

# Inhaltsverzeichnis

<b>1 Hinweise</b>	<b>148</b>
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	148
1.2 Zweck des Gerätes	151
1.3 Haftung des Herstellers	152
1.4 Dieses Bedienungshandbuch	152
1.5 Typenschild	152
1.6 Entsorgung	152
1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	153
<b>2 Beschreibung</b>	<b>154</b>
2.1 Allgemeine Beschreibung	154
2.2 Bedienblende	155
2.3 Weitere Teile	156
2.4 Verfügbares Zubehör	156
2.5 Vorteile in der Verwendung des Schnellkühlers	157
<b>3 Gebrauch</b>	<b>158</b>
3.1 Hinweise	158
3.2 Vorhergehende Eingriffe	159
3.3 Gebrauch der Zubehörteile	159
3.4 Verwendung des Schnellkühlers	160
3.5 Kühlfunktionen	161
3.6 Automatikprogramme	173
3.7 Sonderfunktionen	176
3.8 Speicherung	186
3.9 Einstellungen	186
<b>4 Reinigung und Wartung</b>	<b>189</b>
4.1 Hinweise	189
4.2 Reinigung der Oberflächen	189
4.3 Außergewöhnliche Wartung	191
<b>5 Installation</b>	<b>193</b>
5.1 Elektrischer Anschluss	193
5.2 Positionierung	193

## ÜBERSETZUNG DER ORIGINALBETRIEBSANLEITUNG

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



## 1 Hinweise

### 1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

#### Personenschäden

- Während der Verwendung von Warmfunktionen berühren Sie nicht die Innenwände.
- Das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder Füßen berühren.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten, wenn sie nicht beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- 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.
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.
- Die Bleche oder Behälter nur mit Schutzhandschuhen einsetzen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Niemals versuchen, eine Flamme oder einen Brand mit Wasser zu löschen. Das Gerät ausschalten und die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- ENTZÜNDBARE MATERIALIEN NICHT IN DER NÄHE DES GERÄTES VERWENDEN ODER AUFBEWAHREN.
- KEINE SPRAYDOSEN IN DER NÄHE DIESES GERÄTES VERWENDEN, WÄHREND DIESES IN BETRIEB IST.
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.
- KEINE VERÄNDERUNGEN AM GERÄT VORNEHMEN.
- 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.
- Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen einführen.
- Niemals versuchen, das Gerät ohne den Eingriff eines qualifizierten Technikers zu reparieren.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.
- Die gefrorenen Speisen nicht berühren (vor allen Dingen nicht mit nassen Händen) oder direkt in den Mund stecken.
- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme).
- Es ist verboten, sich auf das Gerät zu setzen.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Öffnungen und Lüftungsschlitze des Gerätes nicht verschließen.
- Keine Töpfe oder Bleche direkt auf den Boden des Gerätes stellen.
- Keine elektrischen Geräte im Innern des Gerätes verwenden
- Dieses Gerät darf nicht als Raumkühler benutzt werden.
- Trennen Sie das Gerät bei einem Schaden, zur Wartung, zum Austausch einer Glühlampe oder während der Reinigung immer vom Stromnetz.
- Das Gerät garantiert optimale Leistungen, sofern die Raumtemperatur 32 °C nicht überschreitet.

## Schäden am Gerät

- Den Kühlkreislauf nicht beschädigen.
- Keine anderen als die vom Hersteller empfohlenen mechanischen Vorrichtungen oder anderweitigen Mittel zur Beschleunigung des Abtauvorgangs 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.



## Hinweise

- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen Metallschaber verwenden.
- Die offene Tür beim Einschieben in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden.
- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Tür ausüben.
- Den Griff nicht zum Anheben oder Versetzen des Gerätes verwenden.
- Der Stromanschluss darf nur von zugelassenem technischem Personal ausgeführt werden.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und 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.

