

WARNHINWEISE	111	Gebrauch der Zubehörteile	123
Allgemeine Sicherheitshinweise	111	Display	125
Für dieses Gerät	116	Erster Gebrauch	126
Zweck des Gerätes	117	Kalte Programme	128
Dieses Bedienungshandbuch	118	Warme Programme	134
Haftung des Herstellers	118	Manuelle Funktionen	138
Typenschild	118	Verlauf	141
Entsorgung	118	Multistep-Funktionen	141
So können Sie Energie sparen	118	Rezepte	142
Leuchtquellen	119	Im Falle eines Stromausfalls	142
Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	119	Einstellungen	142
BESCHREIBUNG	120	REINIGUNG UND WARTUNG	145
Allgemeine Beschreibung	120	Reinigung des Gerätes	145
Bedienblende	121	Reinigung des Hohlraums	146
Weitere Teile	121	Spezielle Reinigungsfunktionen	146
Zubehör	121	Automatische Reinigung	146
Extra-Zubehör (separat zu beziehen)	122	Außergewöhnliche Wartung	147
Vorteile der Schnellkühlers	122	INSTALLATION	147
GEBRAUCH	123	Elektrischer Anschluss	147
Vorhergehende Eingriffe	123	Positionierung	147

Wir empfehlen Ihnen, dieses Bedienungshandbuch sorgfältig durchzulesen. Hier finden Sie wichtige Hinweise, um die Ästhetik und Funktionalität Ihres Gerätes erhalten zu können. Weitere Informationen zu den Produkten finden Sie auf der Internetseite www.smeg.com

WARNHINWEISE

Allgemeine Sicherheitshinweise

Personenschäden

- **ACHTUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs: Kinder immer fernhalten.
- **ACHTUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs: die Heizelemente während des Gebrauchs nicht berühren.
- Während der Verwendung von Warmfunktionen berühren Sie nicht die Innenwände.
- Während des Verstellens von Speisen im Inneren des Gerätes die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.
- Die Bleche oder Behälter nur mit Schutzhandschuhen einsetzen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder Füßen berühren.
- Niemals versuchen, eine Flamme oder einen Brand mit Wasser zu löschen. Das Gerät

ausschalten und die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen verwendet werden, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten haben, sofern diese von Erwachsenen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, angewiesen oder beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten, wenn sie nicht beaufsichtigt werden.
- Während des Betriebs Kinder vom Gerät fernhalten.
- Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Der Garvorgang muss immer überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss immer und ständig überwacht werden.
- Das Gerät während Garvorgängen, bei denen Fette oder Öle freigegeben werden können, nicht unbeaufsichtigt lassen, da sich diese durch Überhitzung entzünden können. Besonders

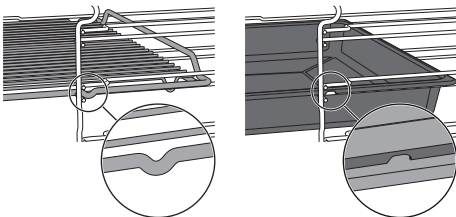
vorsichtig vorgehen.

- Keine Behälter oder Bleche auf den Boden des Gerätes stellen.
- Sicherstellen, dass die Behälter für die Verwendung bei niedrigen Temperaturen geeignet sind.
- Möglichst keine Kunststoffbehälter benutzen. Es werden hingegen Silikonbehälter empfohlen.
- Die Lebensmittel auf ordnungsgemäße Weise im Inneren des Gerätes anordnen, um die Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Die Lebensmittel nicht übereinander anordnen.
- Vorsicht beim Verzehr von rohen Speisen, insbesondere bei frischem Fisch und Kopffüßern, da Gefahren einer Kontamination durch Anisakis, ein für die Gesundheit des Menschen gefährlicher Parasit, bestehen. Diese Gefahren können durch das Garen bei mindestens 65 °C oder durch das Tiefkühlen bei -18 °C und nachfolgender Aufbewahrung von mindestens 96 Stunden bei -18 °C beseitigt werden.
- Um die Eigenschaften der warmen Lebensmittel unverändert zu erhalten, sollten diese vor dem Schnell- oder Tiefkühlen nicht bei Raumtemperatur aufbewahrt werden.

- Die gefrorenen Speisen nicht berühren (vor allen Dingen nicht mit nassen Händen) oder direkt in den Mund stecken.
 - Während der vom Gerät durchgeführten Vorgänge die Tür stets geschlossen halten.
 - Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen einführen.
 - Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.
 - ENTZÜNDBARE MATERIALIEN NICHT IN DER NÄHE DES GERÄTES VERWENDEN ODER AUFBEWAHREN.
 - KEINE SPRAYDOSEN IN DER NÄHE DIESES GERÄTES VERWENDEN, WÄHREND DIESES IN BETRIEB IST.
 - KEINE VERÄNDERUNGEN AN DIESEM GERÄT VORNEHMEN.
 - Niemals versuchen, das Gerät ohne den Eingriff eines qualifizierten Technikers zu reparieren.
 - Den Stecker niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz trennen.
- Schäden am Gerät**
- Den Kühlkreislauf nicht beschädigen.
 - Keine anderen als die vom Hersteller empfohlenen mechanischen Vorrichtungen oder anderweitigen Mittel zur Beschleunigung des Abtauvorgangs verwenden.
 - Keine elektrischen Geräte im Innern des Gerätes verwenden
 - Um Gefahren durch die Instabilität des Gerätes zu vermeiden, muss dieses gemäß den Anweisungen befestigt werden.
 - Während des Betriebs keine spitzen Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf dem Gerät ablegen.
 - Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z. B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme). Auf keinen Fall raue oder scheuernde Materialien bzw. scharfkantige Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und die Splitterung der Verglasung verursachen könnten. Eventuell Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.
 - Es ist verboten, sich auf das Gerät zu setzen.
 - Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder

bleichmittelhaltigen Produkte verwenden.

- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen Metallschaber verwenden.
- Überschüssiges Eis nicht mit spitzen Metallgegenständen aus dem Gefrierfach kratzen.
- Keine Adapter für Stecker benutzen.
- **ACHTUNG:** Auf der Rückseite des Haushaltsgerätes keine mobilen Mehrfach-Steckdosen oder Netzteile unterbringen.
- Keine schweren Gegenstände auf das Gerät stellen.
- Den Reif oder das Eis nicht mit scharfen Gegenständen entfernen, um eine unwiderrufliche Beschädigung der Wände des Gerätes zu vermeiden.
- Roste und Backbleche müssen in die seitlichen Schienen bis zum vollständigen Einrasten eingefügt werden. Die mechanischen Sicherheitssperren vermeiden ein ungewolltes Herausziehen und müssen immer nach unten und zur Rückseite des Backraums gerichtet sein.



- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Geräts verwenden.
- Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslasse nicht abdecken.
- Brandgefahr: Keine Gegenstände im Inneren des Hohlraums zurücklassen.
- Das Gerät garantiert optimale Leistungen, sofern die Raumtemperatur 32 °C nicht überschreitet.
- **DIESES GERÄT DARF NICHT ALS RAUMKÜHLER ODER HEIZER BENUTZT WERDEN.**
- Kein Geschirr oder Behälter aus Plastik zum Garen von Speisen verwenden.
- Keine geschlossenen Dosen oder Behälter im Gerät verwenden.
- Die an der Frontseite des Gerätes angebrachte Dichtung nicht entfernen.
- Bei der Verwendung des Garraums alle nicht verwendeten Backbleche und Roste entfernen.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf die Innenverglasung der Backofentür stellen.
- Die offene Tür beim Einschieben des Geräts in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden.
- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Tür ausüben.

- Den Griff nicht zum Anheben oder Versetzen dieses Gerätes verwenden.
- Trennen Sie das Gerät bei einem Schaden, zur Wartung, zum Austausch einer Glühlampe oder während der Reinigung immer vom Stromnetz.

Installation und Wartung

- **DIESES GERÄT DARF NICHT AUF BOOTEN ODER IN WOHNWAGEN INSTALLIERT WERDEN.**
- Das Gerät darf nicht auf einem Sockel installiert werden.
- Das Gerät mithilfe einer anderen Person in den Schrank einschieben.
- Um mögliche Überhitzungen zu vermeiden, darf das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür oder einer Platte installiert werden.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- Der Stromanschluss darf nur von zugelassenem technischem Personal ausgeführt werden.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen

vorzunehmen.

- Nur Kabel verwenden, die gegen eine Temperatur von mindestens 90 °C beständig sind.
- Das Anziehmoment der Schrauben der Speiseleitungen der Klemmleiste muss 1,5-2 Nm entsprechen.
- Um jede Art von Gefahr zu vermeiden, muss bei beschädigtem Netzkabel unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.
- **ACHTUNG:** Beim Aufstellen des Haushaltsgerätes immer sicherstellen, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt ist und sich in einwandfreiem Zustand befindet.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät (Installation, Wartung, Aufstellung oder Versetzung) müssen immer persönliche Schutzausrüstungen griffbereit sein.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät den Hauptstromschalter ausschalten.
- Bitte dafür sorgen, dass das Gerät nach der Installation durch einen zugänglichen Stecker oder, im Falle eines Direktanschlusses, durch einen Schalter abgeschaltet werden kann.
- An der Speiseleitung muss,

gemäß der Installationsrichtlinien, eine allpoligen Netztrennvorrichtung installiert werden, mit einem Öffnungsabstand zwischen den Kontakten, der die vollständige Trennung unter Bedingungen der Kategorie Überspannung III ermöglicht.

- Dieses Gerät kann bis zu einer maximalen Höhe von 2000 Metern über dem Meeresspiegel verwendet werden.

Für dieses Gerät

- **ACHTUNG:** Brandgefahr / entzündliche Materialien.



- Den Kühlkreislauf (sofern dieser zugänglich ist) nicht beschädigen.
- Die geltenden Richtlinien über den Verzehr von rohen Lebensmitteln beachten. Roter Fisch sollte bei einer Temperatur von $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ eingefroren und mindestens für 96 Stunden bei $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ aufbewahrt werden.
- Die Geräteteile, die in direkten oder indirekten Kontakt mit Lebensmitteln kommen, müssen sorgfältig

gereinigt werden, um jede Art von Kontamination zu vermeiden.

- Geeignete Reinigungsmittel für Lebensmittel verwenden.
- Keine entzündbaren Produkte oder schädliche Stoffe verwenden.
- Ausschließlich die im Gerät enthaltene Temperatursonde verwenden.
- Während aller Vorgänge des Gerätes die Tür stets geschlossen halten.
- Die Lebensmittel nicht übereinander legen, sondern so anordnen, dass im Inneren des Gerätes eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist.
- Behälter aus Aluminium oder Edelstahl verwenden.
- Die Bleche nicht mit Deckeln oder Isolierfolien abdecken.
- Sich nicht an die offene Tür anlehnen oder sich darauf setzen.
- Sicherstellen, dass keine Gegenstände in der Tür stecken bleiben.
- Das Gerät nicht im Freien installieren/verwenden.
- Nur die mitgelieferte oder eine vom Hersteller empfohlene Temperatursonde verwenden.
- Bei längerer Nichtnutzung das

- Gerät vom Stromnetz trennen und sowohl die Innen- als auch Außenflächen reinigen.
- Das Stromkabel und die Steckdose müssen nach der Installation des Gerätes leicht zugänglich sein.

Temperatursonde (wo vorhanden)

- Die Temperatursonde vorsichtig handhaben, da sie sehr spitz ist.
- Den Stab oder die Spitze der Sonde nach deren Verwendung nicht berühren.
- Während der Verwendung der Temperatursonde die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.
- Ausschließlich die im Gerät enthaltene Temperatursonde verwenden.
- Die emaillierten oder verchromten Oberflächen nicht mit der Spitze oder dem Verbindungsstecker der Temperatursonde zerkratzen oder beschädigen.
- Die Temperatursonde nicht in die Öffnungen und Löcher des Gerätes einführen.
- Nicht am Kabel ziehen, um die Temperatursonde aus dem Anschluss oder dem Gargut zu entfernen.
- Darauf achten, dass die Temperatursonde oder ihr Kabel nicht in der Tür hängen bleiben.

- Darauf achten, dass die Temperatursonde oder ihr Kabel nicht mit den Heizelementen im Innern des Backraums in Berührung kommen.
- Kein Teil der Temperatursonde darf mit den Backraumwänden, den Heizelementen, den Rosten oder den Backblechen in Berührung kommen, wenn diese noch heiß sind.
- Die Temperatursonde darf nicht im Innern des Gerätes aufbewahrt werden.

Zweck des Gerätes

Dieses Gerät ist für die Schnellkühlung, die Tiefkühlung, die Aufbewahrung und das Aufgehen (Hefestufe) von Lebensmitteln sowie zur Getränkekühlung im Haushaltsbereich bestimmt. Es kann dazu verwendet werden, die Temperatur von gegarten oder rohen Speisen schnell abzukühlen, um die Nährwerte unverändert aufrechtzuerhalten. Es ermöglicht zudem, die Lebensmittel bei niedriger Temperatur zu garen, um die Qualität, den Duft und die Aromen hervorzuheben, und die Speisen auf eine ideale Temperatur für ihren Verzehr zu bringen. Jeder andere Gebrauch wird als zweckwidrig angesehen.

Dieses Gerät kann unter anderem verwendet werden:

- im Küchenbereich für Angestellte, in Geschäften, in Büros und anderen Arbeitsbereichen;
- auf Bauernhöfen;
- von Gästen in Hotels, Motels und Wohnkomplexen;
- in Bed and Breakfasts.

Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder mit Fernbedienungssystemen vorgesehen.

