente deberán ser fácilmente accesibles una vez instalado el aparato.

Sonda de temperatura (si la hubiera)

- Maneje con cuidado la sonda de temperatura porque es muy puntiaguda.
- No toque la varilla o la punta de la sonda de temperatura después de haberla utilizado.
- Proteja las manos con guantes térmicos cuando se utilice la sonda de temperatura.
- Utilice exclusivamente la sonda de temperatura colocada dentro del aparato.
- No arañe ni dañe las superficies esmaltadas o cromadas con la punta o el enchufe de la sonda de temperatura.
- No introduzca la sonda de temperatura en las aberturas y en las ranuras del aparato.
- No tire del cable para quitar la sonda de temperatura de la toma de corriente o del alimento.
- Preste atención a que la sonda de temperatura o su cable no

- queden enganchados en la puerta.
- Preste atención a que la sonda de temperatura o su cable no entren en contacto con las resistencias en el interior del horno.
 - Ninguna parte de la sonda de temperatura debe entrar en contacto con las paredes del interior del horno, con las resistencias, con las rejillas o las bandejas cuando estas aún están calientes.
 - La sonda de temperatura no se debe conservar en el interior del aparato.

Función del aparato

Este aparato está destinado al abatimiento, la congelación, la conservación, la fermentación de alimentos y el enfriamiento de bebidas en el entorno doméstico. Se puede utilizar para bajar rápidamente la temperatura de alimentos cocidos o crudos para mantener intactas las propiedades nutritivas. También permite cocinar los alimentos a baja temperatura para potenciar la calidad, el perfume y los aromas y poner los platos a una temperatura ideal para su consumo.

Cualquier otro uso se considera inadecuado.

Este aparato también se puede

utilizar:

- en la zona de cocina para los trabajadores en tiendas, oficinas y en otros ambientes de trabajo;
- en granjas y casas rurales;
- por parte de clientes en hoteles, hostales y ambientes residenciales;
- en los *bed and breakfast*.

El aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos ni con sistemas de control remoto.

Este manual de uso

- Este manual de uso forma parte integrante del aparato y debe guardarse íntegro y al alcance del usuario durante todo el ciclo de vida del aparato.
- Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente el presente manual de uso.
- Las explicaciones de este manual incluyen imágenes que describen lo que aparece actualmente en la pantalla. Recuerde, sin embargo, que el aparato podría disponer de una versión actualizada del sistema, por tanto, lo que se visualiza en la pantalla podría ser diferente de lo mostrado en el manual.

Responsabilidad del fabricante

El fabricante no se hace responsable por los daños a personas y cosas causados por:

- uso del aparato distinto al previsto;
- incumplimiento de las prescripciones del manual de uso;
- manipulación aunque solo sea de una parte del aparato;
- utilización de repuestos no originales.

Placa de identificación

La placa de identificación lleva los datos técnicos, el número de serie y la marca. No

quite nunca la placa de identificación.



Este aparato no está sujeto a etiquetado energético en según el punto E art. 1 del Reglamento 643/2009.

Eliminación



Conforme a la directiva europea RAEE (2012/19/UE), este aparato se debe desechar al final de su vida útil separándolo del resto de residuos.

Este aparato no contiene sustancias en cantidades suficientes para ser consideradas peligrosas para la salud y el medio ambiente, de conformidad con las directivas europeas actuales.



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica general.
- Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.

Para desechar el aparato:

- Corte el cable de alimentación y retírelo.
- Entregue el aparato en los centros adecuados de recogida selectiva de residuos eléctricos y electrónicos, o bien devuélvalo al distribuidor al comprar un producto equivalente, en relación de uno a uno.

Se hace notar que para el embalaje del aparato se utilizan materiales no contaminantes y reciclables.

- Entregue los materiales del embalaje en los centros adecuados de recogida selectiva.



Embalajes de plástico Peligro de asfixia

- No deje sin vigilancia el embalaje ni partes del mismo.
- No permita que los niños jueguen con las bolsas de plástico del embalaje.

Para ahorrar energía

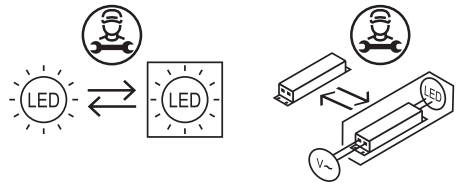
- Realice un ciclo de preenfriamiento de al menos 15 minutos con el aparato vacío antes de introducir los alimentos calientes que se van a enfriar.
- Realice un ciclo de preenfriamiento para

reducir los plazos y el consumo de energía.

- No cubra las bandejas o los recipientes con tapas o películas aislantes.
- Asegúrese de que los recipientes sean aptos para el uso a bajas temperaturas.
- Disponga correctamente las bandejas y los recipientes en el interior del aparato sin superponerlos o apilarlos para permitir la circulación del aire.
- Evite mantener a temperatura ambiente los alimentos calientes antes de enfriarlos o congelarlos para mantener intactas las propiedades.
- Abra la puerta lo menos posible, para evitar que la temperatura se disperse.
- Mantenga constantemente limpio el aparato.

Iluminación

- Este aparato contiene bombillas que no pueden ser reemplazadas por el usuario, solo el servicio de asistencia técnica puede proceder a su sustitución.



- Este aparato contiene bombillas de eficiencia energética "G".

Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:



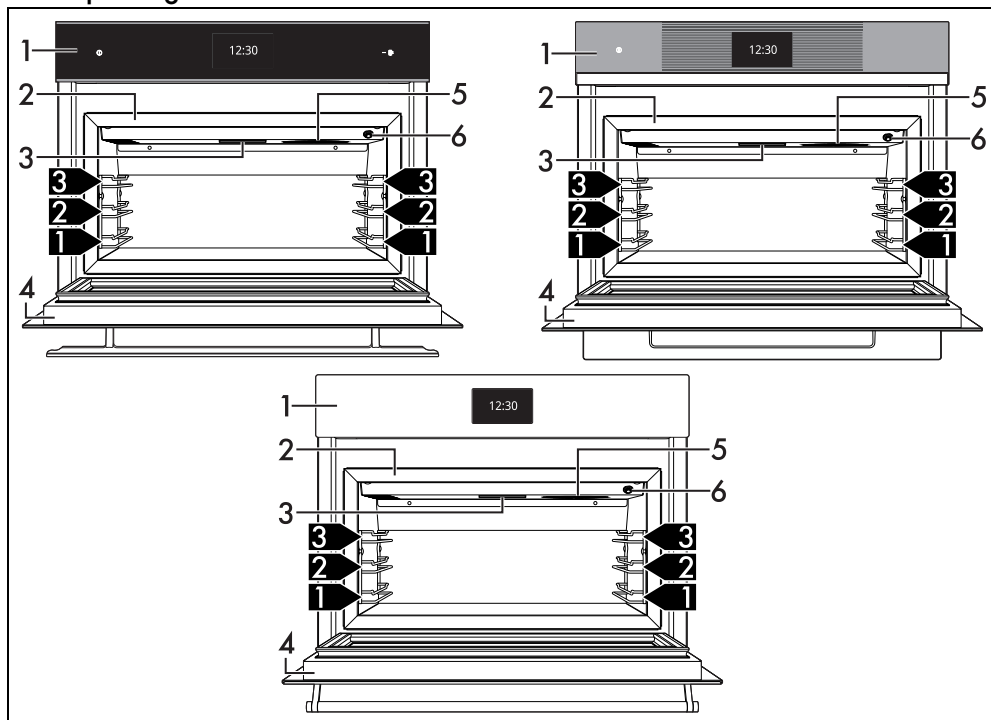
Advertencia/Atención



Información/Sugerencia

DESCRIPCIÓN

Descripción general

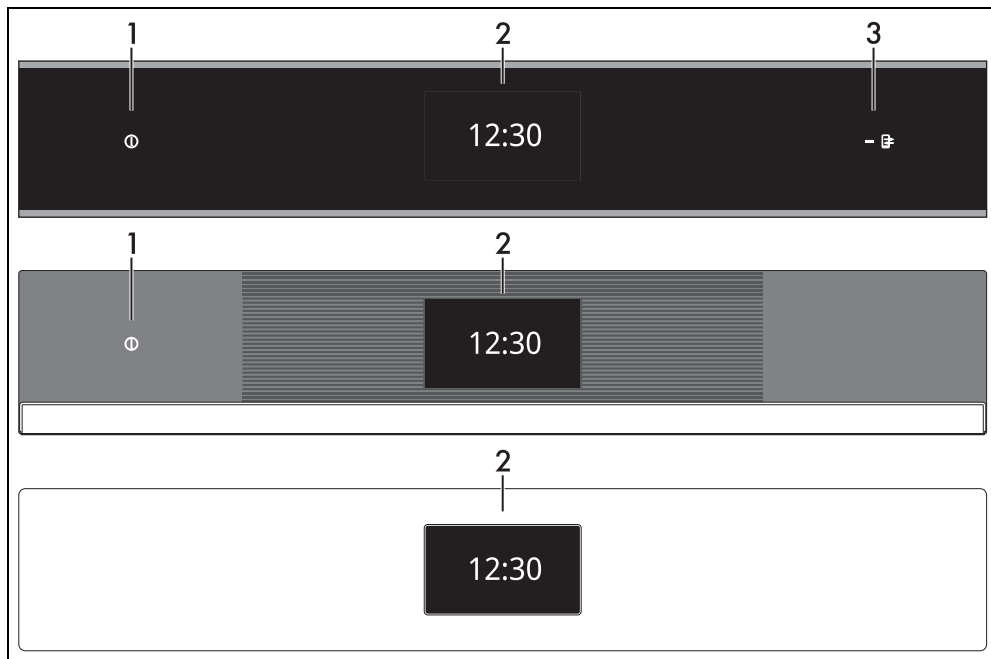


- 1 Panel de mandos
- 2 Junta
- 3 Lámpara
- 4 Puerta
- 5 Ventilador
- 6 Conexión para sonda de temperatura

1,2,3 ▶ Nivel del bastidor

ES

Panel de mandos



1 Tecla ON/OFF (solo en algunos modelos)

La tecla ON/OFF permite encender o apagar el aparato.

2 Pantalla

Mediante la pantalla táctil es posible interactuar con el aparato. Toque los iconos para acceder a las diversas funciones disponibles. La pantalla mostrará todos los parámetros relativos al funcionamiento.

3 Luz testigo del control remoto (solo en algunos modelos)

Cuando está encendida, indica que el aparato se puede controlar a distancia mediante smartphone o tableta (vea el manual de uso «Conectividad abatidor»).