### Installation

- **DIESES GERÄT DARF NICHT AUF BOOTEN ODER IN WOHNWAGEN INSTALLIERT WERDEN.**
- Das Gerät mithilfe einer anderen Person in den Schrank einschieben.
- Das Gerät nicht in potenziell explosionsgefährdeten Umgebungen installieren.
- Das Gerät nicht in geschlossenen Räumen mit geringem Luftwechsel aufstellen.
- Das Gerät nicht direktem Sonnenlicht aussetzen oder in der Nähe von Wärmequellen (Backöfen, Kochfelder usw.) aufstellen.
- Um mögliche Überhitzungen zu vermeiden, darf das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür oder einer Platte installiert werden.

### Für dieses Gerät

- 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 -20 °C eingefroren und mindestens für 24 Stunden bei -20 °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.
- 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.

## 1.2 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.



## Hinweise

### 1.3 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 Bedienungshandbuchs;
- die Nichtbeachtung der geltenden Richtlinien über den Verzehr von rohen Lebensmitteln;
- unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten;
- die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen.

### 1.4 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.

### 1.5 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.

### 1.6 Entsorgung



Dieses Produkt entspricht der WEEE-Richtlinie der Europäischen Union (2012/19/EU) und ist mit dem Symbol für Elektro- und Elektronik-Altgeräte gekennzeichnet. Dieses Gerät muss getrennt von anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden (Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG).

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

Um das Gerät zu entsorgen:

- Das Netzkabel abschneiden und es zusammen mit dem Stecker entfernen.



### Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

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

## 1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss

In diesem Bedienungshandbuch werden die folgenden Konventionen verwendet:

### Hinweise



Allgemeine Informationen über dieses Bedienungshandbuch, die Sicherheit und die Entsorgung.

### Beschreibung



Beschreibung des Gerätes und der Zubehörteile.

### Gebrauch



Informationen über den Gebrauch des Gerätes und der Zubehörteile.

### Reinigung und Wartung



Anweisungen zur richtigen Reinigung und Wartung des Gerätes.

### Installation



Informationen für den qualifizierten Techniker: Installation, Inbetriebsetzung und Abnahmeprüfung.



Sicherheitshinweise



Information



Empfehlung

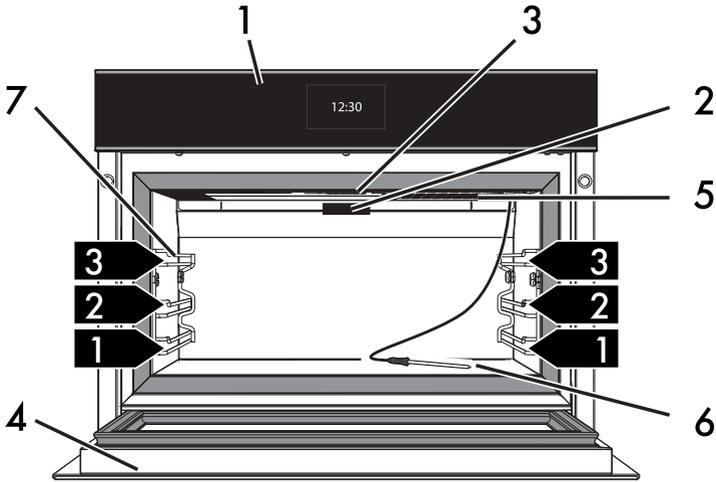
1. Reihenfolge von Bedienungsanweisungen.

- Einzelne Bedienungsanweisung.



## 2 Beschreibung

### 2.1 Allgemeine Beschreibung



1 Bedienblende

2 Sondenhalterung

3 Lampe

4 Tür

5 Lüfter

6 Temperatursonde

7 Halterahmen für Roste

**1,2,3** Schiene des Rahmens



## 2.2 Bedienblende



DE

### Display

Mittels des Touchscreen-Displays ist es möglich, mit dem Gerät zu interagieren. Die Symbole drücken, um auf die verfügbaren Funktionen zuzugreifen. Das Display zeigt alle dem Betrieb entsprechenden Parameter an, wie die ausgewählte Funktion, Zeit-/Temperatureinstellungen oder die Einstellungen der vorgeschichterten Programme.

Um auf das vorherige Menü zurückzukehren oder eine Funktion zu beenden, muss im Allgemeinen das Symbol  gedrückt werden. Zur Bestätigung der ausgewählten Optionen das Symbol  drücken.



