

<b>1 Advertencias</b>	<b>244</b>
1.1 Advertencias generales de seguridad	244
1.2 Función del aparato	247
1.3 Responsabilidad del fabricante	248
1.4 Este manual de uso	248
1.5 Placa de identificación	248
1.6 Eliminación	248
1.7 Cómo leer el manual de uso	249
<b>2 Descripción</b>	<b>250</b>
2.1 Descripción general	250
2.2 Panel de mandos	251
2.3 Otras partes	252
2.4 Accesorios disponibles	252
2.5 Ventajas de usar el abatidor	254
<b>3 Uso</b>	<b>255</b>
3.1 Advertencias	255
3.2 Operaciones preliminares	256
3.3 Uso de los accesorios	256
3.4 Uso del abatidor	257
3.5 Funciones de enfriamiento	259
3.6 Programas automáticos	270
3.7 Funciones especiales	272
3.8 Cronología	282
3.9 Ajustes	282
<b>4 Limpieza y mantenimiento</b>	<b>285</b>
4.1 Advertencias	285
4.2 Limpieza de las superficies	285
4.3 Mantenimiento especial	288
<b>5 Instalación</b>	<b>289</b>
5.1 Conexión eléctrica	289
5.2 Colocación	289

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](http://www.smeg.com)



# Advertencias

## 1 Advertencias

### 1.1 Advertencias generales de seguridad

#### **Daños a las personas**

- Durante la utilización de funciones calientes, no toque las paredes interiores.
- No toque el aparato con manos o pies húmedos o mojados.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están continuamente vigilados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- 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.
- Apague el aparato después de su uso.
- Introduzca las bandejas o los recipientes calientes vistiendo guantes de protección para evitar quemaduras.
- Nunca intente apagar una llama o incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una tela ignífuga.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.
- La instalación y las operaciones de asistencia deben ser realizadas por personal formado en el respeto de las normas vigentes.
- **NO UTILICE NI CONSERVE MATERIALES INFLAMABLES CERCA DEL APARATO.**
- **NO UTILICE AEROSOLIOS CERCA DE ESTE APARATO MIENTRAS ESTÉ FUNCIONANDO.**
- Apague el aparato después de su uso.
- **NO MODIFIQUE EL APARATO.**
- 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.
- No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras.
- Nunca intente reparar el aparato personalmente, diríjase a un técnico cualificado.
- Si el cable de alimentación eléctrica se daña, contacte inmediatamente con el servicio de asistencia técnica para la sustitución.
- No toque (especialmente con las manos mojadas) o se lleve directamente a la boca los alimentos congelados.
- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
- No se sienta sobre el aparato.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No obstruya las aberturas y las ranuras de ventilación del aparato.
- No apoye recipientes o bandejas directamente en el fondo del aparato.
- No utilice aparatos eléctricos dentro del aparato.
- No utilice el aparato en ningún caso para refrescar el ambiente.
- Desenchufe siempre de la red eléctrica el aparato en caso de avería, mantenimiento o sustitución de la bombilla o durante su limpieza.
- El aparato es capaz de garantizar prestaciones óptimas en caso de que la temperatura ambiente no supere los 32°C.

## **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.
- 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.



## Advertencias

- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- No utilice la puerta como palanca para colocar el horno en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.
- No use el asa para levantar o mover el aparato.
- 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.

### Instalación

- **NO INSTALE ESTE APARATO EN LANCHAS O CARAVANAS.**
- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.
- No instale el aparato en ambientes potencialmente explosivos.
- No coloque el aparato en lugares cerrados y con escasa renovación de aire.
- Para evitar cualquier sobrecalentamiento, no hay que instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de un panel.

### Para este aparato

- 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 siente sobre la puerta abierta.
- Compruebe que no queden objetos atascados en las puertas.
- 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.

## 1.2 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.



## Advertencias

### 1.3 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;
- incumplimiento de la legislación en vigor con respecto al consumo de alimentos crudos;
- alteración incluso de una sola parte del aparato;
- utilización de repuestos no originales.

### 1.4 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.

### 1.5 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.

### 1.6 Eliminación



Este electrodoméstico cumple con la directiva RAEE de la Unión Europea (2012/19/UE) y está marcado con el símbolo para residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. Este aparato debe desecharse por separado de los otros residuos domésticos (directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE).

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

Para desechar el aparato:

- Corte el cable de alimentación eléctrica y quítelo junto con la clavija.



#### Tensión eléctrica Peligro de electrocución

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

## 1.7 Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

### Advertencias



Información general sobre este manual de uso, la seguridad y la eliminación final.

### Descripción



Descripción del aparato y sus accesorios.

### Uso



Información sobre el uso del aparato y de los accesorios.

### Limpeza y mantenimiento



Información para la limpieza y el mantenimiento correctos del aparato.

### Instalación



Información para el técnico cualificado: instalación, puesta en funcionamiento y prueba.



Advertencia de seguridad



Información



Sugerencia

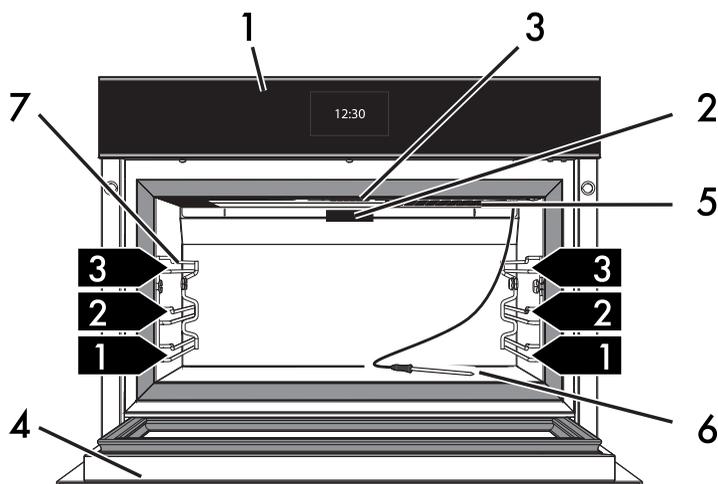
1. Secuencia de las instrucciones de uso.

- Instrucción de uso individual.



## 2 Descripción

### 2.1 Descripción general



1 Panel de mandos

2 Soporte sonda

3 Lámpara

4 Puerta

5 Ventilador

6 Sonda de temperatura

7 Bastidores de soporte para rejilla

**1,2,3** Nivel del bastidor



## 2.2 Panel de mandos



ES

### Pantalla

Mediante la pantalla táctil es posible interactuar con el aparato. Pulse los iconos para acceder a las diversas funciones disponibles. La pantalla mostrará todos los parámetros relativos al funcionamiento, como: función seleccionada, ajustes relativos al tiempo/temperatura o bien a los programas prememorizados.

Para volver al menú anterior o terminar una función, pulse el icono ; para confirmar las opciones seleccionadas pulse el icono .



Para interrumpir la función actual y apagar el aparato, mantenga presionado el icono  algunos segundos.



## Descripción

### 2.3 Otras partes

#### Iluminación interna

La iluminación interior del aparato entra en funcionamiento solo si se abre la puerta y si la puerta se deja abierta.

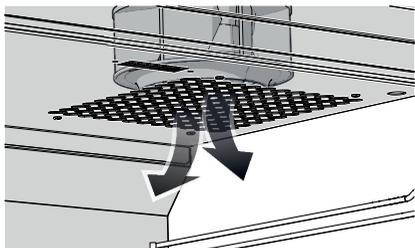


Cuando la puerta está abierta no es posible apagar la iluminación interna.

#### Guías de posicionamiento

El aparato dispone de guías para el posicionamiento de rejillas a distintas alturas. Las alturas de introducción han de entenderse de abajo hacia arriba (vea 2.1 Descripción general).