Dieses Bedienungshandbuch

- Das vorliegende Bedienungshandbuch ist ein fester Bestandteil des Gerätes und ist deshalb für die ganze Lebensdauer des Gerätes sorgfältig und in Reichweite aufzubewahren.
- Dieses Bedienungshandbuch vor der Benutzung des Gerätes sorgfältig durchlesen.
- Die Erklärungen dieses Handbuchs umfassen Abbildungen, die das beschreiben, was normalerweise im Display erscheint. Es muss jedoch berücksichtigt werden, dass das Gerät über eine aktualisierte Version des Systems verfügen könnte, weshalb das, was im Display angezeigt wird, sich von dem, was im Handbuch dargestellt ist, unterscheiden könnte.

Haftung des Herstellers

Der Hersteller haftet nicht für Personen- und Sachschäden, die auf die folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- die zweckwidrige Verwendung des Gerätes;
- die Nichtbeachtung der Vorschriften dieses Bedienungshandbuches;
- unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten;
- die Verwendung von Nichtoriginalersatzteilen.

Typenschild

Das Typenschild enthält technische Daten sowie die Seriennummer und das Prüfzeichen. Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.



Dieses Gerät unterliegt nicht der Energieverbrauchskennzeichnung in Übereinstimmung mit Punkt E des Art. 1 Verordnung 643/2009.

Entsorgung



Dieses Gerät entspricht der europäischen WEEE-Richtlinie (2012/19/EU) und muss nach Ablauf seiner Lebensdauer von anderen Abfällen getrennt entsorgt werden.

Dieses Gerät enthält, gemäß der gültigen europäischen Richtlinien, keine nennenswerte Menge an gesundheits- und umweltschädlichen Stoffen.



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Die Hauptstromversorgung unterbrechen.
- Das Netzkabel von der elektrischen Anlage trennen.

Um das Gerät zu entsorgen:

- Das Netzkabel abschneiden und entfernen.
- Das Gerät bei geeigneten Sammelstellen für elektrische und elektronische Abfälle abgeben, oder es beim Kauf eines gleichwertigen Gerätes im Verhältnis eins zu eins an den Händler zurückgeben.

Die Verpackung unserer Produkte ist aus recyclingfähigem und umweltfreundlichem Material gefertigt.

- Die Verpackungsmaterialien bei geeigneten Sammelstellen abgeben.



Verpackungen aus Plastik Erstickungsgefahr

- Die Verpackung oder Teile davon nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Vermeiden, dass Kinder mit den Plastikbeuteln der Verpackung spielen.

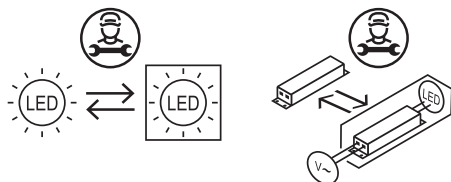
So können Sie Energie sparen

- Vor der Eingabe von schnell zu kühlenden, warmen Lebensmitteln einen Vorkühlzyklus von mindestens 15 Minuten bei leerem Gerät durchführen.

- Einen Vorkühlzyklus durchführen, um die Zeiten und den Stromverbrauch zu reduzieren.
- Die Bleche oder Behälter nicht mit Deckeln oder Isolierfolien abdecken.
- Sicherstellen, dass die Behälter für die Verwendung bei niedrigen Temperaturen geeignet sind.
- Die Bleche und Behälter ordnungsgemäß im Innern des Gerätes anordnen, das heißt, ohne sie übereinander zu legen oder zu stapeln, um die Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Vor der Schnell- oder Tiefkühlung die warmen Lebensmittel nicht bei Raumtemperatur aufbewahren, um ihre Eigenschaften unverändert zu erhalten.
- Die Tür so wenig wie möglich öffnen, um Dispersionen zu vermeiden.
- Das Gerät immer sauber halten.

Leuchtquellen

- Dieses Gerät enthält Lichtquellen, die nicht vom Benutzer ausgetauscht werden können und nur durch den technischen Kundendienst ersetzt werden dürfen.



- Dieses Gerät enthält Leuchtquellen der Leistungsklasse „G“.

Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss

In diesem Bedienungshandbuch werden die folgenden Konventionen verwendet:



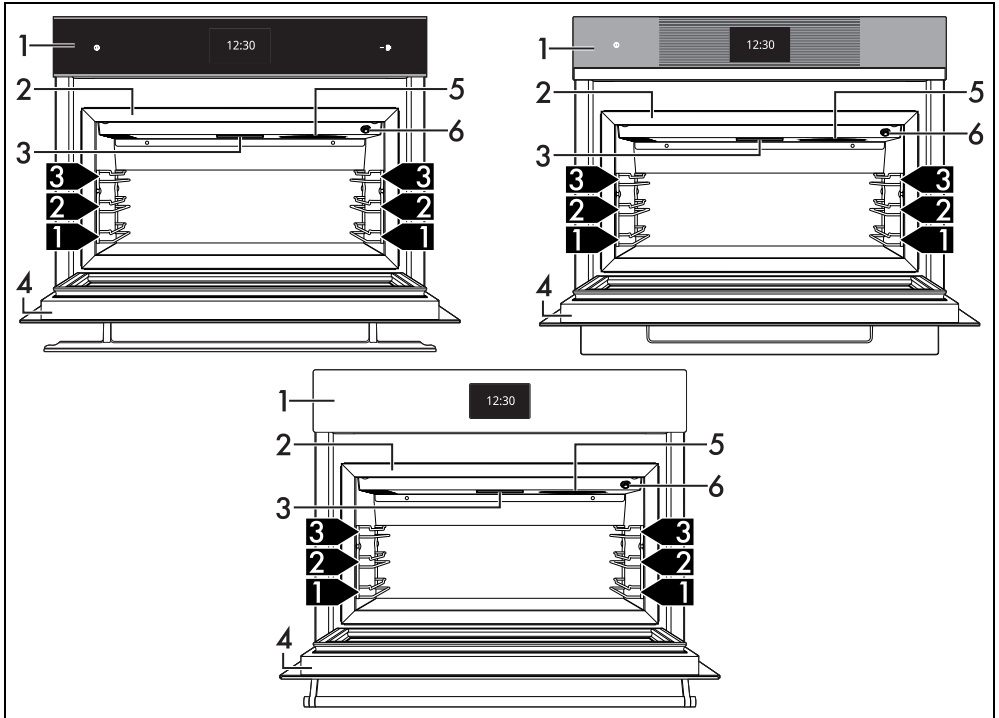
Warnung/Achtung



Informationen/Tipps

BESCHREIBUNG

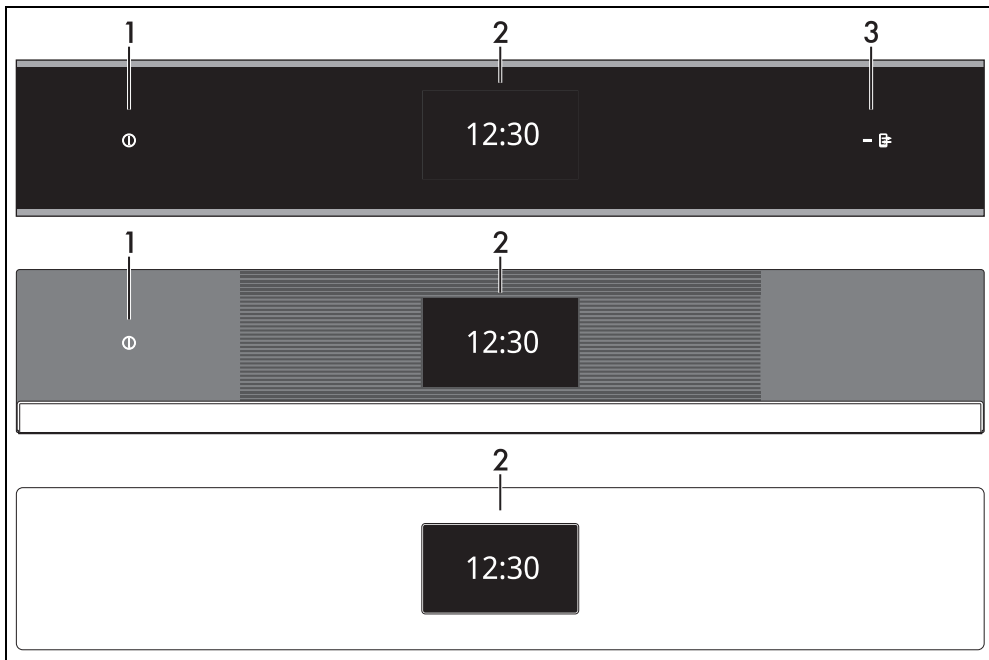
Allgemeine Beschreibung



- 1 Bedienblende
- 2 Dichtung
- 3 Lampe
- 4 Tür
- 5 Ventilator
- 6 Anschluss für Temperatursensor

1,2,3... Schiene des Rahmens

Bedienblende



DE

1 Taste ON/OFF (nur bei einigen Modellen)

Die ON/OFF-Taste ermöglicht es, das Gerät ein- oder auszuschalten.

2 Display

Mittels des Touchscreen-Displays ist es möglich, mit dem Gerät zu interagieren. Die Symbole berühren, um auf die verfügbaren Funktionen zuzugreifen. Das Display zeigt alle dem Betrieb entsprechenden Parameter an.

3 Kontrolllampe Fernsteuerung (nur bei einigen Modellen)

Die aufleuchtende Kontrolllampe zeigt an, dass das Gerät über Smartphone oder Tablet ferngesteuert werden kann (siehe Gebrauchsanweisung „Vernetzung Schnellkühler“).

SmegConnect (nur bei einigen Modellen)

Das Gerät ist mit der SmegConnect-Technologie ausgestattet, die es dem Benutzer erlaubt, den Betrieb des Geräts über eine App auf dem Smartphone oder Tablet anzusteuern.

Weitere Informationen sind der mitgelieferten Broschüre enthalten oder können auf der folgenden Webseite eingelesen werden:

www.smeg.com

Weitere Teile

Schienen zur Positionierung

Das Gerät verfügt über Schienen zur Positionierung von Backblechen und Rosten auf unterschiedlicher Höhe. Die Einsatzstufen sind von unten nach oben ausgerichtet.

Kühlgebläse

Der Lüfter sorgt für eine einheitliche Luftverteilung im Inneren des Geräts und ermöglicht es, die eingestellte Temperatur schneller zu erreichen.

Beleuchtung der Zelle

Die Innenbeleuchtung des Geräts schaltet sich ein, wenn die Tür geöffnet wird.



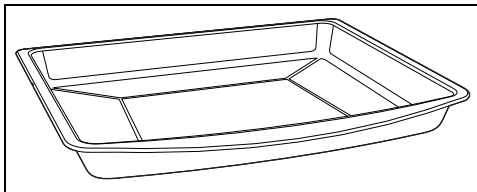
Wenn die Tür geöffnet ist, kann die Innenbeleuchtung nicht ausgeschaltet werden.

Zubehör

- Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.
- Das Serienzubehör, das mit den Lebensmitteln in Berührung kommen kann, ist aus Materialien gefertigt, die den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.

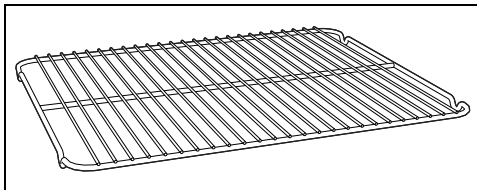
- Das originale Standard- oder Extrazubehör kann bei den zugelassenen Kundendienststellen bestellt werden. Nur Originalzubehör des Herstellers verwenden.

Tiefes Backblech



Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden, und zum Backen von Kuchen, Pizza, Ofengebäck, Keksen...

Rost für Backblech



Er kann zum Garen von Speisen, die tropfen können, über der Fettpfanne angeordnet werden.

Vorteile der Schnellkühlers

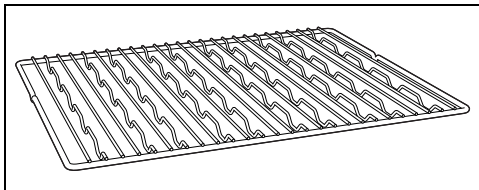


- Vorsicht beim Verzehr von rohen Speisen, insbesondere bei frischem Fisch und Kopffüßern, da Gefahren einer Kontamination durch Anisakis, ein für die Gesundheit des Menschen gefährlicher Parasit, bestehen. Diese Gefahren können durch das Garen bei mindestens 65 °C oder durch das Tiefkühlen bei -18 °C und nachfolgender Aufbewahrung von mindestens 96 Stunden bei -18 °C beseitigt werden.
- Um die Eigenschaften der warmen Lebensmittel unverändert zu erhalten, sollten diese vor dem Schnell- oder Tiefkühlen nicht bei Raumtemperatur aufbewahrt werden.

Der Schnellkühler ermöglicht es, die Lebensmittel rasch zu kühlen und schnell einzufrieren, um Haltbarkeit und Frische zu gewährleisten.

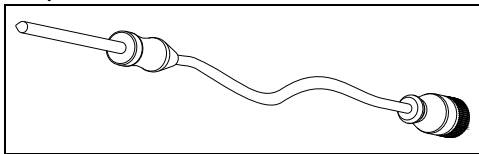
Die Schnellkühlung und das Schockfrostern begünstigen den Erhalt der organoleptischen Eigenschaften und Nährwerte der Lebensmittel und erhalten ihren Geschmack, die Aromen und

Multifunktionales Gitter



Nützlich zum Tragen von Behältern oder, gedreht, zum Halten von Flaschen.

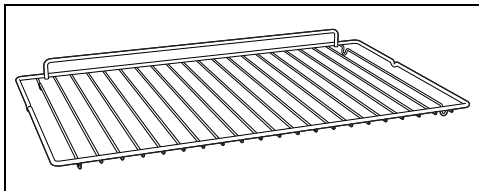
Temperatursonde



Mit der Temperatursonde kann eine Schnellkühlung auf Grundlage der Temperatur durchgeführt werden, die von diesem im Kern des Garguts gemessen wird.