Das Symbol  einige Sekunden lang drücken, um die laufende Funktion zu unterbrechen und das Gerät abzuschalten.



# Beschreibung

## 2.3 Weitere Teile

### Innenbeleuchtung

Die Innenbeleuchtung des Gerätes schaltet sich nur ein, wenn die Tür geöffnet oder offen gelassen wird.

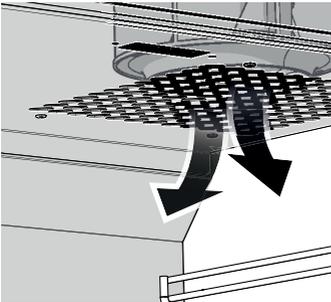


Wenn die Tür offen steht, kann die Innenbeleuchtung nicht ausgeschaltet werden.

### Schienen zur Positionierung

Das Gerät verfügt über Schienen zur Positionierung von Rosten auf unterschiedlicher Höhe. Die Einsatzstufen sind von unten nach oben ausgerichtet (siehe 2.1 Allgemeine Beschreibung).

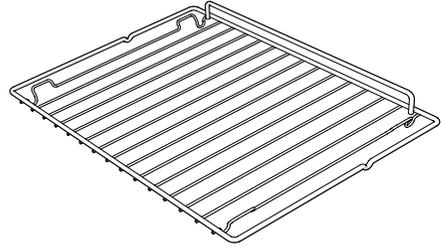
### Lüfter



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

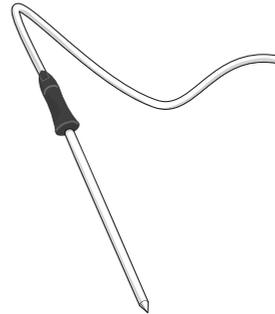
## 2.4 Verfügbares Zubehör

### Rost



Nützlich zur Ablage von Behältern oder Flaschen.

### Temperatursonde



Sie ist in die Mitte des Lebensmittels einzustecken, um die Temperatur im Kern während der Schnellkühlung nach Zeit und des Garvorgangs bei niedriger Temperatur zu ermitteln.



Das Zubehör des Gerätes, 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.



## 2.5 Vorteile in der Verwendung des Schnellkühlers

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 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	Mit Schnellkühler
Gefahr von Bakterien	Lebensmittelsicherheit
Verdunstung und Dehydratation	Erhaltung der ursprünglichen Konsistenz
Gewichtsverlust	Kein Gewichtsverlust
Verlust der Geschmäcker, Aromen und Farben	Erhaltung der organoleptischen Eigenschaften
Schnelles Verderben	Längere Haltbarkeit
Bildung von Makroekristallen, die die Fasern der Speisen beschädigen	Bildung von Mikroekristallen, die die Speisen nicht beschädigen und ihre Qualität und Konsistenz aufrechterhalten



## 3 Gebrauch

### 3.1 Hinweise



#### Unsachgemäßer Gebrauch Verletzungsgefahr der Personen oder Schäden am Gerät

- Während der vom Gerät durchgeführten Vorgänge die Tür stets geschlossen halten.
- Während des Verstellens von Speisen im Inneren des Gerätes die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.
- Die Heizelemente nicht berühren.
- Während des Betriebs Kinder vom Gerät fernhalten.
- Keine Behälter oder Bleche auf den Boden des Gerätes stellen.
- Die Bleche und Behälter nicht mit Deckeln oder Isolierfolien abdecken.
- Sicherstellen, dass die Behälter für die Verwendung bei niedrigen Temperaturen geeignet sind.
- Die Verwendung von Kunststoffbehältern vermeiden.
- Die Lebensmittel auf ordnungsgemäße Weise im Inneren des Gerätes anordnen, um die Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Die Lebensmittel nicht übereinander anordnen.
- Die Temperatursonde vorsichtig handhaben, da sie sehr spitz ist.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes aufbewahren bzw. benutzen.



#### Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr einer Bakterienkontamination

- 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 24 Stunden bei -20 °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 Bildung von Wasser oder Kondenswasser im Innern des Gerätes ist ein natürliches Phänomen und weist nicht auf eine Funktionsstörung hin.