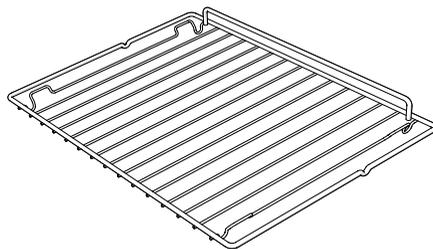
#### Ventilador de enfriamiento



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

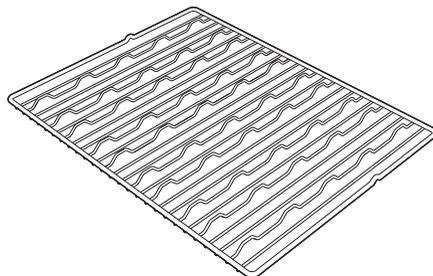
### 2.4 Accesorios disponibles

#### Rejilla



Útil para el soporte de recipientes.

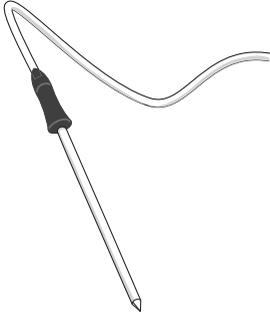
#### Rejilla multifunción para botellas (solo en algunos modelos)



Útil para el soporte de botellas, o recipientes si se introduce girada.



## Sonda de temperatura



Se debe insertar en el centro de los alimentos para detectar la temperatura en el corazón durante el abatimiento con sonda y la cocción a baja temperatura.

**i** Los accesorios del aparato que pueden entrar en contacto con los alimentos están fabricados con materiales conformes a lo establecido por las leyes vigentes.

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



## 2.5 Ventajas de usar el abatidor

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  $+3^{\circ}\text{C}$  en el corazón de los alimentos cocidos reduce al mínimo la proliferación de bacterias, que es máxima en el intervalo de temperatura entre los  $65^{\circ}\text{C}$  y los  $8^{\circ}\text{C}$ .
- La congelación rápida a  $-18^{\circ}\text{C}$  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	Con abatidor
Riesgo bacteriano	Seguridad alimentaria
Evaporación y deshidratación	Preservación de la consistencia original
Pérdida de peso	Sin pérdida de peso
Pérdida de sabores, aromas, colores	Preservación de las propiedades organolépticas
Deterioro rápido	Mayor duración de conservación
Formación de macrocristales de hielo que dañan las fibras de los platos	Formación de macrocristales de hielo que no dañan los platos, conservando su calidad y consistencia



## 3 Uso

### 3.1 Advertencias



#### Uso incorrecto Peligro de lesiones personales o daños al aparato

- Mantenga la puerta cerrada durante todas las operaciones del aparato.
- Protéjase las manos llevando guantes térmicos para mover alimentos dentro del aparato.
- No toque las resistencias.
- No permita que los niños se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- 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.
- Maneje con cuidado la sonda de temperatura porque es muy puntiaguda.
- No utilice ni deje materiales inflamables cerca del aparato.



#### Uso incorrecto Peligro de contaminaciones bacterianas

- 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  $65^{\circ}\text{C}$  o con la congelación a  $-18^{\circ}\text{C}$  y su posterior conservación a  $-18^{\circ}\text{C}$  durante al menos 96 horas.
- Para mantener intactas las propiedades de los alimentos calientes, evite mantenerlos a temperatura ambiente antes de abatirlos o congelarlos.



La formación de agua o condensación dentro del aparato es un fenómeno natural y no es síntoma de fallo.



## 3.2 Operaciones preliminares

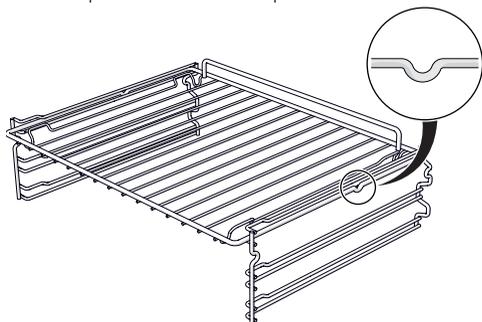
1. Quite todas las películas de protección externas e internas del aparato y los accesorios.
2. Quite las posibles etiquetas (a excepción de la placa con los datos técnicos) de los accesorios y del compartimento del aparato.
3. Quite y lave todos los accesorios del aparato (vea 4 Limpieza y mantenimiento).
4. Para eliminar posibles residuos de fabricación, efectúe una limpieza cuidadosa dentro del aparato utilizando un paño suave y detergente neutro sin abrasivos (vea «Limpieza del compartimento interno del aparato»).
5. Para poder empezar a utilizar el aparato es necesario ajustar la hora actual (vea «Primer uso»).

## 3.3 Uso de los accesorios

### Rejilla

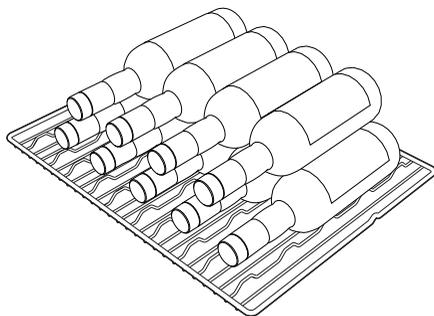
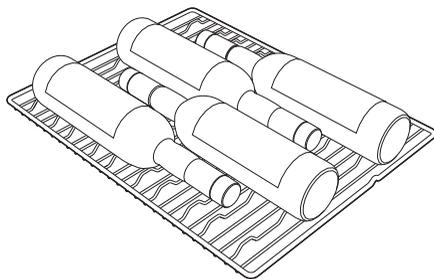
Las rejillas deben introducirse en las guías laterales hasta hacer tope.

- Los bloqueos mecánicos de seguridad que impiden la extracción accidental de las rejillas deben orientarse hacia abajo y hacia la parte posterior del compartimento del aparato.



### Rejilla multifunción para botellas (solo en algunos modelos)

En esta rejilla se pueden colocar las botellas para enfriar de las siguientes maneras:



Si se utiliza girada, se comporta como una rejilla normal para el soporte de recipientes.



## Sonda de temperatura

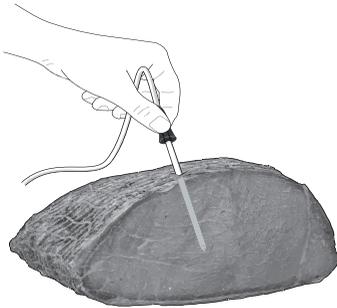


Punta afilada  
Peligro de heridas

- Maneje con cuidado la sonda y evite tocar la punta.

Introduzca la sonda en el alimento antes de iniciar el ciclo de abatimiento con sonda o las funciones calientes.

- La sonda de temperatura deberá estar ubicada en profundidad en el centro del alimento sin traspasarlo.
- En caso de alimentos de diferentes dimensiones, la sonda debe utilizarse en el alimento con dimensiones mayores.

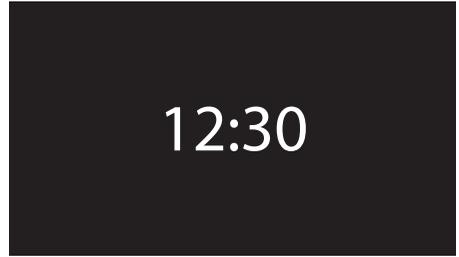


Introduzca la sonda transversalmente por lo menos  $\frac{3}{4}$  de su longitud.

Cuando haya terminado de usarla, limpie la sonda con un paño suave y agua tibia, déjela secar cuidadosamente y vuelva a colocarla en su alojamiento.

## 3.4 Uso del abatidor

### Primer uso



En el primer uso, o tras una interrupción de corriente, en la pantalla del aparato aparece el símbolo **00:00** parpadeante. Para poder iniciar cualquier función es necesario ajustar la hora actual (en el caso del primer encendido se aconseja además seleccionar el idioma deseado).



En su primer uso el aparato está programado con el idioma por defecto «English» (Inglés).



Al conectarlo por primera vez o tras una interrupción de corriente es necesario esperar algunos segundos antes de interactuar con el aparato.