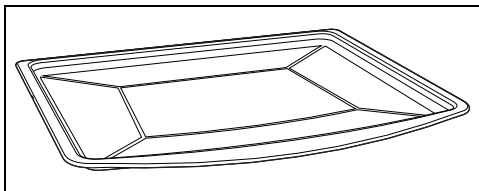
Extra-Zubehör (separat zu beziehen)

Rost



Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.

Backblech



Zum Backen von Kuchen, Pizza, Gebäck, Kekse.

die Farben unverändert.

Die Schnellkühlung bei +3 °C im Kern der gegarten Lebensmittel reduziert auf ein Mindestmaß die bakterielle Vermehrung, die im Temperaturbereich zwischen 65 °C und 8 °C ihr Höchstmaß erreicht.

Das Schockfrostern bei -18 °C ermöglicht es, die Aufbewahrungszeit der Lebensmittel auf mehrere Monate zu verlängern. Zudem beugt es der Bildung von Makroekristallen vor, die die Zellwände der Lebensmittel sprengen und dadurch beschädigen. Nach dem Auftauen verlieren die Lebensmittel keine Flüssigkeiten und erhalten ihre Konsistenz und ihren Geschmack aufrecht.

Ohne Schnellkühler:

- Gefahr von Bakterien;

- Verdunstung und Dehydratation;
- Gewichtsverlust des Lebensmittels;
- Verlust der Geschmäcker, Aromen und Farben;
- Schnelles Verderben;
- Bildung von Makroekristallen, die die Fasern der Speisen beschädigen.

Mit Schnellkühler:

- Lebensmittelsicherheit;
- Erhaltung der ursprünglichen Konsistenz;
- Kein Gewichtsverlust des Lebensmittels;
- Erhaltung der organoleptischen Eigenschaften;
- Längere Haltbarkeit;
- Bildung von Mikroekristallen, die die Speisen nicht beschädigen und ihre Qualität und Konsistenz aufrechterhalten.

GEBRAUCH

Vorhergehende Eingriffe



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

- Eventuelle Schutzfolien auf den Außenflächen oder im Inneren des Gerätes einschließlich des Zubehörs entfernen.
- Eventuelle Etiketten (mit Ausnahme des Schildes mit den technischen Daten) von den Zubehörteilen oder vom Gerät selbst entfernen.
- Alle Zubehörteile des Gerätes entfernen und waschen (siehe Abschnitt „REINIGUNG UND WARTUNG“).
- Zum Entfernen eventueller Herstellungsrückstände muss eine sorgfältige Reinigung im Innern des Gerätes mit einem weichen Tuch und neutralem, nicht scheuerndem Reinigungsmittel vorgenommen werden.

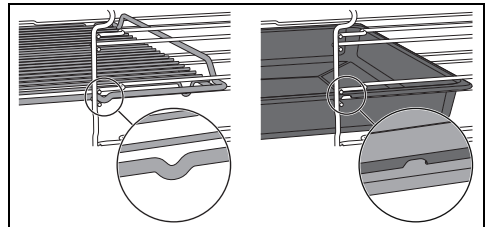
Gebrauch der Zubehörteile

Roste und Backbleche

Roste und Backbleche müssen in die seitlichen Schienen bis zum Anschlag eingesetzt werden.

- Die mechanischen Sicherheitssperren vermeiden ein ungewolltes Herausziehen des Rostes und müssen immer nach unten und zur Rückseite des Hohlraums gerichtet

sein.



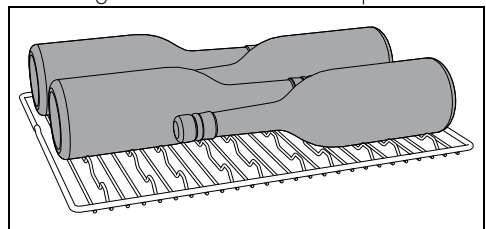
Die Roste und Backbleche bis zum Anschlag in den Hohlraum einschieben.

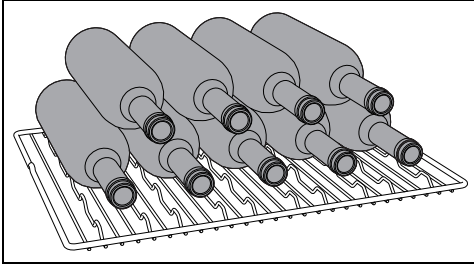
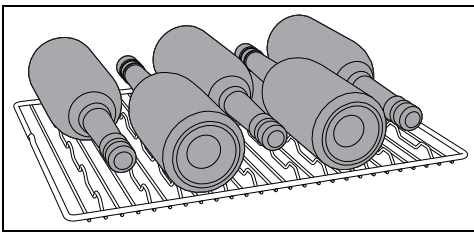


Die Backbleche vor dem ersten Gebrauch reinigen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.

Multifunktionales Gitter

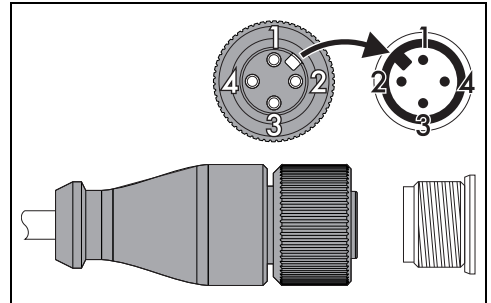
Je nach Größe kann das multifunktionale Gitter verschiedene Konfigurationen von Flaschengehäusen aufnehmen. Beispiele.



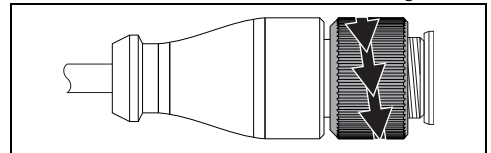


Wenn es gedreht ist, verhält es sich wie ein normales Gitter für die Ablage von Behältern.

3. Die Tür öffnen.
4. Das zu kühlende oder zu garende Gericht in den Hohlraum einführen.
5. Stecken Sie den Stecker der Temperatursonde in die Buchse im Inneren des Geräts.



6. Ziehen Sie die Ringmutter an, um den Stecker fest in der Buchse zu befestigen.



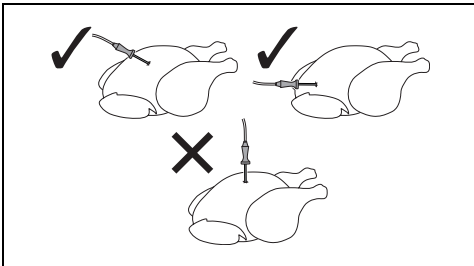
7. Die Tür schließen.



Wenn die Temperatursonde nicht zum gewünschten Zeitpunkt an das Gerät angeschlossen ist, arbeitet das Gerät mit einer Zeitfunktion.

Anbringung der Temperatursonde

1. Das Gargut auf ein Backblech legen.
2. Stecken Sie die Spitze der Temperatursonde in das zu kühlende oder zu garende Lebensmittel außerhalb des Garraums.

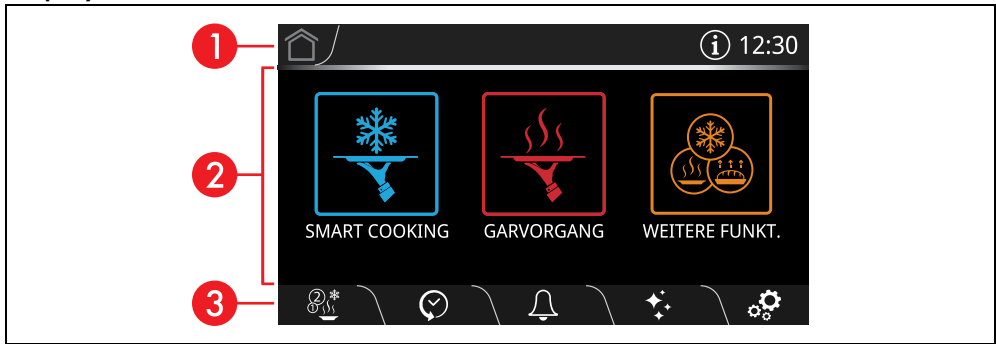


Um optimale Ergebnisse zu erzielen, sicherstellen, dass die Temperatursonde in den dicksten Teil des Garguts und für mindestens $3/4$ seiner Länge in das Gargut eingeführt wurde, jedoch nicht das darunterliegende Backblech berührt und nicht aus dem Gargut herausragt.



Für eine genaue Messung der Kerntemperatur der Speisen darf die Spitze der Temperatursonde nicht mit Knochen oder Fett in Berührung kommen.

Display





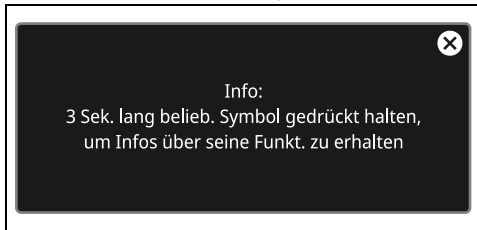
Das Display zeigt die Parameter und Werte des ausgewählten Vorgangs an. Um es zu benutzen, einfach die „virtuellen“ Tasten berühren und/oder durch die angezeigten Werte (das Bild zeigt den Hauptmenübildschirm) blättern



1 Info-Bereich

In diesem Bereich werden die Informationen der Menüs und Untermenüs der im Hauptbereich laufenden Vorgänge angezeigt.

In diesem Bereich befinden sich zudem:

- Die HOME-Taste : Diese Taste berühren, um zum Hauptmenü zurückzukehren;
- Die Taste INFORMATIONEN : Diese Taste berühren, um die nachfolgende Bildschirmseite anzuzeigen:



Die INFORMATIONENTASTE  wird durch das Symbol  ersetzt, um darauf hinzuweisen, dass die Tür geöffnet ist.

- Die Anzeige der aktuellen Uhrzeit.

2 Hauptbereich

In diesem Bereich ist es möglich, die verschiedenen Vorgänge des Gerätes einzustellen. Die Tasten und die Werte berühren,





um das gewünschte Programm einzustellen.

Außerdem können je nach Bildschirm unten in diesem Bereich Punkte erscheinen, die darauf hinweisen, dass es weitere Funktionsseiten gibt, die durch horizontales Scrollen erreicht werden können.



3 Unterbereich

In diesem Bereich sind einige Tasten für die Direktauswahl der Funktionen angeordnet, die je nach den im Hauptbereich eingestellten Vorgängen variieren:

-  MULTISTEP
-  CHRONOLOGIE
-  MENU MINUTENZÄHLER
-  REINIGUNG
-  EINSTELLUNGEN

Außerdem sind je nach angezeigter Seite weitere Tasten für die jeweilige Funktion vorgesehen.

Die Taste HOME  einige Sekunden lang gedrückt halten, um die Funktion zu jedem beliebigen Zeitpunkt unverzüglich zu unterbrechen und zum Hauptmenü zurückzukehren.

Aufrufen des Hauptmenüs.

- Die im Display angezeigte Uhrzeit berühren.



Vernetzung (nur bei einigen Modellen)

Anforderungen für die Vernetzung:

- Mobiles Smartphone oder PC Tablet mit Betriebssystem iOS oder Android. Die Mindestversionen der Betriebssysteme finden Sie unter folgendem Link:

www.smeg.com/smegconnect/

- Aktiviertes WLAN-Netz (Frequenzband 2,4 Ghz, Verschlüsselung WPA2), das am Ort, an dem das Gerät installiert ist, verfügbar ist.
- Internetverbindung.
- Name und Passwort des WLAN-Heimnetzwerkes oder verfügbare WPS-Verbindung (Wi-Fi Protected Setup).

Weitere Informationen finden Sie im Handbuch „Vernetzung Einbaubackofen“.

Erster Gebrauch



Nachfolgende Anweisungen sind auch im Falle eines länger andauernden Stromausfalls gültig.

Einschalten des Geräts:

1. Das Gerät an das Stromnetz anschließen. Im Display erscheint einige Sekunden lang das Logo des Herstellers.

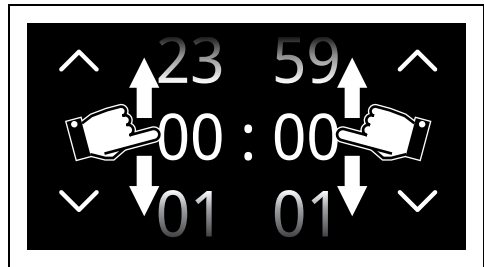



Nach dem Einschalten einige Sekunden abwarten, bevor mit der Bedienung des Gerätes fortgefahren wird.

Auf dem Display erscheint dann der Einstellbildschirm für die aktuelle Uhrzeit.

Um einen beliebigen Garvorgang starten zu können, muss zunächst die Uhrzeit eingestellt werden.

2. Die Stunden- und Minutenwerte vertikal durchlaufen, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen.



3. Die Taste BESTÄTIGEN  (unten rechts **3**) berühren, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen.



Um die aktuelle Uhrzeit zu ändern (z. B. wegen Sommer-/Winterzeit), tippen Sie auf die Uhrzeit im Display (rechts im Informationsbereich **1**).




Wenn die aktuelle Uhrzeit sichtbar ist, wechselt die Anzeige 2 Minuten nach der letzten Betätigung der Knebel auf die Anzeige mit niedriger Helligkeit.

Bei der ersten Benutzung kann das Gerät auf eine andere Sprache eingestellt sein als die, die Sie sprechen. Es empfiehlt sich, die gewünschte Sprache in dieser Phase einzustellen.

4. Auf dem Display die Taste EINSTELLUNGEN  (unten rechts **3**) berühren.


5. Die Taste DISPLAY  antippen.

6. Neben dem Menüpunkt  Sprache (auf der linken Seite), die verfügbaren Sprachen durchlaufen (auf der rechten Seite), bis die gewünschte Sprache ausgewählt wird.