## 3.2 Vorhergehende Eingriffe

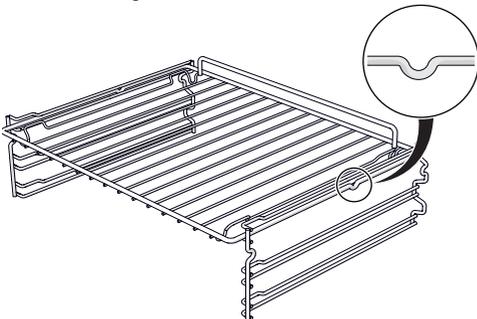
1. Eventuelle Schutzfolien auf den Außenflächen oder im Inneren des Gerätes einschließlich des Zubehörs entfernen.
2. Eventuelle Etiketten (mit Ausnahme des Schildes mit den technischen Daten) von den Zubehörteilen oder vom Gerät selbst entfernen.
3. Alle Zubehörteile des Gerätes entfernen und waschen (siehe 4 Reinigung und Wartung).
4. Zum Entfernen eventueller Herstellungsrückstände muss eine sorgfältige Reinigung im Innern des Gerätes mit einem weichen Tuch und neutralem, nicht scheuerndem Reinigungsmittel vorgenommen werden (siehe „Reinigung des Innenraums des Gerätes“).
5. Bei der ersten Verwendung des Gerätes muss die aktuelle Uhrzeit eingestellt werden (siehe „Erster Gebrauch“).

## 3.3 Gebrauch der Zubehörteile

### Roste

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

- Die mechanischen Sicherheitssperren vermeiden ein ungewolltes Herausziehen der Roste und müssen immer nach unten und zur Rückseite des Gerätes gerichtet sein.



## Temperatursonde

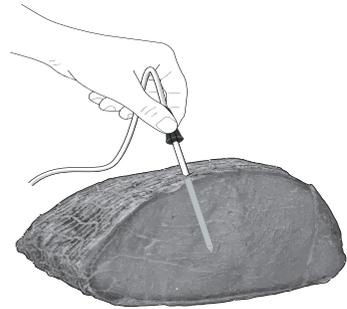


**Spitzes Endstück  
Verletzungsgefahr**

- Die Sonde vorsichtig handhaben und die Berührung mit der Spitze vermeiden.

Die Sonde vor dem Schnellkühlen mit Sonde oder den Warmfunktionen in das Lebensmittel einstecken.

- Die Temperatursonde muss tief in die Mitte der Speise eingesteckt werden, ohne diese vollständig durchzustechen.
- Bei Lebensmitteln von unterschiedlicher Größe muss die Sonde in das größte Lebensmittel eingesteckt werden.



Mindestens 3/4 der Länge der Sonde quer einführen.

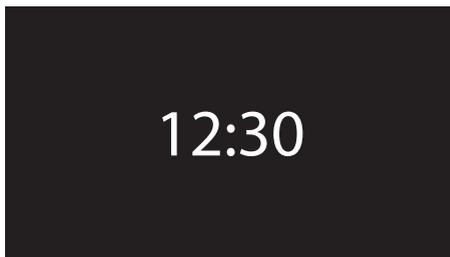
Nach der Verwendung die Sonde mit einem weichen Tuch und lauwarmem Wasser reinigen, sorgfältig abtrocknen und erneut in ihre Aufnahme einsetzen.



# Gebrauch

## 3.4 Verwendung des Schnellkühlers

### Erster Gebrauch



Beim ersten Gebrauch oder nach einem Stromausfall erscheinen auf dem Display die blinkenden Zeichen **00:00**. Vor dem Beginn einer beliebigen Funktion muss die aktuelle Uhrzeit eingestellt werden (bei der ersten Inbetriebnahme wird empfohlen, auch die gewünschte Sprache einzustellen).

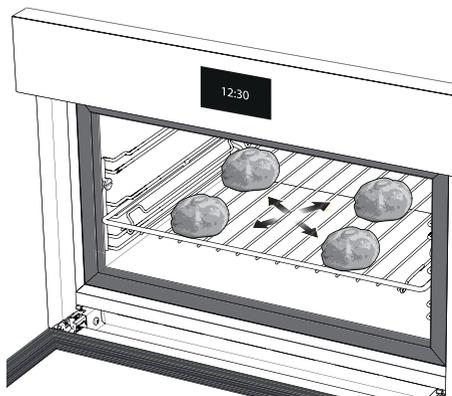
**i** Bei der ersten Inbetriebnahme ist das Gerät auf die Standard-Sprache „English“ eingestellt.