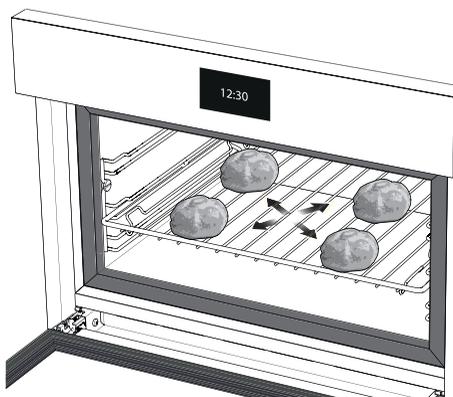
## Uso

### Disposición de los alimentos

Disponga los alimentos uniformemente dentro del aparato evitando que se apilen o superpongan unos sobre otros para no obstaculizar la circulación del aire.



Utilice la rejilla para una mayor circulación del aire.



### Página principal

Pulse la pantalla en la hora que se muestra. En la «página principal» del aparato ahora es posible seleccionar las diversas funciones disponibles.



- 1 Ajustes
- 2 Programas automáticos
- 3 Funciones enfriamiento
- 4 Funciones especiales
- 5 Cronología

### Temperatura objetivo

La temperatura visualizada en la pantalla (3°) indica la temperatura objetivo que deben alcanzar los alimentos.





### 3.5 Funciones de enfriamiento

Para seleccionar las funciones de enfriamiento, pulse el símbolo  en la página principal del aparato.

Aparece la pantalla con los símbolos de las distintas funciones de enfriamiento:



Las funciones de enfriamiento disponibles son:

-  Preenfriamiento
-  Conservación
-  Abatimiento
-  Congelación
-  Enfriamiento bebidas

Pulse el símbolo de la función deseada para activar la función.

Para volver a la página principal, pulse de nuevo la tecla .

### Preenfriamiento

La función de preenfriamiento permite enfriar el compartimento del aparato antes de efectuar un ciclo de abatimiento o congelación.



Realice un ciclo de preenfriamiento de al menos 15 minutos para obtener mejores resultados durante el abatimiento o la congelación.

1. Para activar la función de preenfriamiento, presione el símbolo .
2. Aparece la siguiente pantalla:



3. En caso de que desee modificar la temperatura por defecto (-30 °C), presione el valor de la temperatura: aparece la pantalla para ajustar el valor deseado utilizando las teclas  o .



## Uso

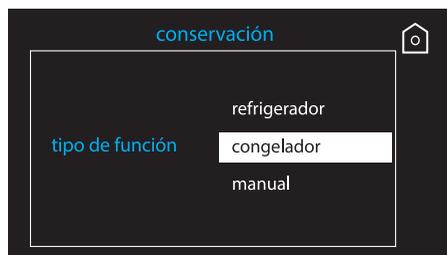
4. Pulse  para confirmar.



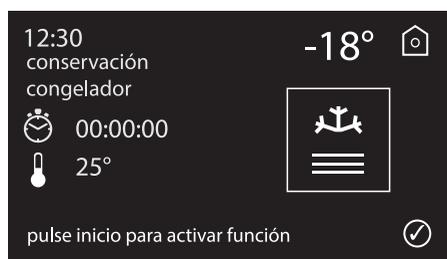
## Conservación

Esta función mantiene los alimentos a la temperatura deseada (-35 °C a +20 °C)

1. En la pantalla de las funciones de enfriamiento pulse el símbolo .
2. Seleccione el tipo de conservación deseada.



3. Presione la tecla  para activar la función.



 Además, el valor de la temperatura se puede modificar durante el funcionamiento.

5. La pantalla muestra el avance de la función.



6. Cuando se alcanza la temperatura configurada, el aparato emite una señal acústica; la barra de avance de la función y la temperatura por alcanzar ya no se muestran.



4. Aparece la pantalla que muestra el avance de la función.



5. Al alcanzar la temperatura, el aparato emite una señal acústica.
6. En el caso de la conservación manual, elija la temperatura deseada con las teclas **+** o **-**. Pulse **✓** para confirmar.



7. Presione **✓** para activar la función.



8. La pantalla muestra el avance de la función.



9. Cuando finaliza la función, el aparato emite una señal acústica; la barra de avance de la función y la temperatura por alcanzar ya no se muestran.



## Abatimiento



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

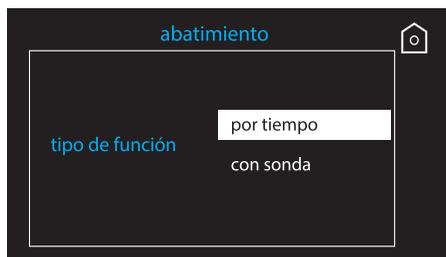
Esta función permite enfriar rápidamente a +3°C alimentos crudos o apenas cocidos.

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



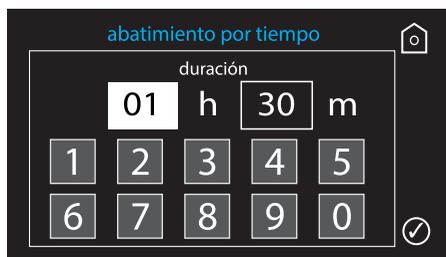
- Realice un ciclo de preenfriamiento de al menos 15 minutos con el aparato vacío antes de introducir los alimentos calientes por abatir.
- Realice un ciclo de preenfriamiento para reducir los plazos y el consumo de energía.
- No cubra las bandejas o los recipientes con tapas o películas aislantes.
- 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 abatirlos o congelarlos para mantener intactas las propiedades.

1. En la pantalla de las funciones de enfriamiento pulse el símbolo .
2. Elija el tipo de abatimiento deseado entre: abatimiento por tiempo y abatimiento con sonda.



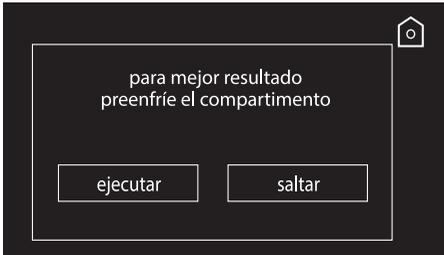
## Abatimiento por tiempo

1. Si elige la opción «**abatimiento por tiempo**», configure la duración deseada. En el ejemplo se ha configurado una duración de 1 hora y 30 minutos: pulse primero sobre la casilla de las horas y marque 0 y 1, pulse después la casilla de los minutos y marque 3 y 0. Pulse  para confirmar.





2. El aparato pide al usuario que elija si realizar o no el preenfriamiento de la cámara.



4. Después de confirmar, la pantalla muestra que el preenfriamiento de la cámara está en curso.

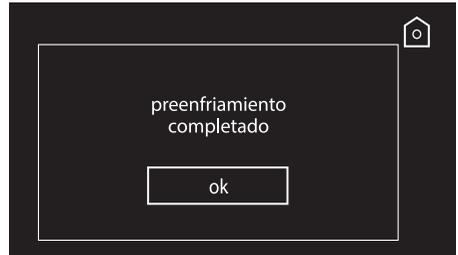


Se aconseja realizar el preenfriamiento de la cámara para obtener mejores resultados. La temperatura aconsejada para el preenfriamiento es de  $-30^{\circ}\text{C}$ . **El preenfriamiento debe efectuarse con la cámara vacía, sin alimentos introducidos.**

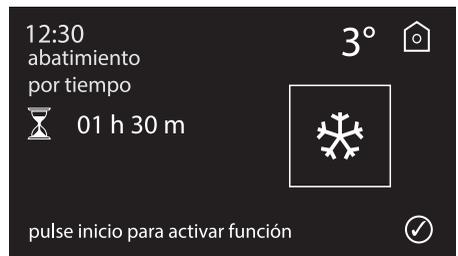
3. Realice el preenfriamiento de la cámara y configure la temperatura de preenfriamiento a  $-30^{\circ}\text{C}$ . Pulse  para confirmar.



5. Una vez completado el preenfriamiento, pulse «ok».



6. Introduzca el alimento que se va a abatir en la cámara y pulse  para activar la función.





## Uso

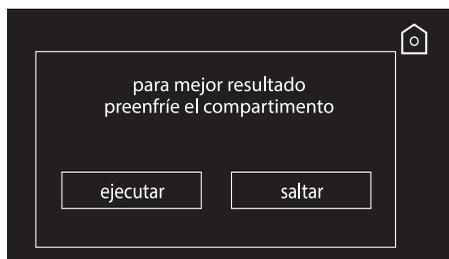
7. La pantalla muestra el avance de la función.