SmegConnect (solo en algunos modelos)

El aparato incorpora la tecnología SmegConnect, que permite al usuario controlar el funcionamiento del aparato mediante una aplicación que se instala en su propio smartphone o tableta.

Para obtener más información, consulte el folleto suministrado o visite el sitio

www.smeg.com

Otras partes

Guías de posicionamiento

El aparato dispone de guías para el posicionamiento de bandejas y rejillas a distintas alturas. Las alturas de introducción han de entenderse de abajo hacia arriba.

Ventilador de enfriamiento

El ventilador se encarga de distribuir uniformemente el aire dentro del aparato y de alcanzar más rápidamente la temperatura configurada.

Iluminación de la celda

La iluminación interna del aparato entra en funcionamiento cuando se abre la puerta.



Cuando la puerta está abierta, no se puede apagar la luz interior.

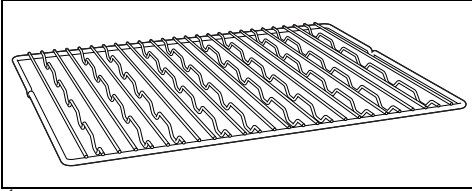
Accesorios

- Algunos modelos no tienen todos los accesorios.
- Los accesorios que pueden entrar en contacto con los alimentos están fabricados con materiales conformes a lo prescrito por

las leyes vigentes.

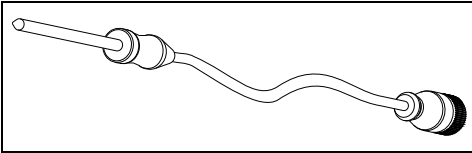
- Los accesorios originales suministrados u opcionales pueden pedirse en los centros de asistencia autorizados. Utilice solo accesorios originales del fabricante.

Rejilla multifunción



Útil para sostener recipientes o, si se gira, para sostener botellas.

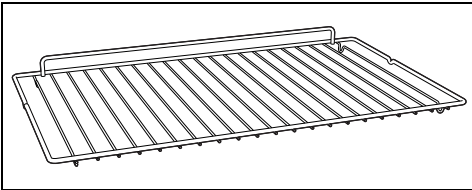
Sonda de temperatura



Con la sonda de temperatura se puede realizar un abatimiento o una cocción en función de la temperatura que mide la sonda en el centro del alimento.

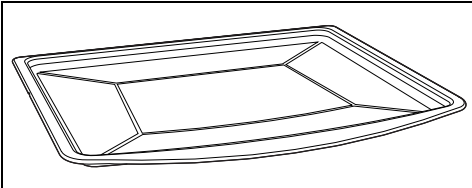
Accesorios opcionales (se venden por separado)

Rejilla



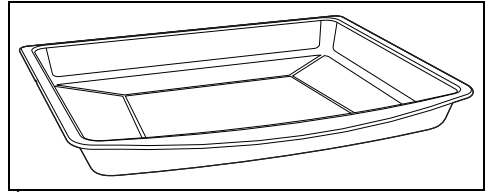
Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

Bandeja



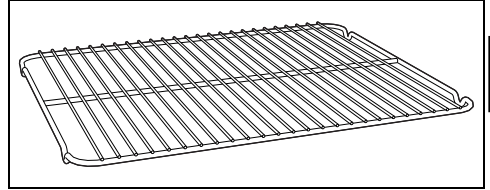
Para la cocción de tartas, pizzas, dulces horneados, galletas.

Bandeja profunda



Útil para recoger las grasas de los alimentos colocados en la rejilla de arriba y para la cocción de pasteles, pizzas, dulces, galletas...

Rejilla para bandeja



Para apoyar encima de la bandeja del horno, útil para la cocción de alimentos que pueden gotear.

Ventajas del abatidor de temperatura



- Preste atención cuando consuma alimentos crudos, sobre todo en caso de pescados y cefalópodos frescos, pues hay riesgos vinculados a la contaminación por Anisakis, un parásito peligroso para la salud humana. Estos riesgos pueden ser eliminados mediante la cocción a al menos 65°C o con la congelación a -18°C y su posterior conservación a -18°C durante al menos 96 horas.
- Para mantener intactas las propiedades de los alimentos calientes, evite mantenerlos a temperatura ambiente antes de enfriarlos o congelarlos.

El abatidor permite enfriar rápidamente los alimentos y congelarlos con rapidez para garantizar su duración y frescura.

El abatimiento y la congelación rápida favorecen la preservación de las propiedades organolépticas y nutritivas de los alimentos y mantienen intactos los sabores, aromas y colores.

El abatimiento a +3°C en el corazón de los alimentos cocidos reduce al mínimo la proliferación de bacterias, que es máxima en el

intervalo de temperatura entre los 65°C y los 8°C.

La congelación rápida a -18°C permite alargar los plazos de conservación de los alimentos durante varios meses. Evita también la formación de macrocristales de hielo que dañan las paredes celulares de los alimentos rompiéndolas. Una vez descongelados los alimentos no pierden líquidos y mantienen consistencia y sabor.

Sin abatidor:

- riesgo bacteriano;
- evaporación y deshidratación;
- pérdida de peso del alimento;

- pérdida de sabores, aromas, colores;
- deterioro rápido;
- formación de macrocristales de hielo que dañan las fibras de los platos.

Con abatidor:

- seguridad alimentaria;
- preservación de la consistencia original;
- ninguna pérdida de peso del alimento;
- preservación de las propiedades organolépticas;
- mayor duración de conservación;
- formación de macrocristales de hielo que no dañan los platos, conservando su calidad y consistencia.

USO

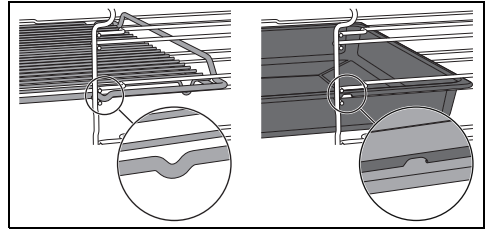
Operaciones preliminares



Vea Advertencias generales de seguridad.

- Quite todas las películas de protección externas e internas del aparato y los accesorios.
- Quite las posibles etiquetas (a excepción de la placa con los datos técnicos) de los accesorios y del compartimiento del aparato.
- Quite y lave todos los accesorios del aparato (vea el capítulo «LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO»).
- Para eliminar posibles residuos de fabricación, efectúe una limpieza cuidadosa dentro del aparato utilizando un paño suave y detergente neutro sin abrasivos.

parte posterior del compartimiento.



Introduzca las rejillas y las bandejas con cuidado en el compartimiento hasta el tope.



Limpie las bandejas antes de utilizarlas por primera vez para quitar los posibles residuos de fabricación.

Uso de los accesorios

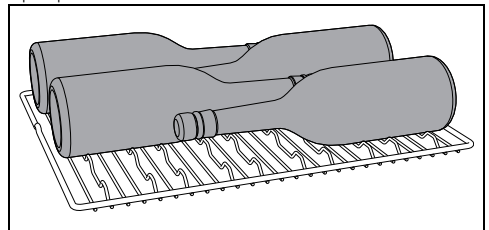
Rejillas y bandejas

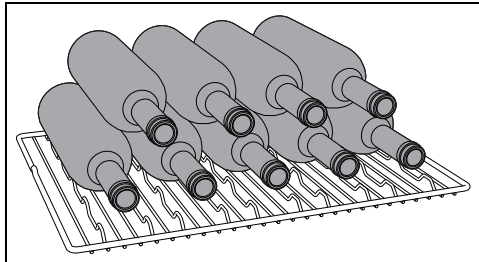
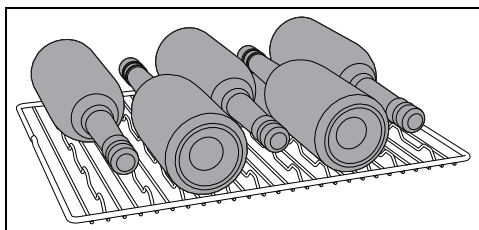
Las rejillas y las bandejas deben introducirse en las guías laterales hasta que toquen el tope.

- Los bloqueos mecánicos de seguridad que impiden la extracción accidental de la rejilla deben orientarse hacia abajo y hacia la

Rejilla multifunción

Dependiendo del tamaño, la rejilla multifunción puede acomodar varias configuraciones de almacenamiento de botellas. Aquí hay unos ejemplos:

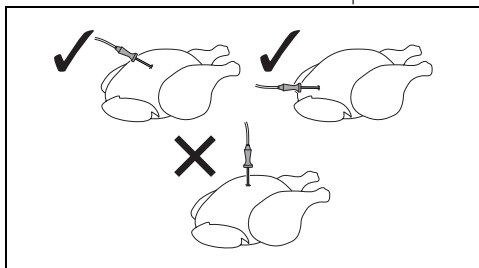




Cuando se gira, se puede utilizar como una rejilla normal para el soporte de recipientes.

Aplicación de la sonda de temperatura

1. Coloque el alimento en una bandeja.
2. Introduzca la punta de la sonda de temperatura en el alimento que se va a enfriar o cocinar fuera del compartimento.



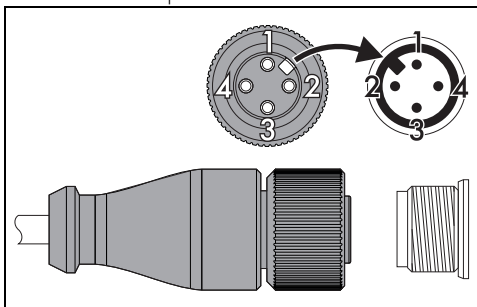
Para resultados óptimos, asegúrese de que la sonda de temperatura esté introducida en la parte más gruesa del alimento, transversalmente y al menos en 3/4 de su longitud, pero sin tocar la bandeja de abajo y sin que salga del mismo alimento.



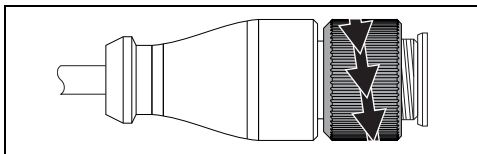
Para una medida precisa de la temperatura en el centro de la comida, la punta de la sonda no debe entrar en contacto con huesos o partes grasas.