 Beim ersten Anschluss oder nach einem Stromausfall einige Sekunden abwarten, bevor mit der Bedienung des Gerätes fortgefahren wird.

### Anordnung der Lebensmittel

Die Lebensmittel einheitlich im Innern des Gerätes anordnen, um zu vermeiden, diese zu stapeln oder übereinander zu legen und die Luftzirkulation zu behindern.

**i** Den Rost für eine bessere Luftzirkulation verwenden.



### Zieltemperatur

Die im Display veranschaulichte Temperatur zeigt die Zieltemperatur an, die die Nahrungsmittel erreichen müssen.





## Homescreen

Auf die angezeigte Uhrzeit im Display drücken.

Über das „Homescreen“ des Gerätes können nun die verschiedenen verfügbaren Funktionen ausgewählt werden.



- 1 Einstellungen
- 2 Automatikprogramme
- 3 Kühlfunktionen
- 4 Sonderfunktionen
- 5 Speicherung

## 3.5 Kühlfunktionen

Zur Auswahl der Kühlfunktionen das

Symbol  auf der Hauptseite des Gerätes drücken.

Es erscheint die Bildschirmseite mit den Symbolen der verschiedenen Kühlfunktionen:



Bei den verfügbaren Kühlfunktionen handelt es sich um:

-  Vorkühlung
-  Aufbewahrung
-  Schnellkühlung
-  Tiefkühlung
-  Getränkeköhlung

Zur Funktionsaktivierung das Symbol der gewünschten Funktion drücken.

Um auf die Hauptseite zurückzukehren, die Taste  drücken.



# Gebrauch

## Vorkühlung

Die Funktion der Vorkühlung ermöglicht es, den Raum des Gerätes vor der Ausführung eines Schnell- oder Tiefkühlzyklus zu kühlen.



Einen Vorkühlzyklus von mindestens 15 Minuten ohne Eingabe von Lebensmitteln durchführen, um die besten Ergebnisse während der Schnell- oder Tiefkühlung zu erzielen.

1. Zur Aktivierung der Vorkühlfunktion auf das Symbol  drücken.

2. Es erscheint folgende Bildschirmseite:



3. Beabsichtigt man, die Standard-Temperatur (-20 °C) abzuändern, muss auf den Temperaturwert gedrückt werden: Es erscheint eine Bildschirmseite, auf der die gewünschten Werte mit den Tasten  oder  eingestellt werden können.

4. Zur Bestätigung  drücken.



Der Temperaturwert kann zudem während des Betriebs abgeändert werden.

5. Das Display zeigt das Fortschreiten der Funktion an.



6. Nach Erreichen der eingestellten Temperatur löst das Gerät ein akustisches Signal aus, die Fortschrittsleiste der Funktion und die zu erreichende Temperatur werden nicht mehr angezeigt.



Die Funktion kann zu jedem beliebigen Moment durch 3 Sekunden langes Drücken der Taste  unterbrochen werden.



## Aufbewahrung

Diese Funktion hält die Lebensmittel auf der gewünschten Temperatur.

Option	Temperatur
Kühlschrank	+3 °C
Gefrierschrank	-18 °C
Manuell	-35 °C - +20 °C

1. Auf der Bildschirmseite der

Kühlfunktionen das Symbol



drücken.

2. Die Art der gewünschten Aufbewahrung auswählen.



3. Die Taste  drücken, um die Funktion zu starten.



4. Es erscheint die Bildschirmseite, die das Fortschreiten der Funktion anzeigt.



5. Bei Erreichen der Temperatur löst das Gerät ein akustisches Signal aus.



## Gebrauch

6. Für die manuelle Aufbewahrung muss die gewünschte Temperatur mit den Tasten oder ausgewählt werden. Zur Bestätigung drücken.



7. drücken, um die Funktion zu starten.