7. Die Taste BESTÄTIGEN  antippen.

Reaktivierung des Displays



Wenn die Einstellung „ Anzeige der Uhrzeit“ auf Off gestellt ist und die Bildschirmseite der Uhr angezeigt wird, schaltet sich das Display 2 Minuten nach der letzten Betätigung durch den Benutzer aus.

Um das Display zu aktivieren, wenn es ausgeschaltet ist:

- Die Tür öffnen.

Das Gerät gibt eine Tonfolge ab und das Display leuchtet nach einigen Sekunden auf. Beim erneuten Einschalten zeigt das Display das Hauptmenü an.

Deaktivierung des Displays (nur Modelle mit ON-OFF-Taste)

Manuelle Deaktivierung des Displays:


- Einige Sekunden lang die ON-OFF-Taste



gedrückt halten, bis ein Ton zu hören ist.

Reaktivierung des Displays (nur Modelle mit ON-OFF-Taste)



Wenn die Einstellung „ Anzeige der Uhrzeit“ auf Off gestellt ist und die Bildschirmseite der Uhr angezeigt wird, schaltet sich das Display 2 Minuten nach der letzten Betätigung durch den Benutzer aus.

Um das Display zu aktivieren, wenn es ausgeschaltet ist:

- Einige Sekunden lang die ON-OFF-Taste






gedrückt halten, bis eine Sequenz von Tönen zu hören ist.

Das Display schaltet sich nach wenigen Sekunden ein. Beim erneuten Einschalten zeigt

das Display das Hauptmenü an.



In einigen Fällen deaktiviert die ON-OFF-Taste  nicht das Display. Zum Beispiel, wenn:

- eine Schnellkühlungs-, Tiefkühlungs- oder Garfunktion läuft (die Taste unterbricht die Funktion);
- die Tür offen steht;
- ein Minutenzähler aktiv ist;
- die Modi  Show Room und/oder  Demo aktiv sind.





Minutenzähler

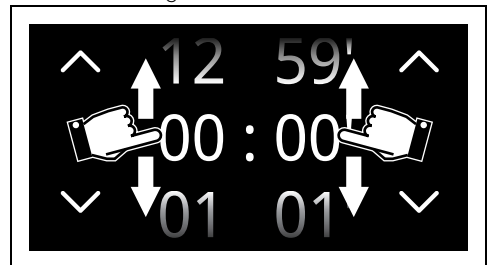


Diese Funktion unterbricht nicht die laufende Funktion, sondern schaltet nur den Signalgeber ein.




Die Dauer des Minutenzählers liegt zwischen einem Minimum von 1 Minute und einem Maximum von 12 Stunden 59 Minuten.


1. Die Taste MINUTENZÄHLER  (im unteren Bereich  berühren, um auf das Menü Minutenzähler zuzugreifen. Es ist möglich, bis zu 2 Minutenzähler einzustellen:
2. Die Taste MINUTENZÄHLER  -  berühren, die verwendet werden soll.
3. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Garzeit ausgewählt wird.




4. Die Taste BESTÄTIGEN  berühren, um die ausgewählte Garzeit zu bestätigen.



Im unteren Bereich **3** erscheint die Taste PAPIERKORB , die für das eventuelle Löschen des ausgewählten Minutenzählers nützlich ist.

5. Den Vorgang für die anderen Minutenzähler, die verwendet werden sollen, wiederholen.
6. Am Ende erneut die Taste BESTÄTIGEN  berühren, um die ausgewählten Minutenzähler zu bestätigen.





Zum Löschen des Vorgangs die Taste ZURÜCK  berühren.



Um den Minutenzähler zu löschen, muss die Zählung auf Null gestellt werden.



Wenn ein Minutenzähler aktiv ist, kann das Display nicht mit der ON-OFF-Taste  ausgeschaltet werden..

Auf der folgenden Bildschirmseite zeigt die eingeschaltete Taste MINUTENZÄHLER  an, dass ein oder mehrere Minutenzähler aktiviert wurden.

7. Abwarten, dass der akustische Signalgeber den Benutzer darauf hinweist, dass die Zeit abgelaufen ist.

Kalte Programme



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.



- Bei jedem Öffnen der Tür wird die laufende Funktion unterbrochen und nimmt ihren Betrieb nach Schließen der Tür automatisch wieder auf.
- Die Anfangstemperatur der Speisen (insbesondere wenn sie gegart sind) kann die in den Programmen angegebenen Zeiten verändern.
- Lebensmittel mit gleichem Gewicht, aber unterschiedlicher Dicke können andere Zeiten als die in den Programmen angegebenen erfordern.
- Es wird empfohlen, die Lebensmittel nicht zu überlappen oder mehrere Schichten zu bilden.
- Führen Sie vorzugsweise eine Vorkühlungsphase durch.
- Gefrieren oder schnellkühlen Sie Lebensmittel nicht in Behältern mit Deckel.
- Verwenden Sie auf dem Grill einen Behälter, der etwas größer ist als das Grillgut, damit die Luft optimal in den Hohlraum strömen kann.
- Füllen Sie den Behälter nicht bis zum Rand, damit er später besser verschlossen werden kann.

1. Im „Hauptmenü“ die Taste KALTE PROGRAMME  (im Hauptbereich **2**) berühren.

WICHTIGE INFORMATIONEN

VORKÜHLUNG

Einigen Kalfunktionen (SCHNELLKÜHLEN und



TIEFGEFRIEREN




) geht eine

Vorkühlphase  voraus, die es dem Gerät ermöglicht, die voreingestellte Temperatur schneller zu erreichen.

Diese Phase wird durch die progressive Erhöhung der Aufheizphasen-Anzeige

angezeigt.




 Es wird empfohlen, während der Vorkühlphase keine Lebensmittel in den Hohlraum des Geräts zu geben.

Am Ende der Vorkühlung wird ein akustisches Signal ausgelöst und eine Meldung im Display angezeigt, die darauf hinweist, dass die Speise in den Hohlraum eingeführt werden kann.

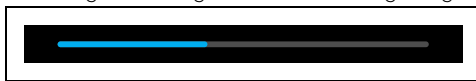


Start der Funktion

Nach der Vorkühlung:


1. Die Tür öffnen.
2. Das Gericht in den Hohlraum stellen
3. Die Tür schließen.
4. Die Taste **BESTÄTIGEN**  berühren, um die Funktion zu beginnen.


Diese Phase wird durch die progressive Erhöhung des waagrechten Barren angezeigt.




 Die **STOP-Taste**  berühren, um die Funktion in jedem Momento zu unterbrechen.



SCHNELLKÜHLUNG


 Diese Funktion ermöglicht die Schnellkühlung bei +3 °C von rohen oder kurz zuvor gegarten Lebensmitteln. Lebensmittel, die einer Schnellkühlung unterzogen wurden, können im Kühlschrank (+4 °C) aufbewahrt werden.

 Die Schnellkühlung ermöglicht es, die bakterielle Vermehrung zu blockieren und die Qualität der Lebensmittel aufrechtzuerhalten.

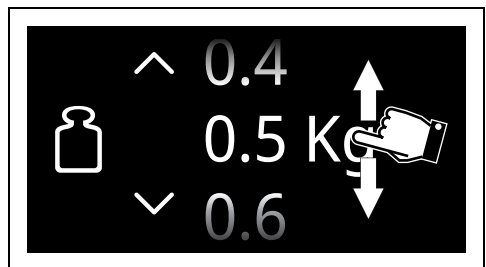
1. Die Taste **TIEFKÜHLUNG**  berühren.
2. Wählen Sie die Art der schnellzukühlenden Lebensmittel (z. B. **GEMÜSE UND BEILAGEN** ).
3. Wählen Sie die Art der schnellzukühlenden Lebensmittel (z. B. **UNGESCHNITTENES GEMÜSE** ).
4. Wählen Sie den Status des schnellzukühlenden Lebensmittels (**ROHES LEBENSMITTEL**  oder **GEKOCHTES LEBENSMITTEL** ).



DE

 • **ROHES LEBENSMITTEL**  : bezieht sich auf Lebensmittel, die Raumtemperatur haben oder kalt aus dem Kühlschrank kommen oder anderweitig gekocht und/oder aufgewärmt werden müssen.

• **GEGARTES LEBENSMITTEL**  : Lebensmittel, die gerade gegart wurden und noch heiß sind.

5. Die Werte durchlaufen, um das Gewicht der schnellzukühlenden Lebensmittel einzustellen.



6. Zur Bestätigung des ausgewählten Wertes die Taste **BESTÄTIGEN**  (unten **3** rechts) antippen.
7. Berühren Sie die **START-Taste** , um die Vorkühlphase und die anschließende Schnellkühlphase zu starten (siehe Kapitel **WICHTIGE INFORMATIONEN**).

Ende der Funktion

Am Ende der Funktion wechselt das Gerät automatisch in den Zustand LAGERUNG



und bleibt in diesem Zustand, bis die

STOP-Taste  gedrückt wird.



Der Zustand der Lagerung hält die Lebensmittel auf der richtigen Temperatur, je nach der verwendeten Funktion.

Tipps zur Schnellkühlung von Tiefkühlkost

- Vor dem Einbringen von heißen Lebensmitteln, die schnellgekühlt werden sollen, empfiehlt es sich immer, den Vorkühlzyklus des (leeren) Garraums durchzuführen, um Zeit und Energie zu sparen.
- Während der Schnellkühlung die Bleche oder Behälter nicht mit Deckeln oder Isolierfolien abdecken.
- Sicherstellen, dass die Behälter für die Verwendung bei niedrigen Temperaturen geeignet sind.
- Die Bleche und Behälter ordnungsgemäß im Innern des Gerätes anordnen, das heißt, ohne sie übereinander zu legen oder zu stapeln, um die Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Vor der Schnellkühlung die warmen Lebensmittel nicht bei Raumtemperatur aufbewahren, um ihre Eigenschaften unverändert zu erhalten.
- Das schnellgekühlte Lebensmittel muss im Kühlschrank bei einer konstanten Temperatur von +4 °C aufbewahrt werden.
- Die schnellgekühlten Lebensmittel dürfen nicht im Innern des Gerätes aufbewahrt werden.

SNHELLKÜHLUNG (mit Temperatursonde)





Einige Lebensmittel können mit Hilfe der Temperatursonde schnellgekühlt werden.


1. Nach Auswahl der Funktion SCHNELLKÜHLUNG  wählen Sie die Art des Lebensmittels, das schnellgekühlt werden soll (z. B. FLEISCH ).

2. Wählen Sie das Stück des Lebensmittels, das mit der Temperatursonde schnellgekühlt werden kann (z. B. FLEISCH AM STÜCK

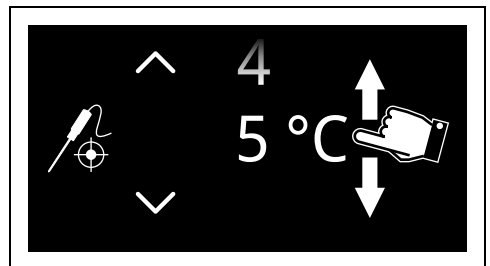





3. Wählen Sie den Status des schnellzukühlenden Lebensmittels (ROHES LEBENSMITTEL  oder GEKOCHTES LEBENSMITTEL ).
4. Die Werte durchlaufen, um das Gewicht der schnellzukühlenden Lebensmittel einzustellen.
5. Zur Bestätigung des ausgewählten Werts die Taste BESTÄTIGEN  antippen.



Das Symbol  zeigt an, dass die Sonde nicht mit dem Gerät verbunden ist.

6. Die Taste SONDE  im unteren Bereich berühren **3**.
7. Die Werte der Zieltemperatur durchlaufen, bis die gewünschte Temperatur ausgewählt wird.




8. Die Taste BESTÄTIGEN  berühren, um die ausgewählte Temperatur der Sonde zu bestätigen.
9. Die START-Taste  berühren, um die Vorkühlphase zu starten.
10. Wenn die Vorkühlung abgeschlossen ist, stecken Sie die Spitze der Temperatursonde in das Lebensmittel und verbinden Sie den Stecker mit der Buchse im Inneren des Geräts (wie oben beschrieben).
11. Die Taste BESTÄTIGEN  berühren, um die Funktion zu beginnen.

Schnellkühlphase

Diese Phase wird durch die progressive Erhöhung der Schnellkühlungsphase angezeigt.



Die STOP-Taste  berühren, um die Funktion in jedem Moment zu unterbrechen.

Ein Schnellkühlvorgang mit Temperatursonde wird beendet

Die Funktion endet, wenn die momentane Temperatur die Solltemperatur erreicht.

1. Die Tür öffnen.
2. Entfernen Sie die Sonde aus dem Lebensmittel.
3. Schrauben Sie die Ringmutter ab und ziehen Sie den Stecker des Temperaturfühlers aus der Buchse im Inneren des Geräts.
4. Entfernen Sie das Lebensmittel aus dem Hohlraum.
5. Die Tür schließen.

TIEFKÜHLUNG






Mit dieser Funktion kann die Temperatur der Lebensmittel schnell auf eine Temperatur von $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ gesenkt werden.





Während der Tiefkühlung, die Bleche oder Behälter nicht mit Deckeln oder Isolierfolien abdecken.



Wir empfehlen, die Bleche oder Behälter vor dem Einfrieren der Speisen einzufetten.


1. Die Taste TIEFKÜHLUNG  berühren.
2. Wählen Sie die Art der schnellzukühlenden Lebensmittel (z. B. SÜSSWARE ).
3. Wählen Sie die Spezifikation der tiefzukühlenden Lebensmittel (z. B. WEICHE KUCHEN ).
4. Die Werte durchlaufen, um das Gewicht der tiefzukühlenden Lebensmittel einzustellen.

5. Zur Bestätigung des ausgewählten Werts die Taste BESTÄTIGEN  antippen.
6. Berühren Sie die START-Taste , um die Vorkühlphase und die anschließende Tiefkühlphase zu starten (siehe Kapitel WICHTIGE INFORMATIONEN).