3. Abra la puerta.
4. Introduzca la comida que se va a enfriar o cocinar en el compartimento.

5. Conecte el enchufe de la sonda de temperatura a la toma situada en la cara interna del aparato.



6. Apriete la ruedecilla para fijar bien el enchufe a la toma.

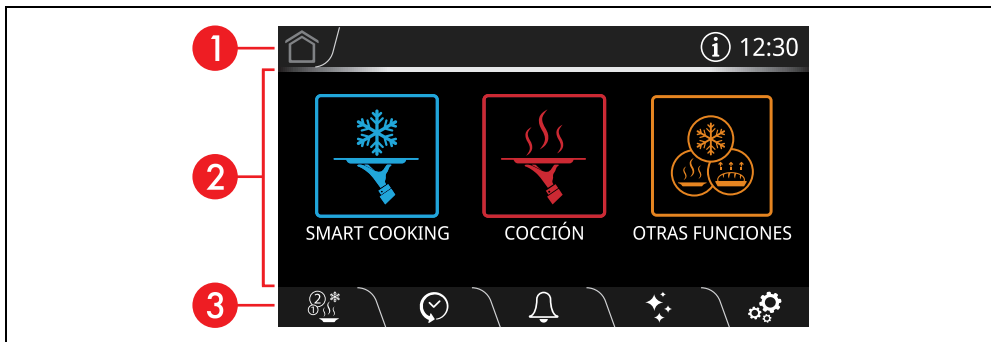


7. Cierre la puerta.



Si la sonda de temperatura no está conectada al aparato cuando se requiere, el aparato procede con una función temporizada.

Pantalla



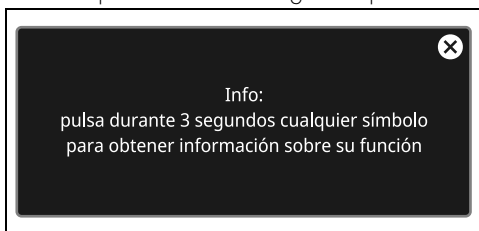
La pantalla muestra los parámetros y los valores relativos a la operación actualmente seleccionada. Para utilizar la pantalla solo hay que tocar las teclas «virtuales» y/o recorrer los valores indicados (en la imagen se representa la pantalla del menú principal).



1 Área de información

En esta área se indica la información relativa a los menús y los submenús de las operaciones en curso en el área principal.

En esta área están también presentes:

- La tecla HOME : toque esta tecla para volver al menú principal.
- La tecla INFORMACIÓN : toque esta tecla para visualizar la siguiente pantalla.



La tecla INFORMACIÓN  se sustituye por el símbolo  para avisar de que la puerta está abierta.

- La visualización de la hora actual.

2 Área principal

En esta área es posible configurar las diferentes operaciones del aparato. Toque las teclas y los valores para configurar la función deseada.

Además, en función de la pantalla, en la parte inferior de esta área pueden aparecer algunos puntos que indican que hay otras páginas de

funciones a las que se puede acceder deslizando la pantalla en horizontal.





3 Área inferior

En esta área están presentes algunas teclas de función directa que varían en función de las operaciones configuradas en el área principal:

-  MULTISTEP
-  CRONOLOGÍA
-  MENÚ TEMPORIZADOR
-  LIMPIEZA
-  AJUSTES

Además, en función de la página que se muestre, también habrá otras teclas para la función que se esté utilizando.

 Mantenga pulsada la tecla HOME  durante algunos segundos para interrumpir inmediatamente la función en cualquier momento y volver al menú principal.

Para acceder al menú principal.

- En la pantalla, toque la hora mostrada.



Conectividad (solo en algunos modelos)

Requisitos para la conectividad:

- Dispositivo móvil, smartphone o tableta, con sistema operativo iOS o Android. Las versiones mínimas de los sistemas operativos se encuentran disponibles en el siguiente enlace:

www.smeg.com/smegconnect/

- Red Wifi (banda 2,4 Ghz, configuración de seguridad WPA2) activa y disponible en el lugar en que el aparato está instalado.
- Conexión a Internet.
- Nombre y contraseña de la red doméstica wifi o modalidad WPS (Wi-Fi Protected Setup) disponible.

Para más información remitimos a la lectura del manual de uso «Conectividad horno empotrado».

Primer uso



Las siguientes instrucciones son también válidas en caso de interrupción prolongada de corriente.

Para encender el aparato:

1. Conecte el aparato a la red eléctrica.

En la pantalla aparecerá durante unos segundos el logotipo del fabricante.

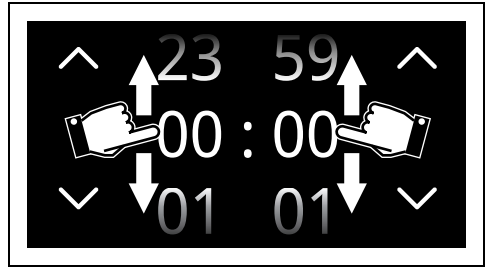



Al encender es necesario esperar unos segundos antes de poder interactuar con el aparato.

A continuación, la pantalla muestra la pantalla de configuración de la hora actual.

Para poder empezar cualquier cocción es necesario seleccionar la hora corriente.

2. Desplace verticalmente los valores de horas y minutos para configurar la hora actual.



3. Toque la tecla CONFIRMAR  (situada en la zona inferior **3** derecha) para configurar la hora actual.




Para cambiar la hora actual (por ejemplo, debido al horario de verano-invierno) toque la hora que se muestra en la pantalla (situada en el área de información **1** de la derecha).




Cuando la hora actual está visible, la pantalla pasa a la visualización con brillo bajo 2 minutos después de la última intervención del usuario.

Cuando se usa por primera vez, el aparato puede estar configurado en un idioma diferente al que usted habla. Se aconseja en esta fase configurar el idioma deseado.

4. En la pantalla, toque la tecla AJUSTES  (situada en la zona inferior **3** derecha).


5. Toque la tecla PANTALLA .

6. En correspondencia con la opción  Idioma (a la izquierda), desplácese por los idiomas disponibles (a la derecha) hasta seleccionar el idioma deseado.

7. Toque la tecla CONFIRMAR .

Reactivación de la pantalla



Cuando la configuración « Mostrar la hora» está ajustada en Off, si se muestra la pantalla del reloj, la pantalla se apaga 2 minutos después de la última intervención del usuario.

Para activar la pantalla cuando está apagada:

- Abra la puerta.

El aparato emite una secuencia de sonidos y la pantalla se enciende tras unos pocos segundos. Al volver a encenderse, la pantalla muestra el menú principal.


Desactivación de la pantalla (solo modelos con tecla ON-OFF)

Para desactivar manualmente la pantalla:


- Mantenga pulsada durante unos segundos la tecla ON-OFF  hasta escuchar un sonido.

Reactivación de la pantalla (solo modelos con tecla ON-OFF)




Cuando la configuración « Mostrar la hora» está ajustada en Off, si se muestra la pantalla del reloj, la pantalla se apaga 2 minutos después de la última intervención del usuario.



Para activar la pantalla cuando está apagada:

- Mantenga pulsada durante unos pocos segundos la tecla ON-OFF  hasta escuchar una secuencia de sonidos.

La pantalla se enciende después de unos pocos segundos. Al volver a encenderse, la pantalla muestra el menú principal.



En algunas situaciones la tecla ON-OFF  no desactiva la pantalla. Por ejemplo cuando:

- está en curso una función de abatimiento de temperatura, congelación o cocción (la tecla interrumpe la función);
- la puerta está abierta;
- está activo un temporizador minuterio;
- las modalidades  Show Room y/o  Demo están activas.





Temporizador minuterio

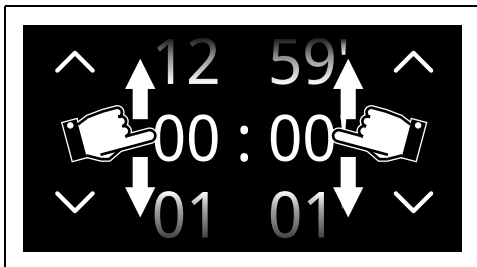


Esta función no interrumpe la función en curso, sino que solamente acciona el avisador acústico.





La duración de los Temporizadores va desde un mínimo de 1 minuto hasta un máximo de 12 horas y 59 minutos.


1. Toque la tecla TEMPORIZADOR  (situada en el área inferior  para entrar en el menú del Temporizador. Es posible programar hasta 2 Temporizadores minuterios:
2. Toque la tecla TEMPORIZADOR  - ² que se desea utilizar.
3. Desplace los valores hasta seleccionar la duración deseada.




4. Toque la tecla CONFIRMAR  para confirmar la duración seleccionada.



En el área inferior  aparece la tecla PAPELERA  útil para eliminar eventualmente el temporizador seleccionado.

5. Repita la operación para los otros Temporizadores que se desea utilizar.
6. Al final, toque de nuevo la tecla CONFIRMAR  para confirmar los temporizadores seleccionados.




Para anular la operación, toque la tecla VOLVER .



Para eliminar el Temporizador minuterio, es necesario volver a poner a cero el recuento.




Cuando un temporizador está activo, no es posible apagar la pantalla con la tecla ON-OFF .


En la siguiente pantalla, la tecla


TEMPORIZADOR  encendida indica que se han activado uno o más Temporizadores minutos.

7. Espere a que la señal acústica avise de que el tiempo ha terminado.

Programas de frío

 Vea Advertencias generales de seguridad.



-  Cada vez que se abre la puerta, la función actual se detiene y luego se reanuda automáticamente al cerrarse la puerta.
- La temperatura inicial de los alimentos (especialmente si están cocinados) puede hacer variar los tiempos indicados en los programas.
- Alimentos del mismo peso pero de diferente grosor pueden necesitar tiempos diferentes a los indicados en los programas.
- Es recomendable no superponer la comida ni hacerlo en varias capas.
- Es preferible realizar una fase de preenfriamiento.
- No congele ni enfríe rápidamente los alimentos en recipientes con tapas.
- En la rejilla, utilice un recipiente un poco más grande que el alimento para permitir un flujo de aire óptimo en el compartimento.
- No llene el recipiente hasta el borde para permitir un mejor cierre posterior.

1. En el «menú principal», toque la tecla PROGRAMAS DE FRÍO  (situada en el área principal **2**).

INFORMACIÓN IMPORTANTE

PREENFRIAMIENTO

Algunas funciones de frío (ABATIMIENTO

 y CONGELACIÓN ) están precedidas por una fase de preenfriamiento

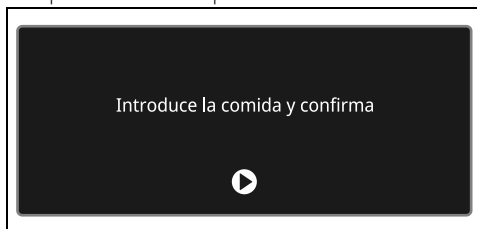


que permite que el aparato alcance la temperatura preconfigurada más rápidamente. Esta fase está indicada por el aumento progresivo del nivel de alcance de la temperatura.