8. Das Display zeigt das Fortschreiten der Funktion an.



9. Am Ende der Funktion löst das Gerät ein akustisches Signal aus, die Fortschrittsleiste der Funktion und die zu erreichende Temperatur werden nicht mehr angezeigt.



Die Funktion kann zu jedem beliebigen Moment durch 3 Sekunden langes Drücken der Taste unterbrochen werden.



## Schnellkühlung



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

Diese Funktion ermöglicht die Schnellkühlung bei +3 °C von rohen oder kurz zuvor gegarten Lebensmitteln.

Die einer Schnellkühlung unterzogenen Lebensmittel können bis zu 5-7 Tagen im Kühlschrank (+4 °C) aufbewahrt werden.



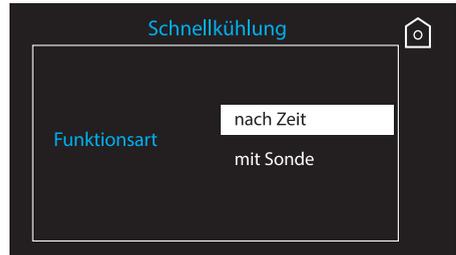
- Vor der Eingabe von schnell zu kühlenden, warmen Lebensmitteln einen Vorkühlzyklus von mindestens 15 Minuten bei leerem Gerät durchführen.
- Die Bleche oder Behälter nicht mit Deckeln oder Isolierfolien abdecken.
- Sicherstellen, dass die Behälter für die Verwendung bei niedrigen Temperaturen geeignet 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.

1. Auf der Bildschirmseite der

Kühlfunktionen das Symbol



drücken.  
2. Die Art der gewünschten Schnellkühlung auswählen: Schnellkühlung nach Zeit oder Schnellkühlung mit Sonde.



3. Bei Auswahl der Option „Schnellkühlung nach Zeit“ muss die gewünschte Dauer eingestellt werden. Im Beispiel ist eine Dauer von 1 Stunde und 30 Minuten eingestellt: Zuerst auf das Feld der Stunden drücken und 0 und 1 eingeben, dann auf das Feld der Minuten drücken und 3 und 0 eintippen. Zur Bestätigung  drücken.





# Gebrauch

4. Das Gerät fordert vom Benutzer die Auswahl, ob eine Vorkühlung der Zelle durchgeführt werden soll oder nicht.



6. Nach der Bestätigung zeigt das Display an, dass die Vorkühlung der Zelle läuft.



7. Nach beendeter Vorkühlung „Ok“ drücken.



**i** Es empfiehlt sich, eine Vorkühlung der Zelle durchzuführen, um bessere Ergebnisse zu erzielen. Die für die Vorkühlung empfohlene Temperatur beträgt  $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Die Vorkühlung muss bei leerer Zelle, ohne die Eingabe von Lebensmitteln, erfolgen.

5. Die Vorkühlung der Zelle durchführen und die Temperatur der Vorkühlung auf  $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$  einstellen. Zur Bestätigung  drücken.



8. Das schnell zu kühlende Lebensmittel eingeben und zur Funktionsaktivierung  drücken.





9. Das Display zeigt das Fortschreiten der Funktion an.



10. Am Ende der Funktion löst das Gerät ein akustisches Signal aus, die Fortschrittsleiste der Funktion und die zu erreichende Temperatur werden nicht mehr angezeigt.



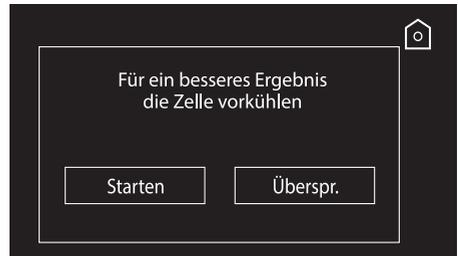
Die Funktion kann zu jedem beliebigen Moment durch 3 Sekunden langes Drücken der Taste  unterbrochen werden.

## Schnellkühlung mit Sonde

Die Schnellkühlung mit Sonde sieht das Einstecken der Temperatursonde an der dicksten Stelle des schnell zu kühlenden Lebensmittels vor.

Die Sonde wird verwendet, um die Temperatur im Kern eines ganzen Speisenstücks zu messen.