Ende der Funktion

Am Ende der Funktion wechselt das Gerät automatisch in den Zustand LAGERUNG



und bleibt in diesem Zustand, bis die STOP-Taste  gedrückt wird.



Der Zustand der Lagerung hält die Lebensmittel auf der richtigen Temperatur, je nach der verwendeten Funktion.

Tipps zur Lagerung von Tiefkühlkost

- Die tiefgefrorenen Lebensmittel dürfen nicht im Innern des Gerätes aufbewahrt werden.
- Die im Kühlschrank oder im Gefrierschrank aufbewahrten Lebensmittel mit Lebensmittelfolie, luftdichten Deckeln oder in vakuumierter Form abdecken und schützen.
- Die tiefgefrorenen Lebensmittel, die 6-12 Monate im Gefrierschrank aufbewahrt werden sollen, mit Etiketten versehen, auf denen der Inhalt, der Zubereitungstag und das Haltbarkeitsdatum angeführt sind.
- Das tiefgefrorene Lebensmittel muss im Gefrierschrank bei einer konstanten Temperatur von $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ aufbewahrt werden.

Tabelle der Aufbewahrungsdauer von tiefgefrorenen Lebensmitteln

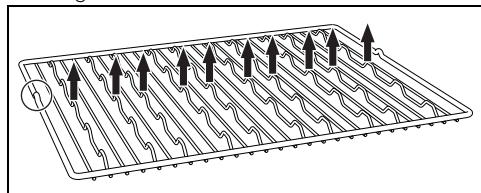
Lebensmittel	Zeit
Obst, Rindfleisch	max. 10-12 Monate
Gemüse, Kalbsfleisch, Geflügel	max. 8-10 Monate
Wildbret	max. 6-8 Monate
Schweinefleisch	max. 4-6 Monate
Hackfleisch	max. 4 Monat
Brot, Gebäck, gekochte Speisen, Fettfisch	max. 3 Monat
Innereien	max. 2 Monat
Würste, Magerfisch	max. 1 Monat

GETRÄNKEKÜHLUNG



Diese Funktion ermöglicht es, verschiedene Getränke bei idealer Temperatur für den Verzehr zu kühlen.

1. Die Tür öffnen.
2. Setzen Sie das Multifunktionsgitter umgedreht in die Zelle ein.



Die gebogenen Stangen müssen nach oben zeigen, während mechanische Sicherheitsblöcke zur Rückseite des Geräteraums zeigen müssen.

3. Stellen Sie die zu kühlenden Flaschen auf das Multifunktionsgitter.



Wir empfehlen, die Flaschen in der mittleren Position einzusetzen.

4. Die Tür schließen.
5. Drücken Sie auf dem Display, im Bildschirm der Kühlfunktion die Taste GETRÄNKE

KÜHLEN

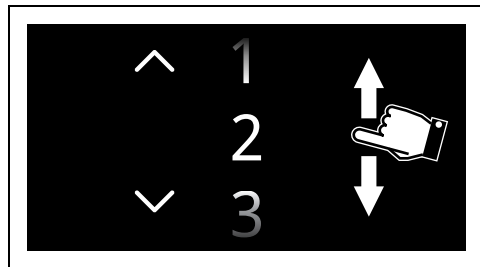


6. Den Namen des Getränks drücken (z.B.

ROTWEIN




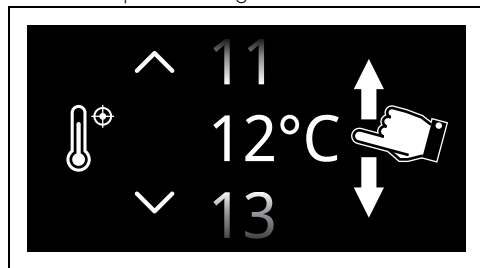
7. Wählen Sie die Anzahl der zu kühlenden Flaschen, indem Sie von 1 bis 10 scrollen.





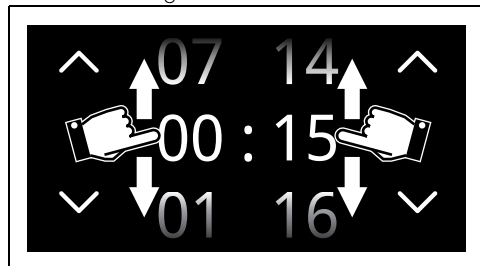
8. Zur Bestätigung des ausgewählten Werts die Taste BESTÄTIGEN  antippen.

Ändern der Temperatur und der Kühlzeit


9. Die Taste ZIELTEMPERATUR  oder den entsprechenden Wert berühren.
10. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Gartemperatur ausgewählt wird.




11. Die Taste BESTÄTIGEN  berühren, um die ausgewählte Gartemperatur zu bestätigen.
12. Die Taste DAUER  oder den entsprechenden Wert berühren.
13. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Garzeit ausgewählt wird.



14. Die Taste **BESTÄTIGEN**  antippen, um die eingegebenen Einstellungen zu bestätigen.



 Zeitwerte von weniger als 15 Minuten können nicht eingegeben werden.

Abkühlungsphase

15. Die **START**-Taste  berühren, um die Funktion zu starten.

Diese Phase wird durch die progressive Erhöhung der Abkühlungsphase angezeigt.



 Die **STOP**-Taste  berühren, um die Funktion in jedem Moment zu unterbrechen.

Ende der Funktion


Am Ende des Funktion erscheint im Display die Anzeige „Funktion beendet und es wird ein kurzes akustisches Signal ausgelöst, das durch Berührung einer beliebigen Stelle des Displays oder durch Öffnen der Tür deaktiviert werden kann.



- Die Taste **HOME**  berühren, um die Funktion zu verlassen.


Getränke-Typologien

ROTWEINE




- Junge Rotweine
- Reife Roséweine
- Reife Weißweine, auf Barrique

STILLER WEISSWEIN



- Junge Weißweine
- Strukturierte und reife Weißweine
- Weiße Passito-Weine
- Weiße Likörweine
- Junge Roséweine
- Junge Grappa

SEKT



- Champagner
- Schaumweine
- Perlweine

BIER



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

LIKÖRE (SPIRITUOSEN)




- Grappa
- Branntweine
- Gin
- Cognac
- Tequila
- Wodka
- Whisky
- Rum

LIKÖRE (LIKÖRWEINE)




- Porto
- Marsala
- Madera
- Sherry (Xeres)

GETRÄNKE




- Kohlensäurehaltige Getränke
- Fruchtsäfte
- Zentrifugen und Saftextrakte

WASSER



- Mineralwasser
- Kohlensäurehaltig
- Aromatisiert
- Eiskaffee
- Tees, Kräutertees und kalte Aufgüsse


LAGERUNG

 Diese Funktion hält die Lebensmittel auf der gewünschten Temperatur.

1. Drücken Sie auf dem Display, im Bildschirm der Kühlfunktion die Taste **LAGERUNG**



2. Wählen Sie die Art der zu lagernden

Lebensmittel (z. B. EIS ).

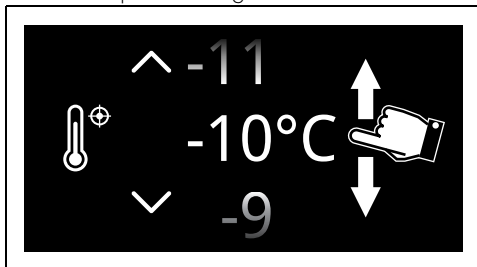
3. Die Werte durchlaufen, um das Gewicht der lagernden Lebensmittel einzustellen.

4. Zur Bestätigung des ausgewählten Werts die Taste BESTÄTIGEN  antippen.

Änderung der Lagertemperatur

5. Die Taste ZIELTEMPERATUR  oder den entsprechenden Wert berühren.

6. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Gartemperatur ausgewählt wird.



7. Die Taste BESTÄTIGEN  berühren, um die ausgewählte Gartemperatur zu bestätigen.

Lagerungsphase

8. Die Tür öffnen.


9. Das zu lagernde Gericht in den Hohlraum stellen

10. Die Tür schließen.

11. Die START-Taste  berühren, um die Funktion zu starten.

Ende der Lagerung

Um die Funktion Lagerung zu beenden.

12. Die STOP-Taste  berühren, um die Funktion in jedem Momento zu unterbrechen.

13. Die Taste HOME  berühren, um die Funktion zu verlassen.

Warme Programme



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.



- Bei jedem Öffnen der Tür wird die laufende Funktion unterbrochen und nimmt ihren Betrieb nach Schließen der Tür automatisch wieder auf.
- Es wird empfohlen, die Lebensmittel nicht zu überlappen oder mehrere Schichten zu bilden.
- Führen Sie vorzugsweise eine Vorheizphase durch.

1. Im „Hauptmenü“ die Taste WARME

PROGRAMME  (im Hauptbereich

2) berühren.

WICHTIGE INFORMATIONEN

VORHEIZEN

Einigen Warmfunktionen (GAREN BEI

NIEDRIGER TEMPERATUR und  e

YOGHURT ) geht eine Vorheizphase



voraus, die es dem Gerät ermöglicht, die Gartemperatur schneller zu erreichen.


Darüber hinaus wird diese Phase bei bestimmten Funktionen auf 65 °C eingestellt, um eine wirksame Desinfektion des Geräteraums zu fördern.

Diese Phase wird durch die progressive Erhöhung der Aufheizphasen-Anzeige angezeigt.



Sofern im Rezept nicht anders angegeben, sollten während der Aufheizphase keine Speisen in den Backraum eingeführt werden.




Sie können die Vorwärmphase überspringen, indem Sie auf die entsprechende Schaltfläche  tippen.

Am Ende der VORHEIZEN wird ein akustisches Signal ausgelöst und eine Meldung im Display angezeigt, die darauf hinweist, dass die zu garende Speise in den Backraum eingeführt werden kann.



Start der Funktion

Nach der Vorheizstufe:


1. Die Tür öffnen.
2. Das Gericht in den Hohlraum stellen
3. Die Tür schließen.
4. Die Taste BESTÄTIGEN  berühren, um die Funktion zu beginnen.


Diese Phase wird durch die progressive Erhöhung des waagrechten Barren angezeigt.



-  Die STOP-Taste  berühren, um die Funktion in jedem Momento zu unterbrechen.

NIEDERTEMPERATURGAREN (mit Temperatursonde)


 Niedertemperatur-Zubereitungen sind lange Garvorgänge, bei denen die Lebensmittel ihren Saft behalten, so dass sie nicht austrocknen oder hart werden.



 Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, empfehlen wir, die Speisen vor oder nach dem Garen bei niedriger Temperatur (je nach Rezept) einige Minuten in einer Pfanne oder auf einem Ofengrill anzubraten.

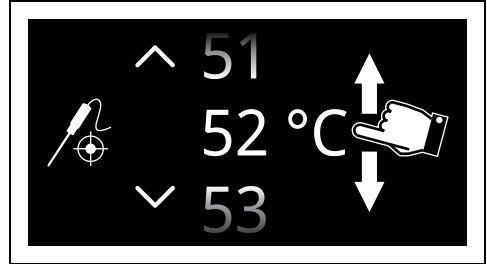
1. Die Taste NIEDERTEMPERATURGAREN





berühren.


2. Wählen Sie die Art der zu garenden Lebensmittel (z. B. FISCH ).

3. Wählen Sie die Art der schnellzukühlenden Lebensmittel (z. B. LACHS ).
4. Die Taste SONDE  im unteren Bereich berühren **3**.
5. Die Werte der Zieltemperatur durchlaufen, bis die gewünschte Temperatur ausgewählt wird.



6. Die Taste BESTÄTIGEN  berühren, um die ausgewählte Temperatur der Sonde zu bestätigen.

 Das Symbol  zeigt an, dass die Sonde nicht mit dem Gerät verbunden ist.


7. Berühren Sie die START-Taste  , um die Vorheizphase und die anschließende Funktion Niedertemperaturgaren zu starten (siehe Kapitel WICHTIGE INFORMATIONEN).

Ende des Niedertemperaturgarens

Die Funktion endet, wenn die momentane Temperatur die Solltemperatur erreicht.

1. Die Tür öffnen.
2. Entfernen Sie die Sonde aus dem Lebensmittel.
3. Schrauben Sie die Ringmutter ab und ziehen Sie den Stecker des Temperaturfühlers aus der Buchse im Inneren des Geräts.
4. Entfernen Sie das Lebensmittel aus dem Hohlraum.
5. Die Tür schließen.

AUFTAUEN NACH GEWICHT



 Automatische Auftaufunktion Wählen Sie die Speise, das Gerät bestimmt selbstständig die für ein korrektes Auftauen nötige Zeit.



Liegt die Innentemperatur höher als die vorgesehene, wird die Funktion unverzüglich in den Stillstand versetzt und im Display erscheint die Anzeige „Temperatur im Garraum zu hoch: Abkühlen lassen“. Vor Aktivierung der Funktion das Gerät abkühlen lassen.



Bei der Funktion Auftauen nach Gewicht ist die Standard-Temperatur nicht abänderbar.

1. Die Tür öffnen.
2. Nach dem Wiegen, die Speise in den Hohlraum geben.
3. Die Tür schließen.
4. AUFTAUEN NACH GEWICHT  auswählen.
5. Die Art der aufzutauenden Speise unter folgenden Kategorien auswählen FLEISCH - FISCH - BROT - GEBÄCK - OBST.
6. Die Werte durchlaufen, um das Gewicht der aufzutauenden Speise einzustellen.
7. Die Taste BESTÄTIGEN antippen, um die eingegebenen Einstellungen zu bestätigen.
8. Die Taste Start  antippen, um das Auftauen nach Gewicht zu beginnen.

Am Ende wird ein kurzes akustisches Signal ausgelöst, das durch Antippen einer beliebigen Stelle des Displays oder durch Öffnen der Tür deaktiviert werden kann.