8. Cuando finaliza la función, el aparato emite una señal acústica; la barra de avance de la función y la temperatura por alcanzar ya no se muestran.

### Abatimiento con sonda

Al seleccionar la opción abatimiento con sonda, el aparato pide al usuario que elija si realizar o no el preenfriamiento de la cámara.



Se aconseja realizar el preenfriamiento de la cámara para obtener mejores resultados. La temperatura aconsejada para el preenfriamiento es de  $-30^{\circ}\text{C}$ .



El preenfriamiento debe efectuarse con la cámara vacía, sin alimentos introducidos.

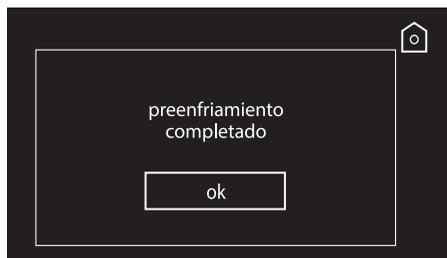
1. Realice el preenfriamiento de la cámara. Pulse  para confirmar.



2. Después de confirmar, la pantalla muestra que el preenfriamiento de la cámara está en curso.



3. Una vez completado el preenfriamiento, pulse «ok».



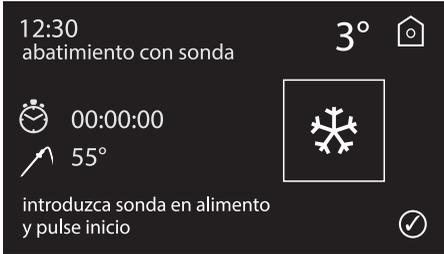
### Punta afilada Peligro de heridas

- Maneje con cuidado la sonda y evite tocar la punta.



Introduzca la sonda transversalmente por lo menos 3/4 de su longitud.

4. Introduzca la sonda en el alimento sin traspasarlo y pulse la tecla  para activar la función.



5. Una vez iniciada la función, aparece la siguiente pantalla. La pantalla permanece activa hasta que la temperatura indicada junto al símbolo de la sonda (55°C) coincida con la temperatura encima del símbolo de la función (3°C).

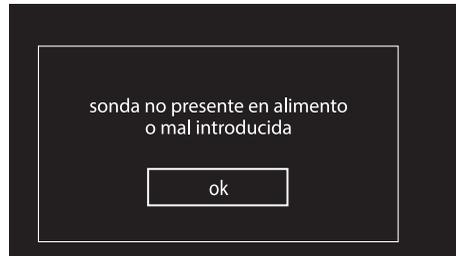


6. Cuando se alcance la temperatura de 3°C, el aparato emite una señal acústica; la barra de avance de la función y la temperatura por alcanzar ya no se muestran.

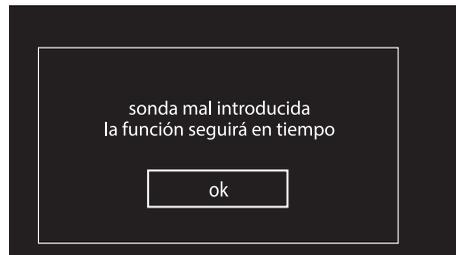
7. El aparato pasa automáticamente al estado de conservación y permanece en ese estado mientras el usuario no interrumpe la función con la tecla .



8. En caso de que se haya iniciado la función sin introducir la sonda, aparece la siguiente pantalla:



9. Pulse «ok» e introduzca la sonda. Si la sonda no se ha introducido o si no se ha introducido correctamente se mostrará la siguiente pantalla:



10. Abra la puerta y controle la correcta introducción de la sonda.

ES



1. Si la sonda no se introduce, el aparato procederá automáticamente al abatimiento por tiempo para la duración previamente configurada.

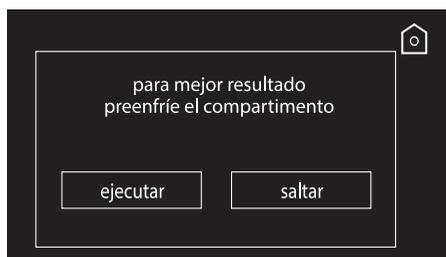
## Congelación

La congelación permite reducir rápidamente la temperatura de los alimentos hasta una temperatura de  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

1. En la pantalla de las funciones de enfriamiento pulse el símbolo .
2. Programe la duración deseada. En el ejemplo se ha configurado una duración de 3 horas y 30 minutos: pulse primero sobre la casilla de las horas y marque 0 y 3, pulse después la casilla de los minutos y marque 3 y 0. Pulse  para confirmar.



3. El aparato pide al usuario que elija si realizar o no el preenfriamiento de la cámara.



 Se aconseja realizar el preenfriamiento de la cámara para obtener mejores resultados. La temperatura aconsejada para el preenfriamiento es de  $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

 El preenfriamiento debe efectuarse con la cámara vacía, sin alimentos introducidos.

4. Realice el preenfriamiento de la cámara. Pulse  para confirmar.

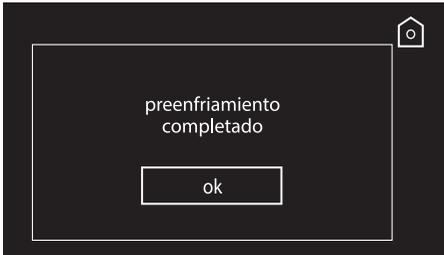




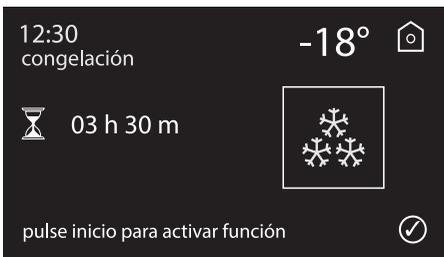
5. Después de confirmar, la pantalla muestra que el preenfriamiento de la cámara está en curso.



6. Una vez completado el preenfriamiento, pulse «ok».



7. Introduzca el alimento que se va a congelar en la cámara y pulse la tecla  para activar la función.



8. Una vez iniciada la función, la siguiente pantalla permanece activa hasta que finaliza el tiempo configurado anteriormente.



9. Cuando finaliza el tiempo, el aparato emite una señal acústica; la barra de avance de la función y la temperatura ya no se muestran.
10. El aparato pasa automáticamente al estado de conservación y permanece en ese estado mientras el usuario no interrumpe la función con la tecla .





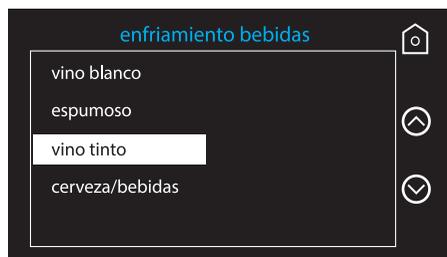
## Conservación de los alimentos

- Los alimentos refrigerados o 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 abatido se conserva en el refrigerador a una temperatura constante de +4 °C.
- El alimento congelado se conserva en el congelador a una temperatura constante de -18 °C.

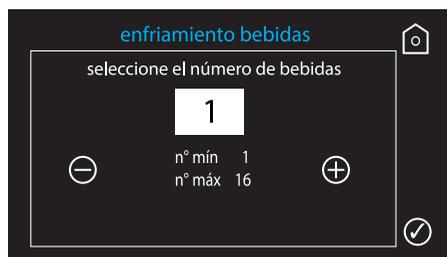
## Enfriamiento bebidas

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

1. En la pantalla de las funciones de enfriamiento pulse el símbolo .
2. Presione el nombre de la bebida, por ejemplo vino tinto.



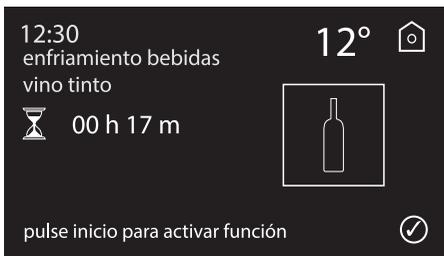
3. Elija el número de botellas que va a enfriar, desde un mínimo de 1 hasta un máximo de 16 utilizando las teclas  o . Pulse  para confirmar.