Se recomienda no introducir la comida en el compartimento del aparato durante la fase de preenfriamiento.

Al final del preenfriamiento interviene una señal acústica y un aviso en la pantalla para indicar que la comida se puede introducir en el compartimento del aparato.




Inicio de la función

Al finalizar el preenfriamiento:

- Abra la puerta.
- Introduzca la comida en el compartimento.
- Cierre la puerta.
- Toque la tecla CONFIRMAR  para iniciar la función.

Esta fase está indicada por el aumento progresivo de la barra horizontal.



Toque la tecla PARAR  para interrumpir la función en cualquier momento.

ABATIMIENTO






Esta función permite enfriar rápidamente a +3°C alimentos crudos o apenas cocidos.



Los alimentos sometidos a abatimiento pueden conservarse en el frigorífico (+4 °C).



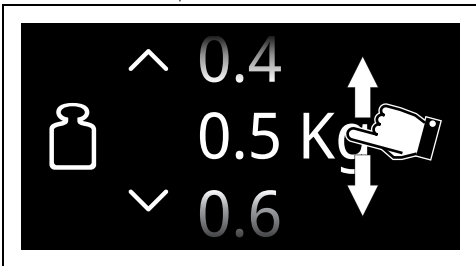
El abatimiento permite bloquear la proliferación de bacterias y mantiene intactas las cualidades de los alimentos.



1. Toque la tecla **ABATIMIENTO** .
2. Seleccione el tipo de alimento a enfriar (por ejemplo **VERDURAS Y GUARNICIONES** .
3. Seleccione el corte del alimento a enfriar (por ejemplo, **VERDURAS ENTERAS** .
4. Seleccione el estado del alimento a enfriar (**ALIMENTO CRUDO**  o **ALIMENTO COCINADO** .



- **ALIMENTO CRUDO**  : alimento a temperatura ambiente o frío de la nevera o que en cualquier caso necesita ser cocinado y/o cocido.
- **ALIMENTO COCINADO**  : alimento acabado de cocinar y aún caliente.

5. Desplace los valores para ajustar el peso del alimento que va a enfriar.




6. Toque la tecla **CONFIRMAR**  (situada en la zona inferior **3** a la derecha) para confirmar el valor seleccionado.
7. Toque la tecla **INICIO**  para poner en marcha la fase de preenfriamiento y

posterior función de abatimiento (consulte capítulo **INFORMACIÓN IMPORTANTE**).

Fin de la función

Cuando finaliza la función, el aparato pasa automáticamente al estado de

CONSERVACIÓN  y permanece en este estado hasta que se pulse la tecla **PARAR** .



El estado de conservación mantiene los alimentos a la temperatura correcta dependiendo de la función utilizada.



Consejos para el abatimiento de alimentos.





- Antes de introducir los alimentos calientes a enfriar, es recomendable realizar siempre el ciclo de preenfriamiento del compartimento (vacío) para reducir tiempos y consumos de energía.
- Durante el abatimiento, no cubra las bandejas o recipientes con tapas o películas aislantes.
- Asegúrese de que los recipientes sean aptos para el uso a bajas temperaturas.
- Disponga correctamente las bandejas y los recipientes en el interior del aparato sin superponerlos o apilarlos para permitir la circulación del aire.
- Evite mantener a temperatura ambiente los alimentos calientes antes de enfriarlos para mantener intactas las propiedades.
- El alimento abatido se conserva en el refrigerador a una temperatura constante de +4 °C.
- Los alimentos enfriados no deben conservarse dentro del aparato.

ABATIMIENTO (con sonda de temperatura)




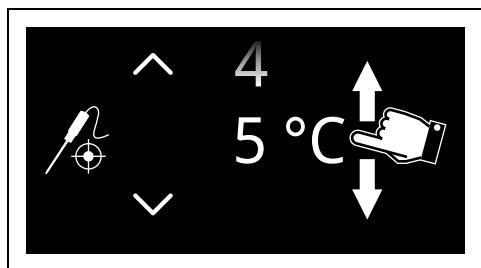
Algunos alimentos se pueden enfriar rápidamente con la ayuda de la sonda de temperatura.




1. Tras seleccionar la función **ABATIMIENTO**  seleccione el tipo de alimento que se desea enfriar (por ejemplo, **CARNES** .

2. Seleccione el corte del alimento que se va a enfriar con la sonda de temperatura (por ejemplo, CARNE ENTERA ).
3. Seleccione el estado del alimento a enfriar (ALIMENTO CRUDO  o ALIMENTO COCINADO ).
4. Desplace los valores para ajustar el peso del alimento que va a enfriar.
5. Toque la tecla CONFIRMAR  para confirmar el valor seleccionado.

 El símbolo  indica que la sonda no esté conectada al aparato.

6. Toque la tecla SONDA  situada en el área inferior **3**.
7. Desplace los valores de la temperatura objetivo hasta seleccionar la temperatura deseada.





8. Toque la tecla CONFIRMAR  para confirmar la temperatura de la sonda seleccionada.
9. Toque la tecla INICIO  para iniciar la fase de preenfriamiento.
10. Una vez terminado el preenfriamiento, inserte la punta de la sonda de temperatura en el alimento y conecte el enchufe a la toma ubicada en el interior del aparato (como se ha descrito anteriormente).
11. Toque la tecla CONFIRMAR  para iniciar la función.

Fase de abatimiento

Esta fase está indicada por el aumento

progresivo del nivel de abatimiento.




 Toque la tecla PARAR  para interrumpir la función en cualquier momento.


Fin del abatimiento con sonda de temperatura


La función finaliza cuando la temperatura instantánea alcanza la temperatura objetivo.






1. Abra la puerta.
2. Saque la sonda del alimento.
3. Desenrosque la ruedecilla y saque el enchufe de la sonda de temperatura de la toma situada en la cara interna del aparato.
4. Saque el alimento del compartimento.
5. Cierre la puerta.

CONGELACIÓN

 Esta función permite reducir rápidamente la temperatura de los alimentos hasta una temperatura de -18 °C.

 Durante la congelación, no cubra las bandejas o recipientes con tapas o películas aislantes.

 Recomendamos engrasar la bandeja o recipiente antes de congelar los alimentos.

1. Toque la tecla CONGELACIÓN .
2. Seleccione el tipo de alimento que quiere abatir (por ejemplo, DULCES .
3. Seleccione las características del alimento a congelar (por ejemplo, BIZCOCHOS .
4. Desplace los valores para ajustar el peso del alimento que va a congelar.
5. Toque la tecla CONFIRMAR  para confirmar el valor seleccionado.
6. Toque la tecla INICIO  para poner en marcha la fase de preenfriamiento y

posterior función de congelación (consulte capítulo INFORMACIÓN IMPORTANTE).

Fin de la función

Cuando finaliza la función, el aparato pasa automáticamente al estado de

CONSERVACIÓN  y permanece en este estado hasta que se pulse la tecla PARAR



El estado de conservación mantiene los alimentos a la temperatura correcta dependiendo de la función utilizada.

Consejos para conservar alimentos congelados

- Los alimentos congelados no deben conservarse dentro del aparato.
- Cubra y proteja los alimentos con película para alimentos, tapas herméticas o al vacío en el refrigerador o en el congelador.
- Etiquete los alimentos congelados que va a conservar en el congelador durante 6-12 meses indicando el contenido, el día de preparación y la fecha de caducidad.
- El alimento congelado se conserva en el congelador a una temperatura constante de $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Tabla de los tiempos de conservación de los alimentos congelados

Alimentos	Tiempo
Fruta, buey	máx. 10-12 meses
Verdura, ternera, carne de ave	máx. 8-10 meses
Carne de caza	máx. 6-8 meses
Cerdo	máx. 4-6 meses
Carne picada	máx. 4 mes
Pan, dulces, alimentos cocidos, pescado graso	máx. 3 mes
Asadura	máx. 2 mes
Salchichas, pescado blanco	máx. 1 mes

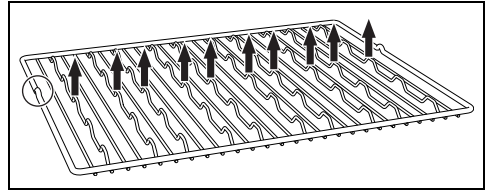
ENFRIAMIENTO DE BEBIDAS



Esta función permite enfriar diferentes tipos de bebidas a la temperatura ideal para el consumo.

1. Abra la puerta.

2. Introduzca la rejilla multifunción al revés dentro de la celda.



Los vástagos con las curvas deben mirar hacia arriba, mientras que los bloqueos mecánicos de seguridad deben mirar hacia la parte posterior del compartimento del aparato.


3. Coloque las botellas a enfriar en la rejilla multifunción.

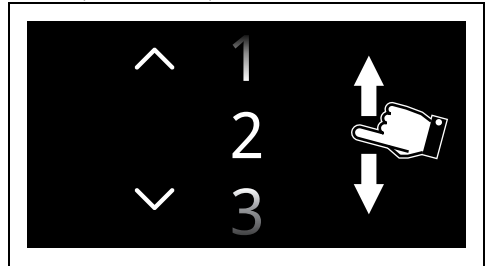


Se recomienda introducir las botellas comenzando desde la posición central.

4. Cierre la puerta.
5. En la pantalla de funciones de frío, pulse la tecla ENFRIAMIENTO DE BEBIDAS



6. Pulse el nombre de la bebida deseada (por ejemplo VINO TINTO ).
7. Elija el número de botellas a enfriar, desplazándose por los valores del 1 al 10.



8. Toque la tecla CONFIRMAR  para confirmar el valor seleccionado.

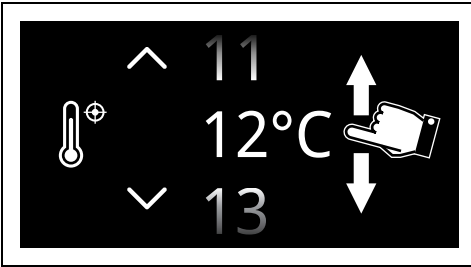
Cambiar la temperatura y el tiempo de enfriamiento

9. Toque la tecla TEMPERATURA OBJETIVO



o el valor correspondiente.