Voreingestellte Parameter:

Typologie	Gewicht (kg)	Zeit
 FLEISCH	0,5	2h 40m
 FISCH	0,4	1h 40m
 BROT	0,1	1h 10m
 GEBÄCK	0,1	2h 10m
 FRÜCHTE	0,1	1h 10m



Die Auftauzeiten können je nach Form und Größe der aufzutauenden Speise variieren.



Beim Auftauen von schweren und/oder unregelmäßig geformten Lebensmitteln (z.B. Hähnchen, Fisch, etc.) ist es ratsam, diese innerhalb des Garraums mindestens einmal um 180° zu drehen.

HEFESTUFE



Diese Funktion eignet sich besonders für das Aufgehen von Teig.



Liegt die Innentemperatur höher als die vorgesehene, wird die Funktion unverzüglich in den Stillstand versetzt und im Display erscheint die Anzeige „Temperatur im Garraum zu hoch: Abkühlen lassen“. Vor Aktivierung der Funktion das Gerät abkühlen lassen.



Zur Gewährleistung des guten Aufgehens empfiehlt es sich, einen Behälter mit Wasser auf den Boden des Backraums zu stellen.

1. Die Tür öffnen.
2. Den aufzugehenden Teig auf die zweite Schiene positionieren.
3. Die Tür schließen.
4. HEFESTUFE  wählen.

5. Die Hefestufe wählen (6 oder 24 H).




HEFESTUFE 6H: ideal für Teige mit einem hohen Hefeanteil, die eine relativ kurze Ruhezeit benötigen.



HEFESTUFE 24H: ideal für Teige mit geringem Hefeanteil, die eine relativ lange Ruhezeit benötigen.



Hinweis: Zeit und Temperatur können mit dieser Funktion nicht geändert werden. Um die Werte nach Ihren Wünschen einzustellen, wählen Sie im Menü **MANUELLE FUNKTIONEN** die Option **HEFESTUFE**.

6. Die Taste **BESTÄTIGEN**  antippen, um die eingegebenen Einstellungen zu bestätigen.

7. Die **START-Taste**  berühren, um die Hefestufe zu beginnen.

Am Ende wird ein kurzes akustisches Signal ausgelöst, das durch Antippen einer beliebigen Stelle des Displays oder durch Öffnen der Tür deaktiviert werden kann.

Tipps für eine optimale Hefestufe

- Behälter aus Metall, Keramik oder Material, das für Temperaturen bis zu 80 °C geeignet ist, verwenden.
- Bei Mehl mit einem hohem W-Index muss eine geringere Menge an Hefe verwendet und eine längere Dauer der Hefestufe eingestellt werden.
- Eine geringe Menge an Hefe verwenden, zum Beispiel 4 g pro 1 Kg Teig, und diesen lange aufgehen lassen, um einen duftenden und leicht verdaulichen Teig zu erhalten.
- Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken.
- Italienische Mutterhefe verwenden, um einen lockereren, leichteren und leicht verdaulichen Teig zu erhalten.
- Für ein besseres Aufgehen der Teigmischungen sollte die Hefemenge verringert werden und der Teig bei einer konstanten Temperatur aufgehen.
- Wenn eine schnelle Hefestufe (zwischen 60 und 120 Minuten) erwünscht ist, empfehlen wir, die Funktion **MANUELLE HEFESTUFE** zu verwenden und eine Temperatur von 35°C einzustellen.

YOGURT



Diese Funktion mit langer Dauer (14 Stunden) ist für die Joghurtherstellung bestimmt.


Zubereitung der Mischung

1. Gießen Sie einen Liter Milch in einen Topf und erhitzen Sie sie bei niedriger Hitze auf eine Temperatur von etwa 38-45 °C.
2. In der Zwischenzeit 125 g Joghurt (oder ein Päckchen mit handelsüblichen gefriergetrockneten Milchenzymen) in einen Behälter geben.
3. Wenn die Milch die Temperatur erreicht hat, vom Herd nehmen und nach und nach in den Behälter mit dem Joghurt (oder den Kulturen) gießen, dabei mit einem Schneebesen umrühren.
4. Anschließend die Mischung auf 5-6 Gläser verteilen und diese luftdicht verschließen oder mit Frischhaltefolie abdecken.

Verwendung der Joghurtfunktion

5. Die Tür öffnen.
6. Stellen Sie die Gläser in den Hohlraum.
7. Die Tür schließen.

8. Die Funktion **YOGURT** auswählen .

9. Berühren Sie die **START-Taste** , um die Vorheizphase und die anschließende Joghurtfunktion zu starten (siehe Kapitel **WICHTIGE INFORMATIONEN**).

Am Ende wird ein kurzes akustisches Signal ausgelöst, das durch Antippen einer beliebigen Stelle des Displays oder durch Öffnen der Tür deaktiviert werden kann.

Tipps für die Zubereitung von Joghurt

- Verwenden Sie pasteurisierte UHT-Vollmilch und einen Becher mit weißem Joghurt.
- Für einen fettarmen Joghurt verwenden Sie entrahmte oder teilentrahmte H-Milch und einen Becher mit fettarmem Joghurt.
- Für die Herstellung eines Fruchtojoghurts werden vorzugsweise feste, saisonale Früchte verwendet.
- Wir empfehlen, die Früchte zu schälen, in kleine Würfel zu schneiden und in einem Topf etwa 15 Minuten lang zu kochen, wobei Sie häufig umrühren müssen. Für einen süßeren Geschmack kann während des Kochens brauner Zucker oder nach dem Kochen Agavendicksaft hinzugefügt

werden.

- Um eine cremigere Masse zu erhalten, können Sie die zuvor gekochten Früchte pürieren.
- Lassen Sie die entstandene Fruchtmischung abkühlen, bevor Sie sie zum Joghurt geben.
- Fügen Sie die (abgekühlte) Fruchtmischung dem Joghurt hinzu, bevor Sie ihn das Gerät geben.
- Alternativ können Sie den Joghurt auch mit einigen Tropfen Aroma (Zitrone, Orange, Mandarine usw.) aromatisieren, die Sie der Milch kurz vor dem Abfüllen in das Glas hinzufügen. Die empfohlene Dosis beträgt 2 Esslöffel Aromen pro Liter Milch.

Manuelle Funktionen



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.



Bei jedem Öffnen der Tür wird die laufende Funktion unterbrochen und nimmt ihren Betrieb nach Schließen der Tür automatisch wieder auf.

Die meisten der bereits untersuchten Kalt- und Warmhaltefunktionen sind in diesem Menü zusammengefasst, jedoch mit der Möglichkeit, bestimmte Einstellungen wie die Temperatur und die Dauer der Nutzung der Funktion frei zu wählen.

1. Im „Hauptmenü“ die Taste MANUELLE FUNKTIONEN  (im Hauptbereich **2**) berühren.

Verwendung einer manuellen Funktion



2. Blättern Sie im Menü der manuellen Funktionen nach rechts oder links und wählen Sie die gewünschte Funktion aus.




Für die Funktion SCHNELLKÜHLUNG





gibt es zwei Untermenüs.

3. Je nach gewählter Funktion können die folgenden Parameter eingestellt werden:
 - Taste ZEITZÄHLER  (deaktiviert): zeigt den zeitlichen Ablauf einer Funktion an.
 - Taste Dauer  zum Einstellen einer Dauer für die Funktion.

- Taste ENDE DER FUNKTION : zum Einstellen der Endzeit der Funktion.



Es ist nicht möglich, eine Zeit für das ENDE DER FUNKTION  einzustellen, wenn keine DAUER  eingestellt wurde.

- Taste AKTUELLE TEMPERATUR  (deaktiviert): zeigt die Temperatur im Inneren des Hohlraums in Echtzeit an.
- Taste HOHLRAUMTEMPERATUR : zur Einstellung der Temperatur, die im Hohlraum erreicht werden soll.
- Taste AKTUELLE TEMPERATUR DER SONDE  (deaktiviert): zeigt die Temperatur des Gerichts in Echtzeit an.
- Taste TEMPERATURSONDE  (nur für einige Funktionen): zur Einstellung der Zieltemperatur , die im Gericht erreicht werden soll.



Die grau hinterlegten Tasten sind deaktiviert.


4. Zur Bestätigung des ausgewählten Werts die Taste BESTÄTIGEN  antippen.
5. Die START-Taste  berühren, um die Funktion zu beginnen.

WICHTIGE INFORMATIONEN

VORKÜHLEN oder VORWÄRMEN

Einigen Funktionen geht eine Vorkühlphase



oder Vorwärmphase  voraus (je nach gewählter Funktion), die es dem Gerät ermöglicht, die eingestellte Temperatur schneller zu erreichen.

Diese Phase wird durch die progressive Erhöhung der Aufheizphasen-Anzeige angezeigt.



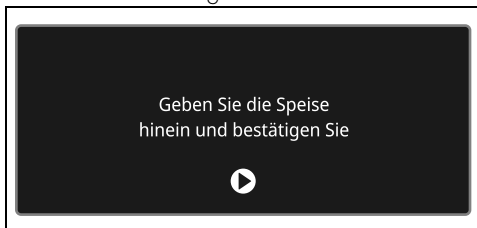
oder



Es wird empfohlen, während der Vorkühlphase keine Lebensmittel in den Hohlraum des Geräts zu geben.

Sie können die Vorkühlphase überspringen, indem Sie auf die entsprechende Schaltfläche oder tippen.

Am Ende der Vorkühlung wird ein akustisches Signal ausgelöst und eine Meldung im Display angezeigt, die darauf hinweist, dass die Speise in den Hohlraum eingeführt werden kann.



Start der Funktion

Am Ende des Vorkühlens oder Vorwärmens:

1. Die Tür öffnen.
2. Das Gericht in den Hohlraum stellen
3. Die Tür schließen.
4. Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um die Funktion zu beginnen.

Diese Phase wird durch die progressive Erhöhung des waagrechtten Barren angezeigt.



oder



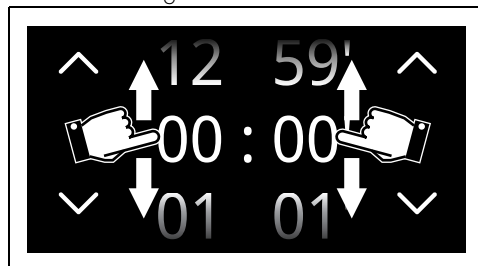
Die STOP-Taste berühren, um die Funktion in jedem Moment zu unterbrechen.

Zeitgesteuerte Funktion

Die zeitgesteuerte Funktion ermöglicht eine Funktion, die nach einer vom Benutzer eingestellten Zeit beendet wird.

Bei einigen Funktionen ist es nicht möglich, ihre Dauer einzustellen.

1. Nachdem eine Funktion angewählt wurde, die Taste DAUER oder den entsprechenden Wert berühren.
2. Die Werte durchlaufen, bis die gewünschte Garzeit ausgewählt wird.



3. Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um die ausgewählte Dauer zu bestätigen.

Die Stunden- und Minutenwerte sind separat auswählbar.

Unter der Anzeige der Dauer erscheint die für das Ende der Funktion vorgesehene Uhrzeit.

4. Die Taste START berühren, um die zeitgesteuerte Funktion zu beginnen.

Programmierte Funktion

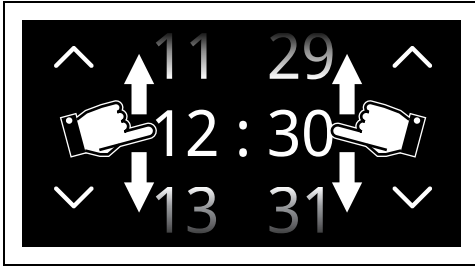
Die programmierte Funktion ermöglicht einen zeitgesteuerten Vorgang um eine bestimmte vom Benutzer vorher eingestellten Uhrzeit erlaubt es Ausschaltung des Geräts nach Ablauf der Zeit.

Aus Sicherheitsgründen ist es nicht möglich, nur die Uhrzeit für das Funktionsende ohne die Gardauer einzustellen.


1. Nach Einstellung eines zeitgesteuerten Garvorgangs die Taste FUNKTIONSENDE oder den entsprechenden Wert berühren.

DE

2. Die Werte durchlaufen, bis gewünschte die Uhrzeit für das Funktionsende ausgewählt wird.



Die Stunden- und Minutenwerte sind separat auswählbar.

3. Die Taste BESTÄTIGEN  berühren, um die ausgewählte Uhrzeit für das Funktionsende zu bestätigen.

Liste der manuellen Funktionen

STANDARD-SCHNELLKÜHLUNG



Diese Funktion ermöglicht die Schnellkühlung bei +3 °C von rohen oder kurz zuvor gegarten Lebensmitteln. Lebensmittel, die einer Schnellkühlung unterzogen wurden, können im Kühlschrank (+4 °C) aufbewahrt werden.

SOFT-SCHNELLKÜHLUNG



Diese Funktion ermöglicht die Schnellkühlung bei -5 °C von rohen oder kurz zuvor gegarten Lebensmitteln. Lebensmittel, die einer Schnellkühlung unterzogen wurden, können im Gefrierabteil aufbewahrt werden.



Die Schnellkühlung ermöglicht es, die bakterielle Vermehrung zu blockieren und die Qualität der Lebensmittel aufrechtzuerhalten.



Zu den Schnellkühlungsfunktionen gehört auch der Einsatz der Temperatursonde.

TIEFKÜHLUNG



Mit dieser Funktion kann die Temperatur der Lebensmittel schnell auf eine Temperatur von -28 °C gesenkt werden.

GETRÄNKEKÜHLUNG



Diese Funktion ermöglicht es, verschiedene Getränke bei der gewünschten Temperatur zwischen -10 °C und +20 °C zu kühlen.