Ajuste	Adecuada para
<b>Vino blanco</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vinos blancos jóvenes</li> <li>• Vinos blancos estructurados y evolucionados</li> <li>• Vinos añejos blancos</li> <li>• Vinos licorosos blancos</li> <li>• Vinos rosados jóvenes</li> <li>• Grapas jóvenes</li> </ul>
<b>Espumosos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Champán</li> <li>• Espumantes</li> <li>• Vinos espumosos</li> </ul>
<b>Vino tinto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vinos tintos jóvenes</li> <li>• Vinos rosados maduros</li> <li>• Vinos blancos maduros, de barrica</li> </ul>
<b>Cerveza/ bebidas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aguardientes</li> <li>• Ginebra</li> <li>• Vodka</li> <li>• Ron</li> <li>• Tequila</li> <li>• Licores que se sirven fríos</li> </ul>

4. La pantalla indica la temperatura previamente configurada para el enfriamiento. Presione  para activar la función.

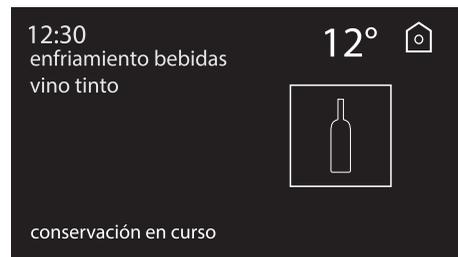


5. Una vez iniciada la función, la siguiente pantalla permanece activa hasta alcanzar la temperatura previamente configurada.



6. Una vez transcurrido el tiempo y tras haber alcanzado la temperatura previamente configurada, el aparato emite una señal acústica; la barra de avance de la función y la temperatura por alcanzar ya no se muestran.

7. El aparato pasa automáticamente al estado de conservación y permanece en ese estado mientras el usuario no interrumpe la función con la tecla .

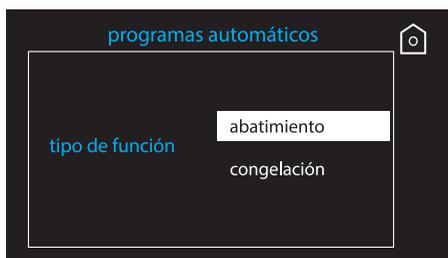




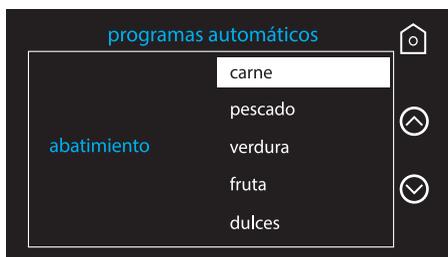
## 3.6 Programas automáticos

Los programas automáticos permiten iniciar las funciones de abatimiento y congelación para una serie de alimentos a una temperatura previamente configurada y por un tiempo predefinido.

1. Para seleccionar los programas automáticos, pulse el símbolo  en la página principal del aparato.
2. Elija el tipo de función entre abatimiento y congelación, presionando el nombre de la función deseada.



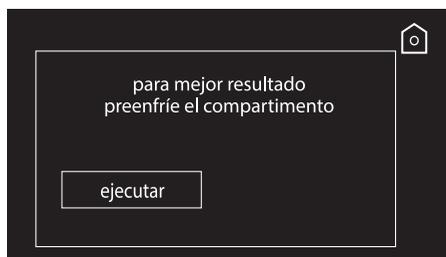
3. Una vez elegida la función, utilice las teclas  o  para pasar la lista de los alimentos y seleccionar el alimento deseado presionando directamente el nombre.



4. Presione el nombre del subtipo.



5. Realice el preenfriamiento de la cámara.



Realice el preenfriamiento de la cámara para optimizar el resultado de las recetas propuestas por Smeg.

La temperatura aconsejada para el preenfriamiento es de  $-30^{\circ}\text{C}$ .



El preenfriamiento debe efectuarse con la cámara vacía, sin alimentos introducidos.



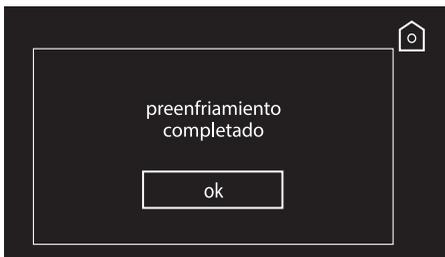
6. Pulse  para confirmar.



7. Después de confirmar, la pantalla muestra que el preenfriamiento de la cámara está en curso.



8. Una vez completado el preenfriamiento, pulse «ok».



9. Introduzca el alimento y pulse la tecla  para activar la función.



10. Una vez iniciada la función, aparece la siguiente pantalla. La pantalla permanece activa hasta que la temperatura indicada junto al símbolo del termómetro (25 °C) coincida con la temperatura situada encima del símbolo de la función (3 °C).



 Introduzca la sonda de temperatura si se selecciona un alimento que prevea la introducción de la sonda para poder llevar a cabo la función.



11. Cuando se alcance la temperatura de 3°C, el aparato emite una señal acústica; la barra de avance de la función y la temperatura por alcanzar ya no se muestran.
12. El aparato pasa automáticamente al estado de conservación y permanece en ese estado mientras el usuario no interrumpe la función con la tecla .



## 3.7 Funciones especiales

Para seleccionar las funciones especiales, pulse el símbolo  en la página principal del aparato.

Aparece la pantalla con los símbolos de las funciones especiales:



Las funciones especiales disponibles son:



Descongelar por peso



Descongelar por tiempo



Fermentación



Funciones calientes



Ready to eat



Limpieza automática

Pulse el símbolo de la función deseada para activar la función.

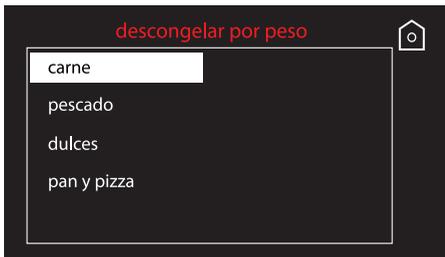
Para volver a la página principal, pulse de nuevo la tecla .



## Descongelar por peso

Esta función permite descongelar los alimentos en base a un peso que se puede seleccionar.

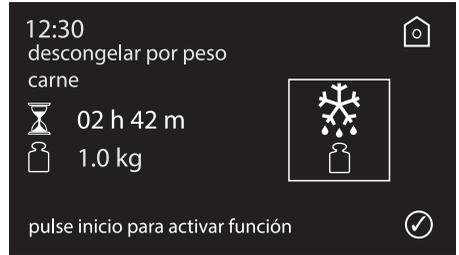
1. Pulse el símbolo  para seleccionar la función «descongelar por peso» desde la pantalla principal de las funciones especiales.
2. Elija el tipo de alimento que va a descongelar. Presione el nombre del alimento para proceder.



3. Configure el peso deseado utilizando las teclas  o . Pulse  para confirmar.



4. Presione  para activar la función.



5. Una vez iniciada la función, la pantalla muestra el tiempo que falta para terminar la función.



6. Cuando finaliza la función, el aparato emite una señal acústica y pasa automáticamente al estado de conservación; permanece en ese estado mientras el usuario no interrumpe la función con la tecla .



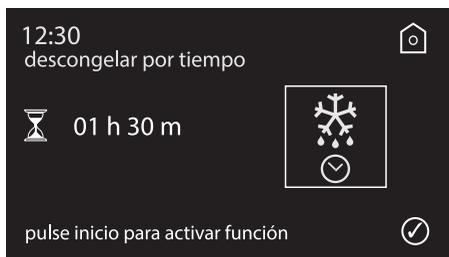
## Descongelar por tiempo

Esta función permite descongelar los alimentos en base a un tiempo que se puede seleccionar.

1. Pulse el símbolo  para seleccionar la función «descongelar por tiempo» desde la pantalla principal de las funciones especiales.
2. Programe la duración deseada. En el ejemplo se ha configurado una duración de 1 hora y 30 minutos: pulse primero sobre la casilla de las horas y marque 0 y 1, pulse después la casilla de los minutos y marque 3 y 0. Pulse  para confirmar.