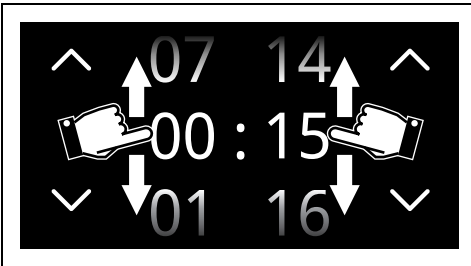
10. Desplace los valores hasta seleccionar la temperatura de cocción deseada.



11. Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar la nueva temperatura de cocción seleccionada.

12. Toque la tecla DURACIÓN o el valor correspondiente.

13. Desplace los valores hasta seleccionar la duración deseada.



14. Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar los ajustes introducidos.

No se pueden introducir valores de tiempo inferiores a 15 minutos.

Fase de enfriamiento

15. Toque la tecla INICIO para iniciar la función.

Esta fase está indicada por el aumento progresivo del nivel de enfriamiento.



Toque la tecla PARAR para interrumpir la función en cualquier momento.

Fin de la función

Al final de la función, la pantalla muestra el aviso «Función terminada» e interviene una

breve señal acústica que se desactiva tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.



• Toque la tecla HOME para salir de la función.

Tipo de bebida

VINO TINTO



- Vinos tintos jóvenes
- Vinos rosados crianza
- Vinos blancos crianza, de barrica

VINO BLANCO TRANQUILO



- Vinos blancos jóvenes
- Vinos blancos estructurados y evolucionados
- Vinos reserva blancos
- Vinos licorosos blancos
- Vinos rosados jóvenes
- Aguardientes jóvenes

ESPUMOSOS



- Champán/Cava
- Espumantes
- Vinos espumosos

CERVEZA



- Porter
- Blanche, Witbier
- APA (American Pale Ale)
- Pilsner
- Strong Belgian Ale
- Trapista
- IPA (Indian Pale Ale)
- Weiss
- Bock
- Stout

LICOR (DESTILADOS)



- Grapa
- Aguardientes
- Ginebra
- Coñac
- Tequila
- Vodka
- Whisky
- Ron

LICOR (VINOS FORTIFICADOS)



- Oporto
- Marsala
- Madera
- Jerez

BEBIDAS



- Bebidas con gas
- Zumos de fruta
- Licuados centrifugados y extractos de zumo

AGUA




- Mineral
- Con gas
- Aromatizada
- Café frío
- Té e infusiones calientes y frías


CONSERVACIÓN

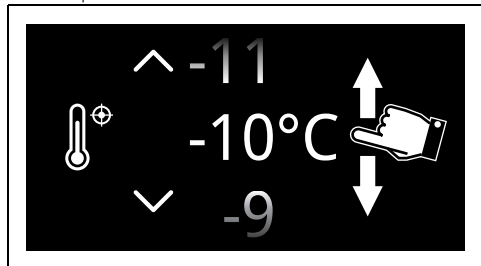


Esta función mantiene los alimentos a la temperatura deseada.

1. En la pantalla de funciones de frío, pulse la tecla CONSERVACIÓN .
2. Seleccione el tipo de alimento a conservar (por ejemplo, HELADO ).
3. Desplace los valores para ajustar el peso del alimento que va a conservar.
4. Toque la tecla CONFIRMAR  para confirmar el valor seleccionado.


Cambiar la temperatura de conservación

5. Toque la tecla TEMPERATURA OBJETIVO  o el valor correspondiente.
6. Desplace los valores hasta seleccionar la temperatura de cocción deseada.



7. Toque la tecla CONFIRMAR  para confirmar la nueva temperatura de cocción seleccionada.

Fase de conservación

8. Abra la puerta.
9. Introduzca la comida a conservar en el compartimento.
10. Cierre la puerta.
11. Toque la tecla INICIO  para iniciar la función.

Fin de la conservación

Para terminar la función de conservación.

12. Toque la tecla PARAR  para interrumpir la función en cualquier momento.
13. Toque la tecla HOME  para salir de la función.



Programas de calor



Vea Advertencias generales de seguridad.



- Cada vez que se abre la puerta, la función actual se detiene y luego se reanuda automáticamente al cerrarse la puerta.
- Es recomendable no superponer la comida ni hacerlo en varias capas.
- Es preferible realizar una fase de precalentamiento.

1. En el «menú principal», toque la tecla PROGRAMAS DE CALOR  (situada en el área principal ).

INFORMACIÓN IMPORTANTE

PRECALENTAMIENTO

Algunas funciones de calor (COCCIÓN A


BAJA TEMPERATURA  y YOGUR ) están precedidas por una fase de



precalentamiento  que permite que el aparato alcance la temperatura preconfigurada más rápidamente.

Además, en algunas funciones, esta fase está configurada a 65 °C para favorecer una

higienización eficaz del interior del aparato.
Esta fase está indicada por el aumento progresivo del nivel de alcance de la temperatura.



 Si no se indica de otro modo en la receta, se aconseja no meter en el horno la comida durante la fase de temperatura alcanzada.


 Se puede omitir la fase de precalentamiento tocando la tecla correspondiente .

Al final del precalentamiento interviene una señal acústica y un aviso en la pantalla para indicar que la comida que se va a cocinar se puede introducir en el compartimento de cocción.





Inicio de la función

Al finalizar el precalentamiento:

1. Abra la puerta.
2. Introduzca la comida en el compartimento.
3. Cierre la puerta.
4. Toque la tecla CONFIRMAR  para iniciar la función.

Esta fase está indicada por el aumento progresivo de la barra horizontal.



 Toque la tecla PARAR  para interrumpir la función en cualquier momento.





COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA (con sonda de temperatura)

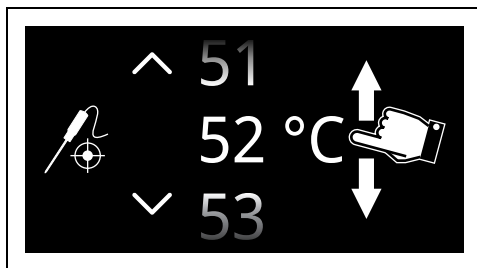



Las preparaciones a baja temperatura son cocciones de larga duración en las que los alimentos retienen su jugo con el resultado de que no se secan ni endurecen.




Para obtener mejores resultados, es recomendable dorar los alimentos durante unos minutos en una sartén o utilizando la parrilla del horno antes o después de la cocción a baja temperatura (según la receta).

1. Toque la tecla COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA .
2. Seleccione el tipo de alimento que quiere cocinar (por ejemplo, PESCADO .
3. Seleccione el corte del alimento a enfriar (por ejemplo, SALMÓN .
4. Toque la tecla Sonda  situada en el área inferior **3**.
5. Desplace los valores de la temperatura objetivo hasta seleccionar la temperatura deseada.



6. Toque la tecla CONFIRMAR  para confirmar la temperatura de la sonda seleccionada.



El símbolo  indica que la sonda no esté conectada al aparato.

7. Toque la tecla INICIO  para poner en marcha la fase de precalentamiento y posterior función de cocción a baja

temperatura (consulte capítulo INFORMACIÓN IMPORTANTE).

Fin de la cocción a baja temperatura

La función finaliza cuando la temperatura instantánea alcanza la temperatura objetivo.

1. Abra la puerta.
2. Saque la sonda del alimento.
3. Desenrosque la ruedecilla y saque el enchufe de la sonda de temperatura de la toma situada en la cara interna del aparato.
4. Saque el alimento del compartimento.
5. Cierre la puerta.

DESCONGELACIÓN POR PESO



Función de descongelación automática. Elija la comida, el aparato define automáticamente el tiempo necesario para la correcta descongelación.



Si la temperatura interna es superior a la prevista, la función se para inmediatamente y la pantalla muestra el mensaje «Temperatura interna demasiado alta, esperar enfriamiento». Deje enfriar el aparato antes de activar la función.





En la función Descongelación por peso no es posible cambiar la temperatura por defecto.

1. Abra la puerta.
2. Tras haberla pesado, introduzca la comida dentro del aparato.
3. Cierre la puerta.
4. Seleccione DESCONGELACIÓN POR

PESO



5. Seleccione el tipo de alimento que va a descongelar entre las categorías CARNES - PESCADO - PAN - DULCES - FRUTA.
6. Desplace los valores para ajustar el peso del alimento que va a descongelar.
7. Toque la tecla CONFIRMAR  para confirmar los ajustes introducidos.
8. Toque la tecla INICIO  para iniciar la Descongelación por peso.

Al final, suena una breve señal acústica que se puede desactivar tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.

Parámetros preprogramados:

	Tipos	Peso (kg)	Tiempo
	CARNES	0,5	2h 40m
	PESCADO	0,4	1h 40m
	PAN	0,1	1h 10m
	DULCES	0,1	2h 10m
	FRUTA	0,1	1h 10m



Los tiempos de descongelación pueden variar según la forma y el tamaño del alimento que se va a descongelar.



Al descongelar alimentos pesados de formas irregulares (como pollo, pescado, etc.) se recomienda darles la vuelta al menos una vez en el interior del horno.

FERMENTACIÓN




Esta función resulta especialmente indicada para la fermentación de las masas.



Si la temperatura interna es superior a la prevista, la función se para inmediatamente y la pantalla muestra el mensaje «Temperatura interna demasiado alta, esperar enfriamiento». Deje enfriar el aparato antes de activar la función.



Para una buena fermentación, coloque en el fondo del compartimento de cocción un recipiente con agua.

1. Abra la puerta.
2. Coloque la masa que va a fermentar en el segundo nivel.
3. Cierre la puerta.
4. Seleccione FERMENTACIÓN .

5. Seleccione el tipo de fermentación (6 o 24 horas).



FERMENTACIÓN 6h: ideal para masas que requieren una gran cantidad de fermentación y un tiempo de reposo bastante corto.



FERMENTACIÓN 24h: ideal para masas que requieren cantidades mínimas de fermentación y un tiempo de reposo bastante largo.



Nota: el tiempo y la temperatura no se pueden cambiar en esta función. Para poder configurar valores a su gusto, seleccione **FERMENTACIÓN** en el menú **FUNCIONES MANUALES**.

6. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar los ajustes introducidos.
7. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar la Fermentación.

Al final, suena una breve señal acústica que se puede desactivar tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.