LAGERUNG



Diese Funktion ermöglicht es, verschiedene Getränke bei der gewünschten Temperatur zwischen -18 °C und +20 °C zu lagern.

VORKÜHLUNG



Diese Funktion kühlt den Hohlraum des Geräts auf die gewünschte Temperatur (zwischen -28 °C und +5 °C) ab, um eine nachfolgende Kühlfunktion vorzubereiten.

NIEDRIGTEMPERATURGAREN



Diese lang dauernde Funktion ist nützlich für die Zubereitung von Lebensmitteln, die ihren Saft im Inneren behalten, so dass sie nicht austrocknen oder hart werden.



Bei Niedertemperaturgaren wird der Temperaturfühler verwendet.

AUFWÄRMEN



Diese Funktion ermöglicht es, die gegarten und im Kühlschrank aufbewahrten Speisen aufzuwärmen. Der Hohlraum des Geräts kann auf eine Temperatur von 65 °C bis 80 °C eingestellt werden.

HEFESTUFE



Diese Funktion eignet sich besonders für das Aufgehen von Teig. Der Hohlraum des Geräts kann auf eine Temperatur von 4 °C bis 40 °C eingestellt werden.

AUFTAUEN NACH ZEIT



Manuelle Auftaufunktion. Geben Sie die Zeit für das Auftauen der Speise ein, nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Funktion unterbrochen.



Liegt die Innentemperatur höher als die vorgesehene, wird die Funktion unverzüglich in den Stillstand versetzt und im Display erscheint die Anzeige „Temperatur im Garraum zu hoch: Abkühlen lassen“. Vor Aktivierung der Funktion das Gerät abkühlen lassen.



Die Dauer der Funktion Auftauen nach Zeit liegt zwischen einem Minimum von 1 Minute und einem Maximum von 12 Stunden 59 Minuten.



Bei der Funktion Auftauen nach Zeit ist die Standard-Temperatur (30 °C) nicht abänderbar.

READY TO EAT




Diese Funktion ermöglicht es, die bereits gegarten Lebensmittel zu einer voreingestellten Zeit auf eine für den Verzehr ideale Temperatur (zwischen 40°C und 70°C) zu bringen.



Es wird empfohlen, nur in Scheiben geschnittene oder portionierte Speisen mit einem Höchstgewicht von 1 kg zu erwärmen.


Verlauf


Dieses Menü ist ausgesprochen nützlich, um die letzten Funktionen anzuzeigen oder erneut zu verwenden.

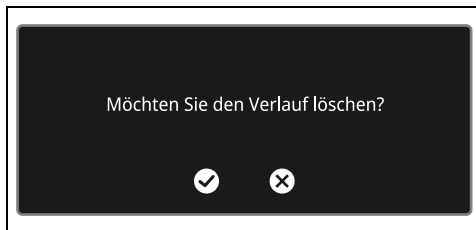
1. Im „Hauptmenü“ die Taste VERLAUF  (unten links **3**) berühren.
2. Die Funktion auswählen, die wiederverwendet werden soll, und wie in den vorherigen Kapiteln beschrieben mit der Aktivierung fortfahren.

Den Verlauf löschen

Wenn der Verlauf gelöscht werden soll:

1. Im „Hauptmenü“ die Taste VERLAUF  berühren.

2. Die Taste PAPIERKORB  berühren, um den Verlauf zu löschen.









DE

3. Die Taste BESTÄTIGEN  berühren, um die Löschung des Verlaufs zu bestätigen (oder die Taste LÖSCHEN  um den Vorgang zu löschen).

Multistep-Funktionen



Unter Multistep-Funktionen versteht man die Möglichkeit, zwei verschiedene, vom Benutzer eingestellte Funktionen ablaufen zu lassen.

1. Im „Hauptmenü“ die Taste MULTISTEP  (unten links) **3** antippen.
2. Die Taste STEP HINZUFÜGEN antippen  .
3. Wählen Sie die gewünschte Funktion für den ersten Schritt (Warm- oder Kalfunktion).
4. Wie in den vorangegangenen Kapiteln beschrieben, (und zwar je nach ausgewählter Funktion) die Tasten für TEMPERATUR , DAUER  antippen, um die Parameter auszuwählen, die man verändern möchte.
5. Die Werte durchlaufen, um die gewünschten Einstellungen auszuwählen.
6. Zur Bestätigung der ausgewählten Werte die Taste BESTÄTIGEN  antippen.
7. Erneut die Taste STEP HINZUFÜGEN antippen  .
8. Die gewünschte Funktion für den zweiten Step wählen (Warm- oder Kalfunktion).

9. Die gewünschten Parameter für die zweite Back-/Garfunktion einstellen.



Es ist nicht möglich, einen nächsten Step hinzuzufügen, wenn für den Temperaturfühler keine Dauer oder Zieltemperatur eingestellt wurde (falls für die gewählte Funktion verfügbar).




Es ist nicht möglich, einen nächsten Schritt hinzuzufügen, wenn für den Temperaturfühler keine Dauer oder Zieltemperatur eingestellt wurde (falls für die gewählte Funktion verfügbar).



Es ist nicht möglich, eine Gesamtgarzeit von mehr als 13 Stunden einzustellen.



Es ist nicht möglich, die Funktion SCHNELLABKÜHLEN als zweiten Step zu wählen.

10. Zur Bestätigung der ausgewählten Werte die Taste **BESTÄTIGEN**  antippen.

11. Die **START**-Taste  berühren, um die Multistep-Funktion zu beginnen.

Rezepte

Um die für die verschiedenen Lebensmittelkategorien entwickelten Rezepte zu konsultieren und weitere Informationen zu den Vorschlägen für das Schnellkühlen, das Tiefrieren und das Garen zu erhalten, empfehlen wir den Besuch der entsprechenden Seite auf der Website www.smeg.com, die über den QR-Code auf dem Beipackzettel des Produkts aufgerufen werden kann.

Im Falle eines Stromausfalls

Nach einem Stromausfall während einer Funktion nimmt das Gerät automatisch die Funktion wieder auf, die er zuvor ausgeführt hat, wobei alle vorherigen Einstellungen beibehalten werden und die bereits verstrichene Zeit nur dann abgezogen wird, wenn die Dauer des Stromausfalls kleiner als oder gleich 60 Sekunden ist.

Tritt die Unterbrechung unter anderen Bedingungen auf, wartet das Gerät eine gewisse Zeit lang auf die manuelle Zustimmung des Benutzers zur Fortsetzung oder Nichtfortsetzung der Funktion.

Wird die Funktion wieder aktiviert, bleiben die

Einstellungen so, wie sie vor der Unterbrechung waren, wobei die bereits verstrichene Zeit berücksichtigt wird.

Wenn der Benutzer nicht eingreift, bricht das Gerät die Funktion ab und das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit an.



(nur bei SmegConnect-Modellen)
Außerdem erscheint eine Benachrichtigung in der App, wenn die Verbindung wieder hergestellt wird.

Stromausfall während einer programmierten Funktion

Wenn der Stromausfall auftritt, während ein programmierter Garvorgang eingestellt ist:

- Wenn der Stromausfall innerhalb der eingestellten Abfahrtszeit wiederhergestellt wird, bleibt das Gerät im Standby-Modus und aktualisiert die Zeit bis zur Abfahrt.
- Wenn der Stromausfall nach der eingestellten Startzeit wieder einsetzt, wartet das Gerät auf den Start der Funktion, und wenn nach einer bestimmten Zeit kein Eingreifen des Benutzers erfolgt, bricht das Gerät die Funktion ab und das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit an.

Einstellungen



Bei Stromausfall bleiben alle persönlichen Einstellungen aktiv.

Über dieses Menü kann die Konfiguration des Produktes eingestellt werden.

- Im „Hauptmenü“ die Taste **EINSTELLUNGEN**  (unten rechts ) berühren.

AUSSTELLUNG



Spezielles Menü für Aussteller.


- Im „Menü der Einstellungen“  die Taste **AUSSTELLUNG**  berühren

Show Room (nur für Aussteller)



Ermöglicht, alle Heizelemente des Backofens zu deaktivieren, während die Bedienblende aktiv bleibt.





Während des normalen Betriebs wird dieser Modus durch das Aufleuchten der Kontrolllampe  im Info-Bereich

1 angezeigt.



Um das Gerät für den normalen Betrieb zu verwenden, muss dieser Modus auf Off gestellt werden.

-  Show Room auswählen.
- On auswählen.
- Die Taste BESTÄTIGEN  berühren, um den Show-Room-Modus zu aktivieren.



Demo Modus (nur für Aussteller)



Dem Modus Show Room sehr ähnlich: Durch Aktivierung dieses Modus erscheint nach einer bestimmten Zeit der Nichtnutzung eine Vorführung der verschiedenen Bildschirmseiten im Display, die die unterschiedlichen Möglichkeiten des Gerätes darstellen.





Um das Gerät für den normalen Betrieb zu verwenden, muss dieser Modus auf Deaktiviert gestellt werden.

-  Demo Modus auswählen.
- On auswählen.
- Die Taste BESTÄTIGEN  berühren, um den Demo-Modus zu aktivieren.

UHR



Menü, in dem die Uhrzeit und die Art der Anzeige eingestellt werden können.

- Berühren Sie im „Menü Einstellungen“ , die Taste UHR EINSTELLEN .

Digitaluhr



Ermöglicht die Anzeige der aktuellen Uhrzeit im digitalen Format.



Bei kurzfristigem Stromausfall bleibt die digitale Version aktiv.

-  Digitaluhr auswählen.
- On auswählen.

Die Taste BESTÄTIGEN  berühren, um den Modus Digitaluhr zu aktivieren.



Uhrzeit in Stand by



Aktiviert/Deaktiviert die Anzeige der Uhrzeit bei ausgeschaltetem Gerät.



Die Funktion Uhrzeit in Stand by ist werkseitig auf Off eingestellt.





Wenn die Funktion Uhrzeit in Stand by auf On gestellt ist, zeigt das Gerät im Standby-Modus die aktuelle Uhrzeit mit geringer Hintergrundbeleuchtung im Display an.



Wenn die Funktion Uhrzeit in Stand by auf On gestellt ist, hat dies einen höheren Stromverbrauch im Standby-Modus zur Folge.



Nur bei SmegConnect Modellen: Wenn die Funktion Uhrzeit in Stand by auf Off gestellt ist, schaltet sich die Vernetzung bei Versetzen der Uhr in den Standby-Modus automatisch aus.

-  Anzeige der Uhrzeit auswählen.
- On auswählen.
- Die Taste BESTÄTIGEN  berühren, um die Anzeige der Uhrzeit zu aktivieren.

Format Uhrzeit



Aktiviert/Deaktiviert die Anzeige der Uhrzeit im 12- oder 24-Stunden-Format.



Die Funktion Format Uhrzeit ist werkseitig auf 24h eingestellt.

1. Format Uhrzeit auswählen.
2. 12h oder 24h auswählen.
3. Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um das gewünschte Format der Uhrzeit zu aktivieren.

DISPLAY



Menü, in dem Sie die Sprache und die Anzeigeeinstellungen für bestimmte Parameter ändern können.

- Im „Menü Einstellungen“ die Taste DISPLAY EINSTELLUNGEN berühren.

Sprache



Ermöglicht es, die Sprache des Displays auszuwählen.

1. Sprache auswählen.
2. Die verfügbaren Sprachen durchlaufen, bis die gewünschte Sprache ausgewählt wird.
3. Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um die ausgewählte Sprache zu bestätigen.

Bedienelemente gesperrt



Wenn der Benutzer nach der Aktivierung dieses Modus eine Minute lang nicht auf den Betrieb einwirkt, blockieren sich die Bedienelemente automatisch.

1. Bedienelem. gesperrt auswählen.
2. Ja auswählen.

3. Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um den Modus Bedienelemente gesperrt zu aktivieren.



Während des normalen Betriebs wird dieser Modus durch das Aufleuchten der Kontrolllampe im Info-Bereich angezeigt.

Um die Sperre während eines Garvorgangs kurzfristig auszusetzen:

4. Einen der abzuändernden Werte berühren. Auf dem Display erscheint eine Meldung, die anzeigt, wie der Modus Bedienelemente gesperrt kurzfristig deaktiviert wird.

Zum Deaktivieren der Bediensperre 3 Sekunden lang das Symbol drücken



5. 3 Sekunden lang das Symbol berühren.

Bedientöne



Bei jedem Druck der Symbole löst das Gerät einen Ton aus. Mithilfe dieser Einstellung kann er ausgeschaltet werden.

1. Bedientöne auswählen.
2. Off auswählen.
3. Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um den Bedienton zu deaktivieren, der der Berührung der Symbole auf dem Display zugeordnet ist.

Format Temperatur




Ermöglicht das Einstellen der Temperaturskala in Grad Celsius (°C) oder in Grad Fahrenheit (°F).




Die Funktion Format Temperatur ist werkseitig auf °C eingestellt.

1. Format Temperatur auswählen.
2. °C oder °F auswählen.
3. Die Taste BESTÄTIGEN berühren, um das gewünschte Format der Temperatur zu aktivieren.


Display-Helligkeit

 Ermöglicht die Auswahl der Helligkeit des Displays.



 Die Funktion Display-Helligkeit ist werkseitig auf Hoch eingestellt.

1.  **Display-Helligkeit** auswählen.
2. Zwischen den Menüpunkten Hoch - Medium - Niedrig auswählen.
3. Die Taste **BESTÄTIGEN**  berühren, um die Auswahl zu bestätigen.


Gewichtseinheit



 Ermöglicht die Einstellung der Maßeinheit, um den Gewichtswert in Kilogramm (kg) oder in Unzen (oz) anzuzeigen.

 Die Funktion Gewichtseinheit ist werkseitig auf kg eingestellt.

1. Gewichtseinheit  wählen.
2. kg oder oz auswählen.
3. Mit der Taste **BESTÄTIGEN**  die gewünschte Maßeinheit für das Gewicht aktivieren.