3. Presione  para activar la función.



4. Una vez iniciada la función, aparece la pantalla que indica que la función está en curso.



5. Cuando finaliza la función, el aparato emite una señal acústica y pasa automáticamente al estado de conservación; permanece en ese estado hasta que el usuario interrumpe la función con la tecla .





## Fermentación

La función de fermentación permite fermentar masas de cualquier tipo, garantizando resultados óptimos en plazos cortos.

El proceso de fermentación puede efectuarse en un único paso o en 3 pasos con temperaturas y duraciones diferentes según las propias necesidades.

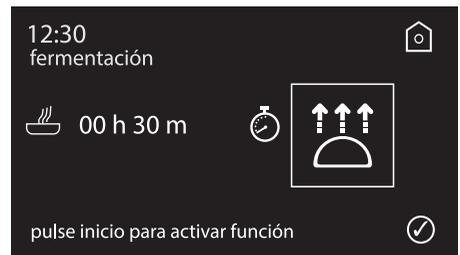


- Utilice recipientes de metal, cerámica o material adecuado para temperaturas de hasta 80 °C.
- Para harinas con W elevado, utilice una cantidad inferior de levadura y configure una mayor duración de fermentación.
- Utilice cantidades limitadas de levadura, por ejemplo 4 gramos por cada 1 kg de masa 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.

1. Pulse el símbolo  para seleccionar la función «fermentación» desde la pantalla principal de las funciones especiales.
2. Configure la temperatura y la duración deseada utilizando las teclas  o .



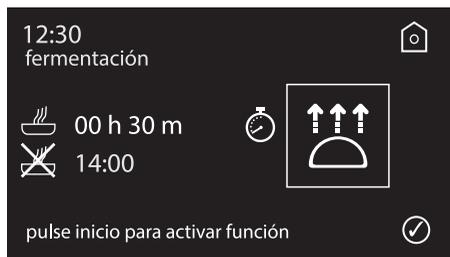
3. En este momento solo se puede confirmar el paso 1 con la tecla  o presionar la tecla  para pasar a la configuración de los dos pasos siguientes definiendo de la misma manera la temperatura y la duración.
4. Al final de los ajustes, presione la tecla  para confirmar.
5. La pantalla muestra la siguiente captura de pantalla, presione  para activar la función.





## Uso

6. Si se ha configurado un horario de fin de función, aparece la siguiente pantalla que indica toda la información. El aparato se lleva al estado de enfriamiento a la espera de activar la función. En este estado todavía es posible modificar la hora de fin de función pulsando la tecla .



7. Presione  para activar la función.

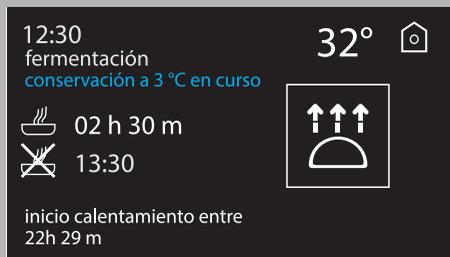


8. El aparato entra en función de conservación a 3 °C a la espera de que llegue la hora de inicio de función.



Cuando se configura la hora de fin de función se debe tener en cuenta el tiempo de duración de la función misma.

Si, por ejemplo, se configura la función a las 22:00 y el fin de función a las 23:30 con una duración de la función configurada de 2 horas, el aparato activa la función con un retraso de 24 horas y el aparato muestra la pantalla de conservación a 3 °C a la espera de alcanzar el tiempo configurado para la función.



9. En caso de que no se haya configurado una hora de fin de función, presione la tecla  para iniciar la fermentación. Aparece la pantalla para mostrar que la función está en curso.





10. Cuando finaliza la función, el aparato emite una señal acústica y pasa automáticamente al estado de conservación; permanece en ese estado hasta que el usuario interrumpe la función con la tecla .



Ejemplo de fermentación de 24 horas en 3 pasos:

Tiempo	Temperatura
8 horas	3 °C
8 horas	18 °C
8 horas	28 °C

## Funciones calientes

Esta función permite realizar una cocción lenta a baja temperatura de los alimentos propuestos.

 Los alimentos se deben dorar primero por ambos lados antes de realizar la cocción a baja temperatura.

1. Pulse el símbolo  para seleccionar «funciones calientes» desde la pantalla principal de las funciones especiales.
2. Elija de la lista el tipo de alimento que se desea cocinar (por ejemplo carne asada).

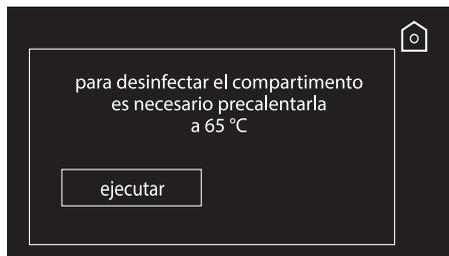




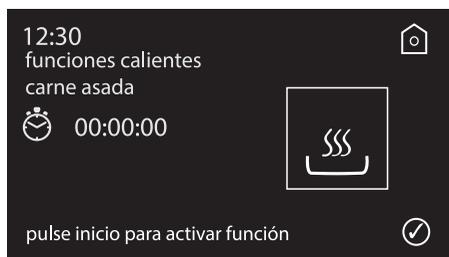
## Uso

La pantalla informa al usuario de que la cámara se debe esterilizar a una temperatura de 65 °C.

3. Presione la tecla «ejecutar».



4. A continuación, presione la tecla  para activar la función de esterilización y precalentamiento.



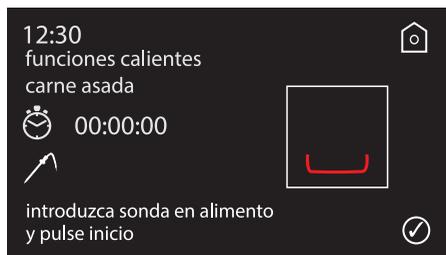
La pantalla muestra que la función de esterilización y precalentamiento de la cámara está en curso.



5. Al finalizar el precalentamiento, pulse «ok».



Aparece la siguiente pantalla que solicita la introducción de la sonda de temperatura.



La función de esterilización y precalentamiento debe efectuarse con la cámara vacía, sin alimentos introducidos.



### Punta afilada Peligro de heridas

- Maneje con cuidado la sonda y evite tocar la punta.

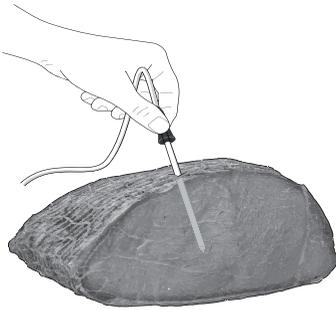


Introduzca la sonda transversalmente por lo menos 3/4 de su longitud.



En caso de varios alimentos de diferentes dimensiones, introduzca la sonda en el alimento de mayores dimensiones.

6. Introduzca la sonda de temperatura en el alimento.



7. Introduzca el alimento en la cámara.

8. Presione la tecla  para iniciar la cocción.

La pantalla muestra lo siguiente:



Cuando la temperatura actual del interior del alimento (indicada al lado del símbolo de la sonda, en el ejemplo 25 °C) alcanza la temperatura objetivo (indicada sobre el

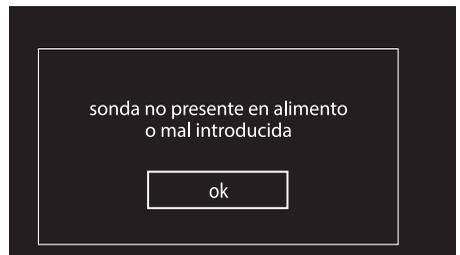
símbolo ) y diferente en función del alimento, en el ejemplo 55 °C), el aparato emite una señal acústica y la temperatura objetivo deja de mostrarse.

Una vez finalizada la cocción, el aparato pasa automáticamente al estado de mantenimiento del calor durante un tiempo máximo de 10 horas.