Consejos para una buena fermentación

- Utilice recipientes de metal, cerámica o material adecuado para temperaturas de hasta 80 °C.
- Para harinas con W elevado, utilice una cantidad inferior de levadura y configure una mayor duración de fermentación.
- Utilice cantidades limitadas de levadura, por ejemplo 4 gramos por cada 1 kg de masa y deje fermentar durante bastante tiempo para que la masa se vuelva más fragante y digerible.
- Cubra la masa con película transparente.
- Utilice masa madre para obtener masas más suaves, ligeras y digeribles.
- Para una mejor fermentación de las masas, reduzca la cantidad de levadura y deje que fermente a una temperatura constante.
- Si desea realizar una fermentación rápida (entre 60 y 120 minutos) recomendamos utilizar la función **FERMENTACIÓN MANUAL** y programar una temperatura de 35 °C.

YOGUR



Esta función de larga duración (14 horas) está dedicada a la producción de yogur.

Preparación de la mezcla

1. Vierta un litro de leche en una cacerola y caliéntela a fuego lento hasta que alcance una temperatura de unos 38-45 °C.
2. Mientras tanto, vierta 125 gramos de yogur (o una bolsita de fermentos lácticos liofilizados disponibles en los comercios) en un recipiente.
3. Cuando la leche haya alcanzado la temperatura, retire del fuego y viértela poco a poco en el recipiente que contiene el yogur (o fermentos), mezclando con la ayuda de unas varillas.
4. A continuación, reparta la mezcla en 5-6 tarros y ciérrelos herméticamente o con film transparente.

Uso de la función yogur

5. Abra la puerta.
6. Coloque los tarros dentro del compartimento.
7. Cierre la puerta.

8. Seleccione la función **YOGUR** .


9. Toque la tecla **INICIO**  para poner en marcha la fase de precalentamiento y posterior función yogur (consulte capítulo **INFORMACIÓN IMPORTANTE**).




Al final, suena una breve señal acústica que se puede desactivar tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.

Consejos para preparar yogur

- Utilice leche UHT entera pasteurizada y un tarro de yogur natural.
- Para obtener un yogur desnatado, utilice leche UHT desnatada o parcialmente desnatada y un tarro de yogur desnatado.
- Para hacer un yogur de frutas es preferible utilizar fruta de temporada firme y compacta.
- Se recomienda pelar y cortar la fruta en cubos pequeños y cocerla en una cacerola durante unos 15 minutos, removiendo con frecuencia. Para un sabor más dulce, se puede añadir azúcar moreno durante la cocción o sirope de agave después de la cocción.


- Para una mezcla más cremosa, se puede licuar la fruta previamente cocida.
- Deje enfriar la mezcla de frutas obtenida antes de añadirla al yogur.
- Mezcle la mezcla de frutas (enfriada) con el yogur antes de colocarlo en el vaso del aparato.
- Como alternativa, puede aromatizar el yogur añadiendo unas gotas de un aroma alimentario (limón, naranja, mandarina, etc.) a la leche justo antes de ponerla en el tarro. La dosis recomendada es de 2 cucharadas de aroma por cada litro de leche.


- tecla FIN DE FUNCIÓN : para configurar la hora de finalización de la función.

 No se puede configurar una hora de FIN DE FUNCIÓN  si no se ha configurado una DURACIÓN .

- tecla TEMPERATURA ACTUAL  (desactivada): indica la temperatura en el interior del compartimento en tiempo real.
- tecla TEMPERATURA COMPARTIMIENTO : para programar la temperatura a alcanzar en el interior del compartimento.
- tecla TEMPERATURA ACTUAL SONDA  (desactivada): indica la temperatura en el interior del plato en tiempo real.
- tecla SONDA DE TEMPERATURA  (solo en algunas funciones): para programar la temperatura objetivo  a alcanzar en el interior del plato.


Funciones manuales

 Vea Advertencias generales de seguridad.

 Cada vez que se abre la puerta, la función actual se detiene y luego se reanuda automáticamente al cerrarse la puerta.

En este menú se agrupan en su mayor parte las funciones de frío y calor que ya hemos comentado, pero con la posibilidad de elegir libremente algunos ajustes como por ejemplo la temperatura y el tiempo de uso de la función.



1. En el «menú principal», toque la tecla

FUNCIONES MANUALES  (situada

en el área principal ).


Uso de una función manual

2. En el menú de funciones manuales, desplácese hacia la derecha o hacia la izquierda y seleccione la función deseada.

 En el caso de la función ABATIMIENTO  hay dos submenús de la función.

3. Dependiendo de la función seleccionada, se pueden configurar los siguientes parámetros:

- tecla TEMPORIZADOR  (desactivada): señala el progreso del tiempo de una función.
- tecla DURACIÓN  para establecer una duración de la función.


 Las teclas grises están desactivadas.


4. Toque la tecla CONFIRMAR  para confirmar el valor seleccionado.

5. Toque la tecla INICIAR  para iniciar la función.

INFORMACIÓN IMPORTANTE

PREENFRIAMIENTO o PRECALENTAMIENTO


Algunas funciones están precedidas por una fase de preenfriamiento  o




precalentamiento  (según la función seleccionada) que permite que el aparato alcance la temperatura preestablecida más rápidamente.

Esta fase está indicada por el aumento progresivo del nivel de alcance de la temperatura.





 Se recomienda no introducir la comida en el compartimento del aparato durante la fase de preenfriamiento.


 Se puede omitir la fase de preenfriamiento tocando la tecla correspondiente  o .

Al final del preenfriamiento o del precalentamiento interviene una señal acústica y un aviso en la pantalla para indicar que la comida se puede introducir en el compartimento del aparato.





Inicio de la función

Al final del preenfriamiento o del precalentamiento:


1. Abra la puerta.
2. Introduzca la comida en el compartimento.
3. Cierre la puerta.
4. Toque la tecla CONFIRMAR  para iniciar la función.


Esta fase está indicada por el aumento progresivo de la barra horizontal.




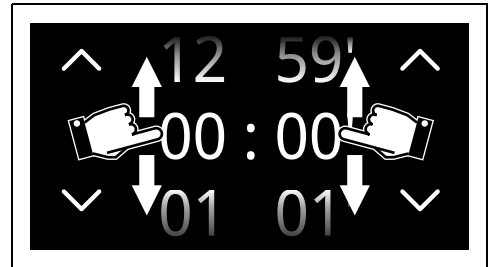
 Toque la tecla PARAR  para interrumpir la función en cualquier momento.

Función temporizada


 Una función temporizada es aquella función que finaliza una vez transcurrido el tiempo programado por el usuario.

 Para algunas funciones no es posible configurar su duración.


1. Después de haber seleccionado una función, toque la tecla DURACIÓN  o el valor correspondiente.
2. Desplace los valores hasta seleccionar la duración deseada.




3. Toque la tecla CONFIRMAR  para confirmar la duración seleccionada.


 Los valores de horas y minutos se seleccionan por separado.


Debajo de la duración aparece la hora prevista para el final de la función.

4. Toque la tecla INICIO  para iniciar la función temporizada.

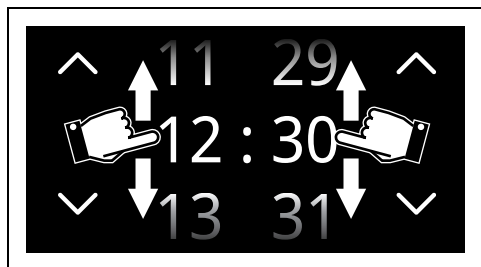
Función programada


 La función programada es la función que permite finalizar una función temporizada a la hora programada por el usuario, con el consiguiente apagado automático del aparato.


 Por razones de seguridad, no es posible programar solo la hora de fin de función sin haber programado su duración.

1. Después de haber programado una función temporizada, toque la tecla FIN DE FUNCIÓN  o el correspondiente valor.

2. Desplace los valores hasta seleccionar la hora de fin de función deseada.




 Los valores de horas y minutos se seleccionan por separado.


3. Toque la tecla CONFIRMAR  para confirmar la hora de fin de función seleccionada.


Listado de las funciones manuales


ABATIMIENTO ESTÁNDAR

 Esta función permite enfriar rápidamente a +3°C alimentos crudos o apenas cocidos. Los alimentos sometidos a abatimiento pueden conservarse en el frigorífico (+4 °C).


ABATIMIENTO SOFT

 Esta función permite enfriar rápidamente a -5°C alimentos crudos o apenas cocidos. Los alimentos sometidos a abatimiento soft pueden conservarse en el congelador.


 El abatimiento permite bloquear la proliferación de bacterias y mantiene intactas las cualidades de los alimentos.

 Las funciones de abatimiento también incluyen el uso de la sonda de temperatura.


CONGELACIÓN

 Esta función permite reducir rápidamente la temperatura de los alimentos hasta una temperatura de -28 °C.


ENFRIAMIENTO DE BEBIDAS

 Esta función permite enfriar diferentes tipos de bebidas a la temperatura deseada (entre -10°C y +20 °C).


CONSERVACIÓN


 Esta función permite conservar los alimentos a la temperatura deseada (entre -18 °C y +20 °C)

PREENFRIAMIENTO


 Esta función enfría el compartimento del aparato a la temperatura deseada (entre -28 °C y +5 °C) en vista de una función de frío posterior.

COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA


 Esta función de larga duración es útil para preparar alimentos que retienen su jugo con el resultado de que no se secan ni endurecen.

 La cocción a baja temperatura requiere el uso de la sonda de temperatura.


CALENTAMIENTO


 La función permite calentar los alimentos ya cocinados y conservados en el frigorífico. El compartimento del aparato se puede ajustar a una temperatura que oscila entre 65 °C y 80 °C.

FERMENTACIÓN

 La función está especialmente indicada para la fermentación de las masas. El compartimento del aparato se puede ajustar a una temperatura que oscila entre 4 °C y 40 °C.

DESCONGELACIÓN POR TIEMPO

 Función de descongelación manual. Introduzca el tiempo de descongelación de la comida, al final de la duración programada, la función se interrumpe.

 Si la temperatura interna es superior a la prevista, la función se para inmediatamente y la pantalla muestra el mensaje «Temperatura interna demasiado alta, esperar enfriamiento». Deje enfriar el aparato antes de activar la función.



La duración de la Descongelación por tiempo va desde un mínimo de 1 minuto hasta un máximo de 12 horas y 59 minutos.



En la función Descongelación por tiempo no es posible cambiar la temperatura por defecto (30 °C).

READY TO EAT




Esta función permite llevar alimentos ya cocinados a una temperatura ideal (entre 40 °C y 70 °C) para el consumo a una hora previamente configurada.



Se recomienda calentar solo platos en rodajas o en porciones, con un peso máximo de 1 kg.