System-Informationen


 In diesem Menü werden die Informationen über die Seriennummer und die Softwareversion angezeigt.

- Im „Menü der Einstellungen“  die Taste **SYSTEM-INFORMATIONEN**  (unten

rechts  berühren.

Wiederherstellung der Einstellungen

 Dieser Vorgang versetzt alle Einstellungen auf die ursprünglichen werkseitigen Bedingungen zurück.


 Der Vorgang löscht auch persönliche Rezepte.



- Im „Menü der Einstellungen“  die Taste **FACTORY RESET**  (unten in der Mitte



 berühren.

1. Die Taste Ja berühren, wenn man das Gerät auf die Werkseinstellung zurücksetzen will.
oder
2. Die Taste Nein berühren, um den Vorgang zu annullieren.

ANSCHLUSSVERBINDUNG (nur SmegConnect-Modelle)


 Menü, in dem die Anschlussparameter angezeigt werden.

- Im „Menü Einstellungen“  die Taste **ANSCHLUSSVERBINDUNG**  berühren.

 Für die Einstellungen der **ANSCHLUSSVERBINDUNGEN**  die Anleitung „Vernetzung Einbau-Schockfroster“ beachten.

REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigung des Gerätes

 Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Reinigung der Oberflächen

Um die Oberflächen in bestem Zustand zu erhalten, sollten sie, nach Auskühlung, nach jedem Gebrauch regelmäßig gereinigt werden.

Tägliche Reinigung

Immer nur spezifische und nicht scheuernde Produkte verwenden, die keine säurehaltigen Substanzen auf Chlorbasis enthalten.

Das Produkt auf einen feuchten Lappen geben und auf die Flächen auftragen. Sorgfältig abspülen und mit einem weichen Lappen oder einem Mikrofasertuch abtrocknen.

Flecken oder Speiserückstände

Auf keinen Fall Putzschwämme aus Metall oder

scharfe Schaber verwenden, da sie die Oberflächen beschädigen können. Normale und nicht scheuernde Reinigungsprodukte und gegebenenfalls Materialien aus Holz oder Kunststoff verwenden. Sorgfältig abspülen und mit einem weichen Lappen oder einem Mikrofasertuch abtrocknen.

Keine Speisereste auf Zuckerbasis im Ofen trocknen lassen (z. B. Marmelade), da sie die emaillierte Beschichtung im Inneren des Gerätes beschädigen können.

Reinigung des Hohlraums

Der Hohlraum wird optimal erhalten, wenn er regelmäßig nach jedem Einsatz gereinigt wird. Vermeiden, dass Speisereste im Inneren antrocknen, da diese die Oberflächen beschädigen können.

Alle abnehmbaren Teile vor der Reinigung herausnehmen.

Entfernen Sie immer feste Rückstände



Es empfiehlt sich, das Gerät bei der Verwendung von Spezialprodukten ungefähr 15 bis 20 Minuten bei Höchsttemperatur in Betrieb zu lassen, um eventuelle Rückstände zu beseitigen.



Am Ende jeder Benutzung werden zwei automatische Reinigungszyklen empfohlen, um eine optimale Desinfektion des Hohlraums zu gewährleisten.

Trocknung

Beim Garen und Schnell-Tiefkühlen von Lebensmitteln entsteht Feuchtigkeit im Inneren des Hohlraums. Dabei handelt es sich um eine vollkommen normale Erscheinung, die den korrekten Betrieb des Gerätes nicht beeinträchtigt.

Am Ende eines jeden Gebrauchs:

1. Das Gerät auskühlen lassen;
2. Schmutz aus dem Hohlraum entfernen;
3. Den Hohlraum mit einem weichen Tuch trocknen;
4. Die Tür so lange offen lassen, bis der Hohlraum vollkommen trocken ist.

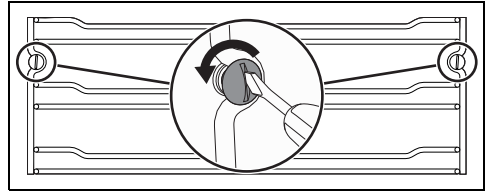
Ausbau der Halterahmen für Roste/Backbleche

Das Entfernen der Halterahmen für Roste/

Backbleche erleichtert die Reinigung der Seitenflächen noch mehr.

Für den Ausbau der Halterahmen für Roste/Backbleche:

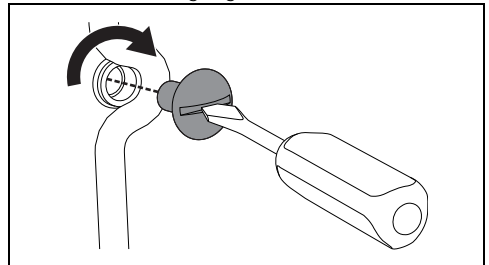
- Schrauben Sie mit einem mittelgroßen Schlitzschraubendreher die Stifte heraus, mit denen der Rahmen an der Seitenwand des Hohlraums befestigt ist.



Halten Sie den Rahmen mit einer Hand fest, damit er nicht herunterfällt und die Oberflächen des Geräts beschädigt.

Für den Einbau der Halterahmen für Roste/Backbleche:

- Positionieren Sie den Rahmen an der Seitenwand des Hohlraums und schrauben Sie die Befestigungsstifte fest.



Spezielle Reinigungsfunktionen

- Den Funktionsknebel aus der Position 0 um eine Position nach links drehen. Die Taste




blinkt.


Automatische Reinigung




Die automatische Reinigungsfunktion hat die Aufgabe, den Hohlraum von unangenehmen Gerüchen, die während des Betriebs entstehen, zu befreien.

1. Im „Hauptmenü“ die Taste  (im unteren Bereich **3**) antippen.
2. Die Tür öffnen.

- Die START-Taste  drücken, um die automatische Reinigung zu beginnen.

 Die automatische Reinigung wird nicht gestartet, wenn die Tür geschlossen ist.

 Wird die Tür während der Funktion versehentlich geschlossen, unterbricht das Gerät die Funktion und wartet, bis sich die Tür wieder öffnet.

- Nach Ablauf der automatischen Reinigung den Innenraum des Gerätes sorgfältig abtrocknen.
- Die Tür schließen.

Außergewöhnliche Wartung

Ratschläge zur Wartung der Dichtung


Die Dichtung muss weich und elastisch sein.

- Zur Reinigung der Dichtung nicht scheuernde Schwämme und lauwarmes Wasser benutzen.

DE

INSTALLATION

Elektrischer Anschluss

 Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Allgemeine Informationen

Sicherstellen, dass die Eigenschaften des Stromnetzes für die Daten auf dem Typenschild geeignet sind.

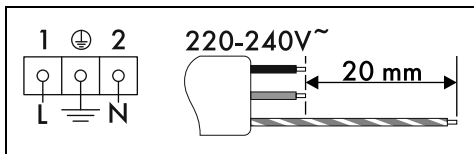
Das Typenschild mit den technischen Daten, der Seriennummer und dem Prüfzeichen befindet sich gut sichtbar am Gerät.

Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

Für den Erdungsanschluss ein Kabel benutzen, das mindestens 20 mm länger als die anderen Kabel ist.


Das Gerät kann in den folgenden Betriebsarten funktionieren:

- 220-240 V~



Dreipoliges Kabel 3 x 1,5 mm².

 Die angeführten Werte beziehen sich auf den Querschnitt des Innenleiters.

 Die Speisekabel weisen Ausmessungen unter Beachtung des Gleichzeitigkeitsfaktors auf (in Übereinstimmung mit der Norm DIN EN 60335-2-6).

Fixer Anschluss

An der Versorgungsleitung einen allpoligen

Trennschalter gemäß der Installationsrichtlinien mit einem ausreichendem Abstand zwischen den Kontakten vorsehen, damit im Falle einer Situation gemäß Überspannungskategorie III die Vorrichtung eine vollständige Trennung ermöglicht.

Für den australischen/ neuseeländischen Markt:

Der in den Festanschluss eingebaute Trennschalter muss der Norm AS/NZS 3000 entsprechen.

Anschluss über Stecker und Steckdose

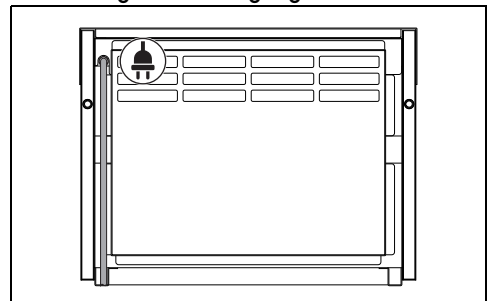
Beim Anschluss sicherstellen, dass der Stecker und die Steckdose der gleichen Ausführung sind.

Keine Reduzierstecker, Adapter oder Shunts verwenden, da diese Erhitzungen oder Verbrennungen erzeugen können.

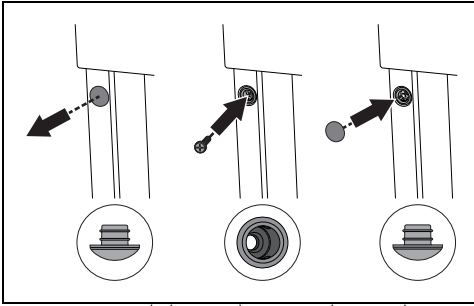
Positionierung

 Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Anordnung des Versorgungskabels

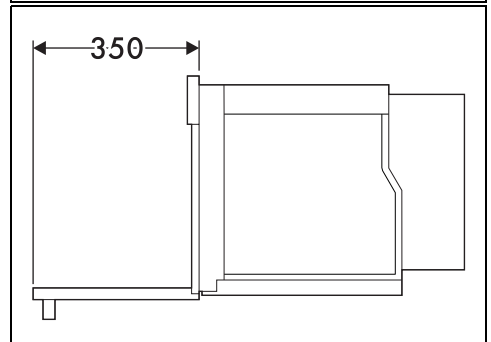
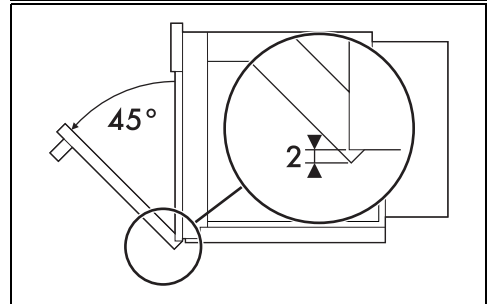
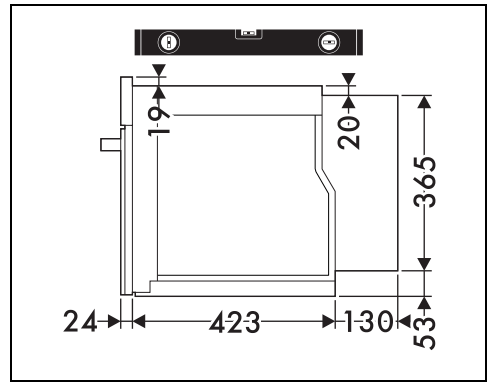
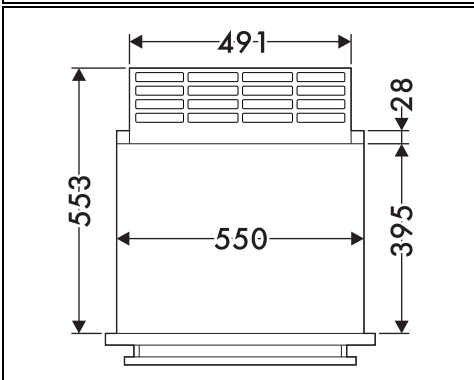
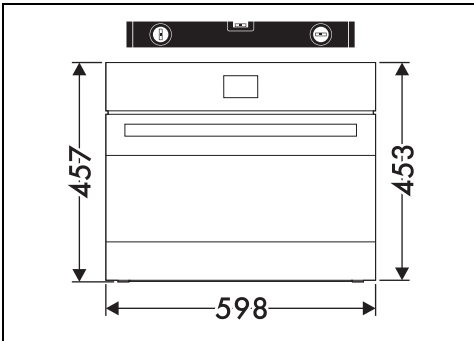


Befestigungsbuchsen

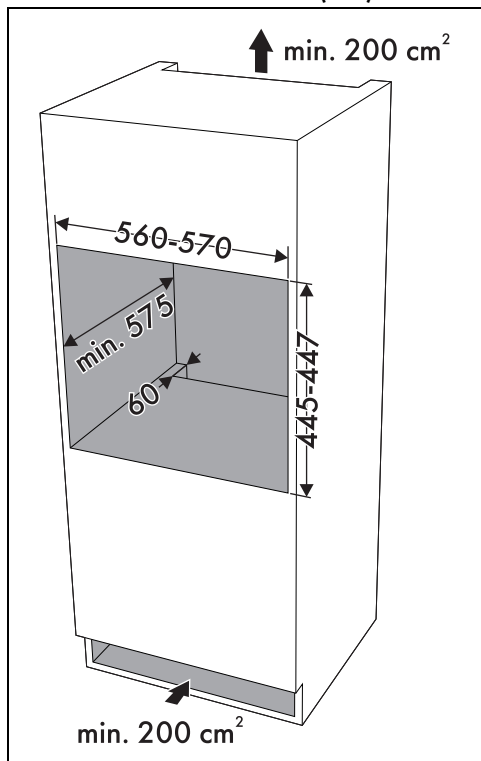


1. Die Stöpsel der Buchsen an der Vorderseite des Gerätes entfernen.
2. Das Gerät einbauen.
3. Das Gerät mit den Schrauben am Möbelstück befestigen.
4. Die Buchsen mit den vorher ausgebauten Stöpseln abdecken.

Abmessungen des Gerätes (mm)



Einbau in einen Hochschrank (mm)



* Prüfen, ob die Ober-/Rückseite des Möbels eine Öffnung mit einer Tiefe von 60 mm aufweist.