9. Para interrumpir la función, pulse la tecla .

En caso de que se haya iniciado la cocción sin introducir la sonda en el alimento, aparece la siguiente pantalla:

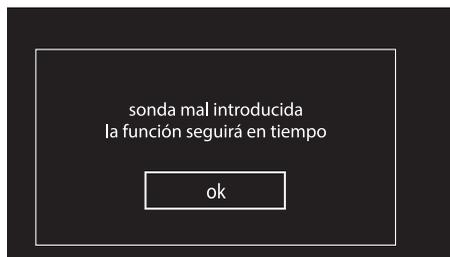


10. Introduzca la sonda en el alimento y pulse «ok» en la pantalla.

ES



Si la sonda no se ha introducido o si no se ha introducido correctamente se mostrará la siguiente pantalla:



11. Abra la puerta
12. Controle que la sonda se haya introducido correctamente en el alimento.
13. Cierre la puerta.
14. Pulse «ok» en la pantalla.



Si la sonda no se introduce, el aparato procede automáticamente a la cocción a baja temperatura para la duración configurada por defecto.

## Función «Ready to eat»

Esta función permite llevar alimentos ya cocidos a una temperatura ideal para el consumo a una hora previamente configurada.

El aparato mantendrá el plato a una temperatura de conservación de 3 °C para luego empezar a calentarlo 2 h y 30 min antes de la hora de finalización de la función y mantenerlo caliente.



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



La duración del calentamiento del plato es de 2h 30min, para lo cual se aconseja configurar el tiempo de final de función a partir del propuesto (que ya tiene en cuenta las 2h 30min) en adelante.

1. Pulse el símbolo  para seleccionar la función «Ready to eat» desde la pantalla principal de las funciones especiales.
2. Introduzca el alimento en el interior del aparato y cierre la puerta.
3. Presione la tecla  para pasar a la configuración de la hora de fin de función.



4. Configure la hora a la que se desea terminar la función y presione la tecla  para confirmar.



5. Presione la tecla  para activar la función.



6. El aparato entra en función de conservación a 3 °C a la espera de que llegue la hora de inicio de función.



Cuando se configura la hora de fin de función se debe tener en cuenta el tiempo de duración de la función misma.

Si, por ejemplo, se configura la función a las 22:00 y el fin de función a las 23:30 con una duración de la función configurada de 2 horas, el aparato activa la función con un retraso de 24 horas y el aparato muestra la pantalla de conservación a 3 °C a la espera de alcanzar el tiempo configurado para la función.



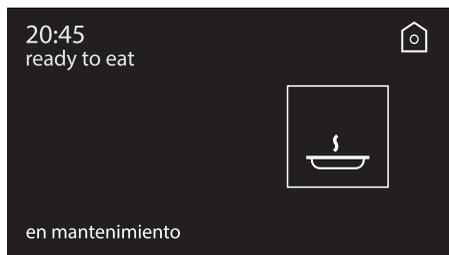
7. Una vez iniciada la función, aparece la siguiente pantalla. La pantalla permanece activa hasta que transcurra la duración configurada por el usuario.



ES

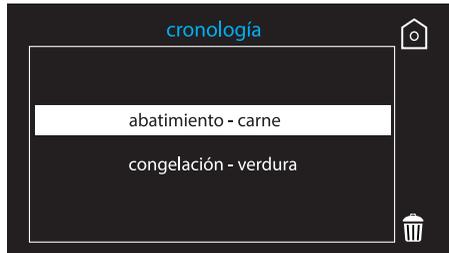


8. Cuando finaliza la función, el aparato emite una señal acústica y pasa automáticamente al estado de mantenimiento.



## 3.8 Cronología

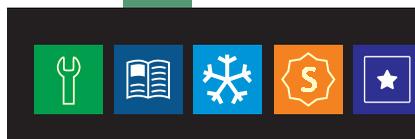
En la «**página principal**» del aparato, presione el símbolo  para visualizar la lista de las últimas 10 funciones realizadas.



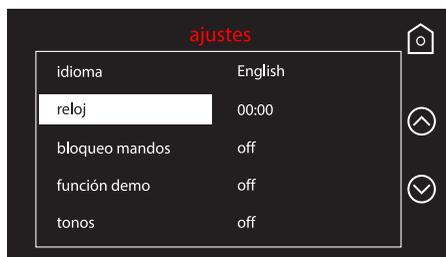
Presione el símbolo de la cesta  para eliminar la cronología.

## 3.9 Ajustes

En la página principal seleccione el símbolo **ajustes** .



1. Presione las teclas  o  y seleccione **reloj** en el menú «**ajustes**».



2. Teclee la hora actual: En el ejemplo la hora actual corresponde a las 20:30, presione la casilla de las horas y teclee 2 y 0; a continuación pase a la casilla de los minutos y teclee 3 y 0.





3. Pulse la tecla  para confirmar.
4. Para volver a la página principal, pulse la tecla .

## Idioma

En el menú «ajustes» seleccione el idioma.

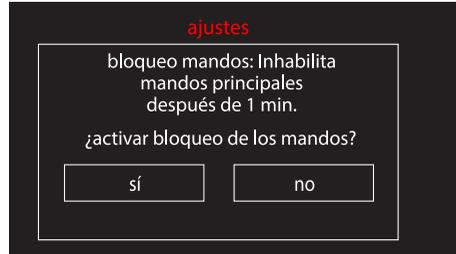


1. Utilice las teclas  o  para pasar la lista de los idiomas disponibles y seleccionar el idioma deseado.
2. Presione el nombre del idioma deseado.
3. Pulse la tecla  para confirmar.
4. Aparece una página de confirmación de la selección: presione **sí** para confirmar o **no** para anular.

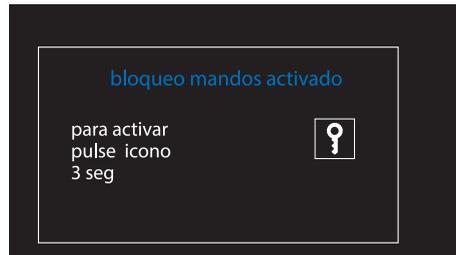


## Bloqueo mandos

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



1. Presione **sí** para confirmar o **no** para anular.
2. Activando el bloqueo mandos, aparece la siguiente pantalla.



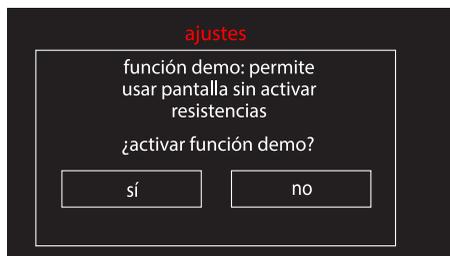
3. Para salir temporalmente del bloqueo, presione la tecla  durante 3 segundos: se activa una señal acústica.

 ES posible apagar el aparato incluso con el bloqueo mandos activado, presionando la tecla  durante 3 segundos.



## Función demo (para expositores)

Esta función permite al aparato desactivar los elementos calentadores y, al mismo tiempo, mantener activa la interfaz del aparato.



1. Presione **sí** para confirmar o **no** para anular.
2. Si se activa la función demo, en la pantalla aparecerá la siguiente pantalla durante 3 segundos cada 10 minutos.



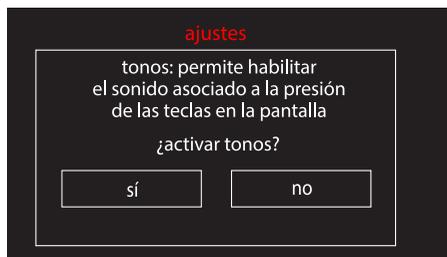
Si la función está activa en la pantalla aparece el texto «función demo».



Para utilizar normalmente el aparato es necesario poner en **OFF** esta función.

## Tonos

Cada vez que se pulsa una tecla en la pantalla el aparato emite un sonido. Con este ajuste es posible inhabilitarlo.



## Reloj digital

Permite visualizar el reloj en versión digital.



Desde cualquier pantalla del menú ajustes se pasa al modo stand-by tras 15 segundos de inactividad.

Transcurridos 2 minutos desde el estado de stand-by, el aparato pasa a la función bajo consumo.