Cronología

Este menú es especialmente útil para mostrar y reutilizar las últimas funciones utilizadas.

1. En el «menú principal» toque la tecla **CRONOLOGÍA**  (situada en el área inferior **3** izquierda).
2. Seleccione la función que se desea reutilizar y proceda con su activación como se describe en los capítulos anteriores.



Eliminar la cronología

En caso de que se quiera eliminar la cronología:

1. En el «menú principal» toque la tecla **CRONOLOGÍA** .
2. Toque la tecla **PAPELERA**  para eliminar la cronología.

¿Quieres cancelar la memorización?









3. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar la eliminación de la cronología (o la tecla **ANULAR**  para cancelar la operación.

Funciones Multistep



Las funciones Multistep permiten poner en secuencia dos funciones diferentes configuradas por el usuario.

1. En el «menú principal» toque la tecla **MULTISTEP**  (situada en el área inferior **3** a la izquierda).
2. Toque la tecla **AÑADIR STEP** .
3. Seleccione la función deseada para el primer paso (función caliente o fría).
4. Como indicado en los apartados anteriores, toque las teclas de **TEMPERATURA** , **DURACIÓN**  (según la función seleccionada) para seleccionar los parámetros que desea modificar.
5. Desplace los valores hasta seleccionar los valores deseados.
6. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar los valores seleccionados.
7. Toque de nuevo la tecla **AÑADIR PASO** .
8. Seleccione la función deseada para el segundo paso (función caliente o fría).
9. Programe los parámetros correspondientes a la segunda función.



No es posible añadir un paso sin haber programado una duración o una temperatura objetivo de la sonda de temperatura (si está disponible para la función seleccionada).



No es posible iniciar una cocción sin haber programado una duración o una temperatura o una temperatura objetivo de la sonda de temperatura (si está disponible para la función seleccionada) de todos los pasos.




No es posible programar una duración de cocción superior a 13 horas.



No es posible seleccionar la función **ABATIMIENTO** como segundo paso.

10. Toque la tecla CONFIRMAR  para confirmar los valores seleccionados.

11. Toque la tecla INICIO  para iniciar la función Multistep.

Descubrir las recetas

Para consultar las recetas creadas para varias categorías de alimentos y obtener más información sobre las sugerencias de abatimiento, congelación, cocción, etc. se recomienda visitar la página de la web www.smeg.com, a la que se puede acceder mediante el código QR que aparece en el folleto suministrado con el producto.


Si se corta la corriente

Si se produce un corte de corriente mientras el aparato realiza una función, la función se reanuda automáticamente, se mantienen todos los ajustes programados anteriormente y se descuenta el tiempo ya transcurrido solo si la duración de la interrupción del suministro eléctrico es inferior o igual a 60 segundos.

Si el corte tiene lugar en condiciones diferentes a las descritas, el aparato permanece durante un tiempo determinado a la espera de que el usuario confirme manualmente la continuación o no de la función.

Cuando se reactiva la función, los ajustes son los programados antes del corte de electricidad y se tiene en cuenta el tiempo transcurrido.

Si el usuario no realiza ninguna acción, el aparato anula la función y en la pantalla vuelve a mostrarse la hora actual.

 (solo modelos SmegConnect) Cuando se restablece la corriente, en la aplicación también aparece un aviso.

Corte de corriente durante una función programada

Si el corte se produce mientras se programa una cocción programada:

- Si la corriente se restablece antes de la hora de inicio programada, el aparato permanece a la espera de que comience la función y actualiza el tiempo que falta hasta el comienzo.
- Si la corriente se restablece después de la hora de inicio programada, el aparato permanece a la espera de que comience la función y si el usuario no realiza ninguna


operación durante un cierto tiempo, se anula la función y la pantalla vuelve a mostrar la hora actual.

Ajustes



En caso de interrupción temporal de la corriente, todos los ajustes personales permanecen activos.

Mediante este menú es posible programar la configuración del producto.

- En el «menú principal» toque la tecla AJUSTES  (situada en el área inferior **3** a la derecha).

EXPOSICIÓN



Menú dedicado a los expositores.


- En el «menú de ajustes»  toque la tecla EXPOSICIÓN 

Show Room (solo para expositores)



Permite al aparato desactivar las resistencias y al mismo tiempo mantener activo el panel de mandos.




En el funcionamiento normal está indicado por el encendido de la luz testigo  en el área de información

1



Para utilizar normalmente el aparato, es necesario poner en Off esta función.

1. Seleccione  Show Room.
2. Seleccione On.
3. Toque la tecla CONFIRMAR  para activar la función Show Room.

Función Demo (solo para expositores)



Del mismo modo que la función Show Room, con su activación, después de un determinado tiempo de inactividad, en la pantalla aparece una demostración de las distintas pantallas que ilustran las posibilidades del aparato.



Para utilizar normalmente el aparato, es necesario poner en Desactivado esta función.

1. Seleccione  Función Demo.
2. Seleccione On.
3. Toque la tecla CONFIRMAR  para activar la Función Demo.

RELOJ



Menú donde se puede configurar la hora y el tipo de visualización.

- En el «menú de ajustes»  toque la tecla CONFIGURACIÓN RELOJ .

Reloj digital



Permite visualizar la hora actual en formato digital.



En caso de interrupción temporal de la corriente, la versión digital permanece activa.

1. Seleccione  Reloj digital.
 2. Seleccione On.
- Toque la tecla CONFIRMAR  para activar la función Reloj digital.



Hora en stand by



Activa/desactiva la visualización del reloj cuando el aparato está apagado.



La función Hora en stand by está programada de fábrica en Off.



Si la función Hora en stand by está programada en On, el aparato (en stand-by) muestra en la pantalla la hora actual en baja luminosidad.



La función Hora en stand by programada en On comporta un mayor consumo de energía del aparato en stand-by.



Solo en los modelos SmegConnect: Si la función Hora en stand by está programada en Off la conectividad se apaga automáticamente con la entrada en stand-by del reloj.

1. Seleccione  Muestra la hora.
2. Seleccione On.
3. Toque la tecla CONFIRMAR  para activar la visualización de la hora.

Formato hora



Activa/desactiva la visualización del reloj en el formato de 12 o de 24 horas.



La función Formato hora está programada de fábrica en 24h.

1. Seleccione  Formato hora.
2. Seleccione 12h o 24h.
3. Toque la tecla CONFIRMAR  para activar el formato de hora deseado.

PANTALLA





Menú donde es posible cambiar el idioma y modificar la configuración de visualización de algunos parámetros.

- En el «menú de ajustes»  toque la tecla CONFIGURACIÓN PANTALLA .

Idioma



Permite seleccionar el idioma de la pantalla.

1. Seleccione  Idioma.
2. Desplace los idiomas disponibles hasta seleccionar el idioma deseado.
3. Toque la tecla CONFIRMAR  para confirmar el idioma seleccionado.

Mandos bloqueados



Permite que el aparato bloquee automáticamente los mandos después de un minuto de funcionamiento normal sin ninguna intervención del usuario.

1. Seleccione  Mandos bloqueados.
2. Seleccione Sí.
3. Toque la tecla CONFIRMAR  para activar el modo Mandos bloqueados.



En el funcionamiento normal se indica mediante el encendido de la luz testigo



en el área de información .

Para desactivar el bloqueo temporalmente durante una cocción:

4. Toque uno de los valores que se quiere modificar.

En la pantalla aparece un aviso que indica cómo desactivar temporalmente la función Mandos bloqueados.

Pulsa el icono durante 3 segundos para desactivar el bloqueo de mandos




5. Toque durante 3 segundos el icono .

Tonos



Cada vez que se pulsan los símbolos en la pantalla el aparato emite un sonido. Con este ajuste es posible desactivarlo.

1. Seleccione  Tonos.
2. Seleccione Off.

3. Toque la tecla CONFIRMAR  para desactivar el sonido asociado al toque de los símbolos en la pantalla.



Formato temperatura



Permite ajustar la escala de la temperatura en grados Celsius (°C) o en grados Fahrenheit (°F).



La función Formato temperatura está programada de fábrica en °C.

1. Seleccione  Formato temperatura.
2. Seleccione °C o °F.
3. Toque la tecla CONFIRMAR  para activar el formato de temperatura deseado.



Brillo de la pantalla



Permite elegir el nivel de luminosidad de la pantalla.



La función Luminosidad pantalla está programada de fábrica en Alta.

1. Seleccione  Luminosidad pantalla.
2. Seleccione entre las opciones Alta - Media - Baja.
3. Toque la tecla CONFIRMAR  para confirmar la elección seleccionada.



Tipo peso



Permite configurar la unidad de medida para ver el valor del peso en kilogramos (kg) o en onzas (oz).






La función Tipo peso está programada de fábrica en kg.

1. Seleccione  Tipo peso.
2. Seleccione kg u oz.
3. Toque la tecla CONFIRMAR  para activar la unidad de medida del peso deseada.

Información del sistema



Menú donde puede verse la información relacionada con el número de serie y las versiones software.

- En el «menú AJUSTES » toque la tecla INFORMACIÓN SISTEMA  (situada en el área inferior  a la derecha).

Restablecer los ajustes



Esta operación restablece todos los ajustes según las condiciones originales programadas de fábrica.



La operación también borra las recetas personales.

- En el «menú AJUSTES » toque la tecla RESET DE FÁBRICA  (situada en el área

inferior  en el centro).

- Toque la tecla Sí si se quieren restablecer los parámetros originales de fábrica.
- Toque la tecla No para anular la operación.


CONEXIÓN (solo modelos SmegConnect)



Menú donde se muestran los parámetros de conectividad.

- En el «menú de ajustes » toque la tecla CONEXIÓN .



Para los ajustes relativos a la CONEXIÓN  consulte el

manual de usuario «Conectividad del abatidor empotrado».

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza del aparato



Vea Advertencias generales de seguridad.

Limpieza de las superficies

Para una buena conservación de las superficies, es necesario limpiarlas regularmente después de cada uso, dejándolas enfriar previamente.

Limpieza ordinaria diaria

Utilice siempre solo productos específicos que no contengan abrasivos ni sustancias ácidas a base de cloro.

Vierta el producto sobre un paño húmedo y páselo por la superficie, aclare cuidadosamente y seque con un trapo suave o con un paño de microfibra.

Manchas de comida o restos

No utilice en ningún caso estropajos de acero y rasquetas cortantes para no dañar las superficies.

Utilice los productos normales, no abrasivos, de ser necesario con ayuda de utensilios de madera o de plástico. Enjuague cuidadosamente y seque con un trapo suave o un paño de microfibra.