## 4 Limpieza y mantenimiento

### 4.1 Advertencias



**Uso incorrecto**

**Riesgo de daños a las superficies**

- No utilice chorros de vapor para limpiar 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.
- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.



**Uso incorrecto**

**Riesgo de lesiones personales o de daños al aparato**

- Desconecte el aparato de la corriente eléctrica antes de efectuar la limpieza.
- No toque el aparato con las manos o los pies descubiertos, húmedos o mojados.
- No quite la junta situada en el frente del aparato.
- No utilice dispositivos mecánicos u otros medios diferentes de los recomendados por el fabricante para acelerar el proceso de descongelación.
- No dañe el circuito refrigerante.

### 4.2 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



Para evitar la formación excesiva de condensación, se recomienda realizar la limpieza automática al final de cada uso.

Utilice un detergente neutro que no contenga abrasivos o sustancias ácidas a base de cloro.

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

Limpie la superficie de la pantalla táctil con productos para la limpieza de las superficies de cristal.

Utilice un paño suave con poco detergente y seque cuidadosamente.



## Limpeza y mantenimiento

### Limpeza del compartimento interno del aparato

Para garantizar la higiene y la protección de los alimentos tratados, el compartimento interior del aparato se debe limpiar y secar después de cada uso.

Limpe y seque el compartimento interior sobre todo después de las funciones de abatimiento o congelación para evitar la formación de olores desagradables, que podrían transmitirse a los alimentos.

Utilice un detergente neutro y un paño suave.

Evite utilizar esponjas abrasivas o rasquetas que podrían dañar las superficies interiores.

Enjuague y seque cuidadosamente.

### Limpeza de la rejilla

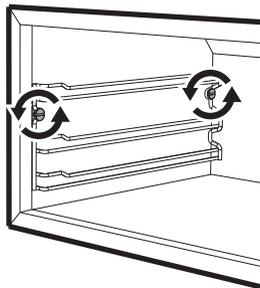
La rejilla puede lavarse en lavavajillas.

### Extracción de los bastidores de soporte para rejillas

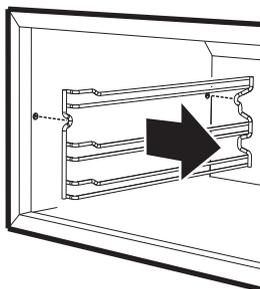
La extracción de los bastidores guía permite limpiar más fácilmente las partes laterales.

Para retirar los bastidores guía:

1. Desenrosque los pernos de fijación del bastidor.



2. Tire del bastidor hacia la cavidad hasta desengancharlo de los pernos de fijación.



3. Al finalizar la limpieza repita las operaciones que se acaban de describir para volver a poner los bastidores guía.



## Limpeza de los bastidores guía

Los bastidores guía se pueden extraer como se describe en el apartado anterior y se pueden lavar en el lavavajillas.

## Limpeza automática



La limpeza automática solo puede realizarse con la puerta del abatidor abierta.

1. Pulse el símbolo  desde la pantalla principal de las funciones especiales.
2. Se muestra el siguiente mensaje que requiere abrir la puerta.

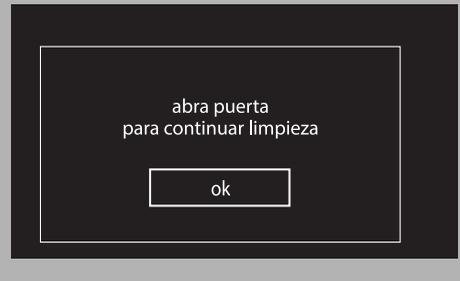


Si se presiona la tecla  sin abrir la puerta, la limpeza automática no se inicia.

3. Abra la puerta y pulse la tecla . Se muestra la siguiente pantalla:



Si se cierra la puerta accidentalmente durante la limpeza automática, la función no se detiene y el aparato emite una señal acústica cada minuto y muestra el mensaje:



4. Una vez finalizada la limpeza automática, seque cuidadosamente el compartimento interior del aparato.



## Limpeza y mantenimiento

### 4.3 Mantenimiento especial

#### Qué hacer si...

La pantalla resulta totalmente apagada:

- Controle la alimentación de red.
- Controle si un posible interruptor omnipolar antes de la alimentación del aparato está en posición de «On».

El aparato no enfría:

- Controle si ha sido ajustada la función «demo» (para más detalles vea el apartado «Función demo (para expositores)»).

Los mandos no responden:

- Controle si ha sido programado la función «bloqueo mandos» (para más detalles vea el apartado «Bloqueo mandos»).



En el caso de que no se haya solucionado el problema o si se produce otro tipo de avería, póngase en contacto con el servicio de asistencia de zona.

### Alarmas de mal funcionamiento



función Abatimiento



función Conservación o Mantenimiento

Tome nota del error, apague el aparato y llame al servicio de asistencia técnica.

### Alarmas de avería

En la pantalla aparece un mensaje de error desde «error 1» a «error 7».



Esto indica una avería del aparato.

1. Pulse la tecla **reiniciar** para apagar la señal acústica.
2. Tome nota del error, apague el aparato y llame al servicio de asistencia técnica.



## 5 Instalación

### 5.1 Conexión eléctrica



#### Tensión eléctrica Peligro de electrocución

- 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.
- Desconecte la alimentación eléctrica general.

#### 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.

El aparato funciona a 220-240 V~.

Introduzca el enchufe del aparato en una toma schuko a una distancia de 1 - 1,5 metros del aparato.

#### Conexión fija

Coloque en la línea de alimentación un interruptor omnipolar respetando las normas de instalación.

El dispositivo de interrupción omnipolar debe colocarse en una posición fácilmente alcanzable y cerca del aparato, según las reglas de conexión.

### 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 provocar calentamientos o quemaduras.

### 5.2 Colocación



#### Aparato pesado Peligro de heridas por aplastamiento

- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.
- Para evitar peligros debidos a la inestabilidad del aparato, este se debe fijar según las instrucciones.



#### Presión sobre la puerta abierta Riesgo de daños al aparato

- No utilice la puerta como palanca para colocar el horno en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.



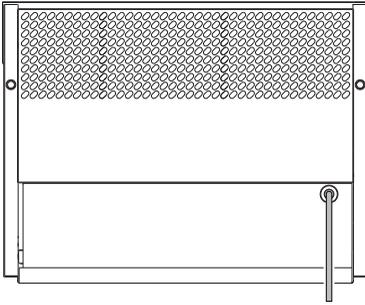
#### Formación de calor durante el funcionamiento del aparato Riesgo de incendio

- Compruebe que el material del mueble sea resistente al calor.
- Compruebe que el mueble tenga las aberturas requeridas.
- No instale el aparato en un espacio cerrado por una puerta o en un mueble pequeño.



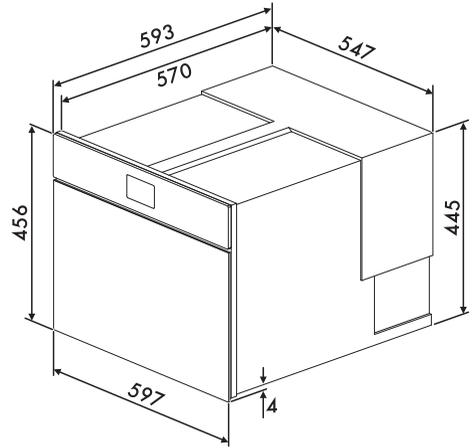
# Instalación

## Posición del cable de alimentación



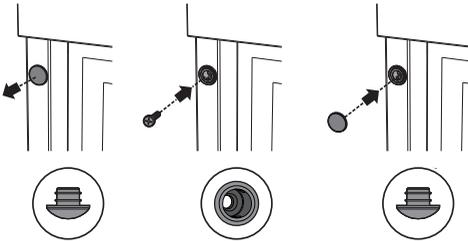
(vista posterior)

## Dimensiones del aparato (mm)



## Casquillos de fijación

Después de haber colocado el aparato en la estructura de empotramiento.



1. Quite los tapones-casquillos introducidos en el frente del aparato.
2. Fije el aparato al mueble con los tornillos.
3. Cubra los casquillos con los tapones quitados anteriormente.

## Empotramiento de columna (mm)