Evite dejar secar dentro del aparato restos de comida de base azucarada (p. ej. mermelada) porque podrían estropear el esmalte dentro del aparato.

Limpieza del compartimento

Para una buena conservación del aparato, es necesario limpiar el interior regularmente después de usarlo.

No deje que se sequen restos de alimentos dentro del compartimento porque podrían estropear la superficie.

Antes de cada limpieza extraiga todas las partes que se pueden quitar.

Elimine siempre los residuos sólidos.



Si utiliza productos de limpieza específicos, haga funcionar el horno a la temperatura máxima durante unos 15/20 minutos para eliminar cualquier residuo.



Al final de cada uso, se recomienda realizar dos ciclos automáticos de limpieza para garantizar una buena higiene del compartimento.

Secado

La cocción y el abatimiento/congelación de los platos genera humedad en el interior del aparato. Este es un fenómeno completamente normal que no compromete el correcto funcionamiento del aparato.

Al final de cada uso:

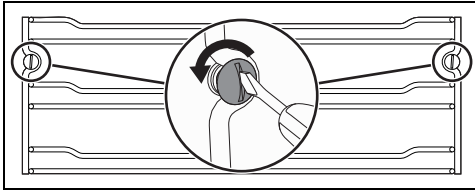
1. deje que se enfríe el aparato;
2. limpie la suciedad del compartimento;
3. seque el compartimento con un paño suave;
4. deje la puerta abierta el tiempo necesario para que el compartimento se seque completamente.

Extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas

La extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas permite limpiar más fácilmente los laterales.

Para quitar los bastidores de soporte para rejillas/bandejas:

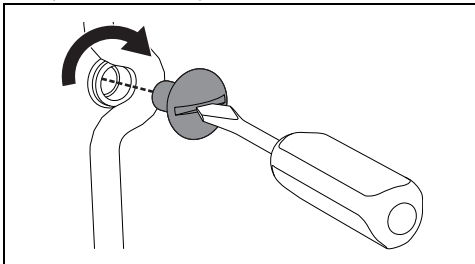
- Con un destornillador de punta plana de tamaño mediano, quite los tornillos que sujetan el bastidor a la pared lateral del compartimento.



Sostenga el bastidor firmemente con una mano para evitar que se caiga y dañe las superficies del aparato.

Para volver a montar los bastidores de soporte para rejillas/bandejas:

- Coloque el bastidor en la pared lateral del compartimento y apriete los tornillos de fijación en su lugar.



Funciones especiales de limpieza

- Desde la posición 0, gire el mando de las

funciones una posición a la izquierda.

Parpadea la tecla

Limpieza automática



La función de limpieza automática tiene la función de eliminar en el interior del compartimento los malos olores generados durante la ejecución de las funciones.

1. En el «menú principal», toque la tecla (situada en el área inferior **3**).
2. Abra la puerta.
3. Toque la tecla INICIO para iniciar la limpieza automática.



La limpieza automática no se inicia si la puerta está cerrada.



En caso de cierre accidental de la puerta durante la función, el aparato interrumpe la función hasta que vuelva a abrirse la puerta.

4. Una vez finalizada la limpieza automática, seque cuidadosamente el compartimento interior del aparato.
5. Cierre la puerta.

Mantenimiento especial

Consejos para el mantenimiento de la junta

La junta debe ser blanda y elástica.

- Para mantener limpia la junta use un estropajo no abrasivo y lávela con agua templada.

INSTALACIÓN

Conexión eléctrica



Vea Advertencias generales de seguridad.

Información general

Compruebe que las características de la red eléctrica coincidan con los datos indicados en la placa.

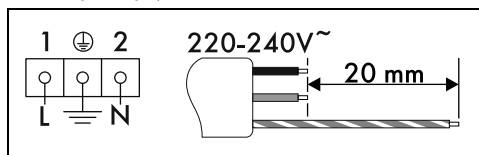
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

No quite nunca esta placa.

Realice la conexión a tierra con un cable por lo menos 20 mm más largo que los demás.

El aparato puede funcionar en los siguientes modos:

- 220-240 V~



Cable de tres polos 3 x 1,5 mm².



Los valores indicados más arriba se refieren a la sección del conductor interno.



Los cables de alimentación están dimensionados teniendo en cuenta el factor de simultaneidad (en conformidad con la norma EN 60335-2-6).

Conexión fija

Instale en la línea de alimentación un dispositivo de corte omnipolar, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de acuerdo con las normas de instalación.

Para los mercados de Australia y Nueva Zelanda:

La desconexión incorporada en la conexión fija debe cumplir con la normativa AS/NZS 3000.

Conexión con enchufe y toma de corriente

Compruebe que el enchufe macho y la toma de corriente sean del mismo tipo.

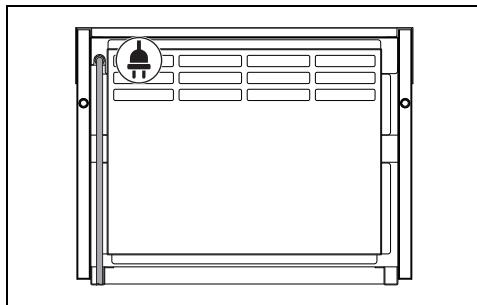
Evite el uso de reducciones, adaptadores o derivadores, ya que podrían causar calentamientos o quemaduras.

Colocación

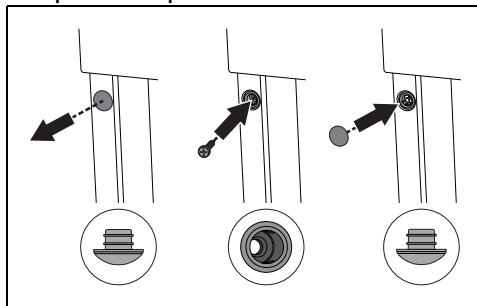


Vea Advertencias generales de seguridad.

Posición del cable de alimentación



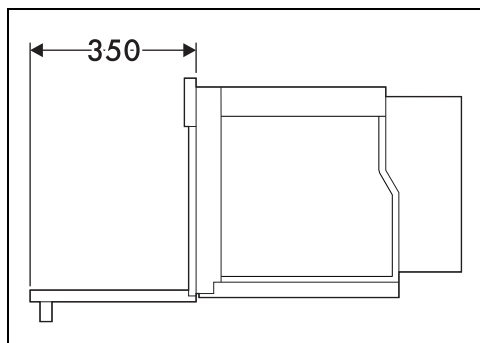
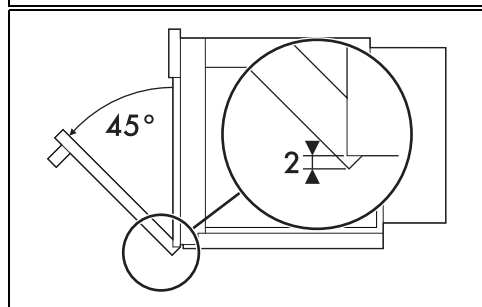
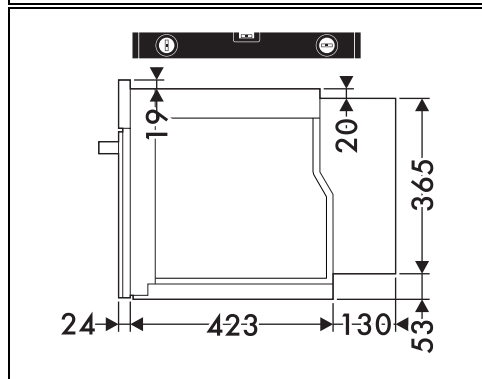
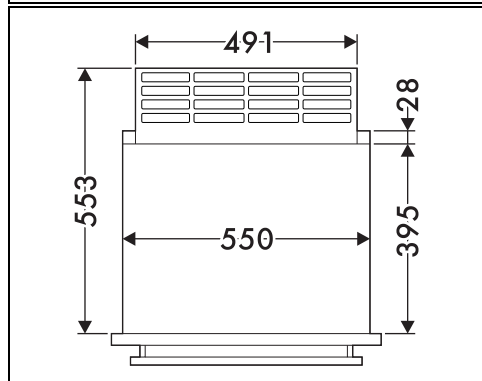
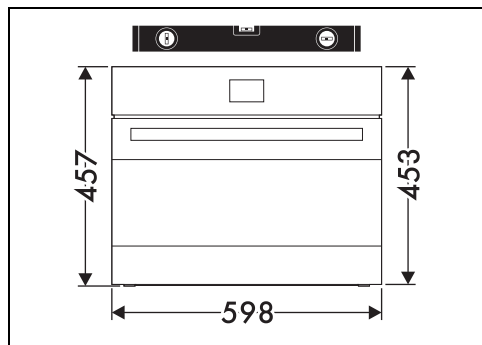
Casquillos de fijación



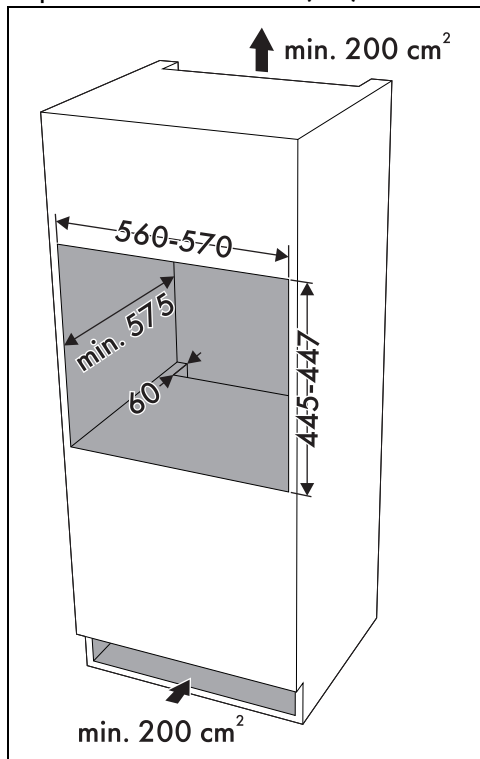
1. Quite los tapones-casquillos introducidos en el frente del aparato.
2. Coloque el aparato en la estructura de empotramiento.
3. Fije el aparato al mueble con los tornillos.
4. Cubra los casquillos con los tapones quitados anteriormente.

ES

Dimensiones del aparato (mm)



Empotramiento de columna (mm)



* Es necesario asegurarse de que en la parte superior/trasera el mueble tenga una abertura de unos 60 mm de profundidad.