1. Das Gerät fordert vom Benutzer die Auswahl, ob eine Vorkühlung der Zelle durchgeführt werden soll oder nicht.



Es empfiehlt sich, eine Vorkühlung der Zelle durchzuführen, um bessere Ergebnisse zu erzielen. Die für die Vorkühlung empfohlene Temperatur beträgt -30 °C.



Die Vorkühlung muss bei leerer Zelle, ohne die Eingabe von Lebensmitteln, erfolgen.



# Gebrauch

- Die Vorkühlung der Zelle durchführen und die Temperatur der Vorkühlung auf  $-30\text{ °C}$  einstellen. Zur Bestätigung drücken.



- Nach der Bestätigung zeigt das Display an, dass die Vorkühlung der Zelle läuft.



- Nach beendeter Vorkühlung „Ok“ drücken.





**Spitzes Endstück  
Verletzungsgefahr**

- Die Sonde vorsichtig handhaben und die Berührung mit der Spitze vermeiden.



Mindestens 3/4 der Länge der Sonde quer einführen.

- Die Sonde in das Lebensmittel stecken, ohne es vollständig durchzustechen, und zur Funktionsaktivierung die Taste drücken.



- Nach Aktivierung der Funktion erscheint die folgende Bildschirmseite. Die Bildschirmseite bleibt aktiv, solange die neben dem Symbol der Sonde angezeigte Temperatur ( $25\text{ °C}$ ) nicht mit der Temperatur über dem Symbol der Funktion ( $3\text{ °C}$ ) übereinstimmt.



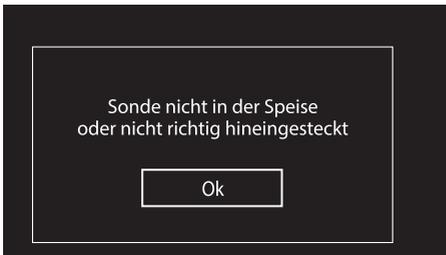
- Sobald die Temperatur von  $3\text{ °C}$  erreicht ist, löst das Gerät ein akustisches Signal aus, die Fortschrittsleiste der Funktion und die Temperatur werden nicht mehr angezeigt.



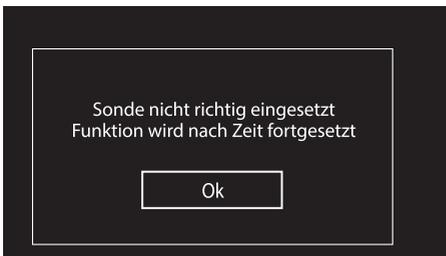
8. Das Gerät geht automatisch auf den Aufbewahrungszustand über und bleibt so lange in diesem Status, bis der Benutzer die Funktion mit der Taste  unterbricht.



9. Falls die Funktion ohne Einstecken der Sonde aktiviert wurde, erscheint folgende Bildschirmseite:



10. „Ok“ drücken und die Sonde einfügen. Wenn die Sonde nicht eingeführt wurde oder als nicht ordnungsgemäß eingefügt angesehen wird, wird folgende Bildschirmseite angezeigt:



11. Die Tür öffnen und das korrekte Einfügen der Sonde überprüfen.
12. Wenn die Sonde nicht eingesteckt wird, fährt das Gerät für die gesamte eingestellte Dauer automatisch mit der Schnellkühlung nach Zeit fort.

## Tiefkühlung

Die Tiefkühlung ermöglicht es, die Temperatur der Lebensmittel schnell bis zu einer Temperatur von  $-18\text{ °C}$  zu verringern und die organoleptischen Eigenschaften, den Geschmack, das Aroma und das Aussehen zu erhalten.

Vor der Aktivierung der Tiefkühlung einen Vorkühlzyklus durchführen, um die Zeiten und den Stromverbrauch zu reduzieren.



Wenn die Temperatur des gegarten Lebensmittels  $100\text{ °C}$  übersteigt, muss abgewartet werden, bis sich die Temperatur auf  $80\text{ °C}$  senkt.

1. Auf der Bildschirmseite der

Kühlfunktionen das Symbol  drücken.

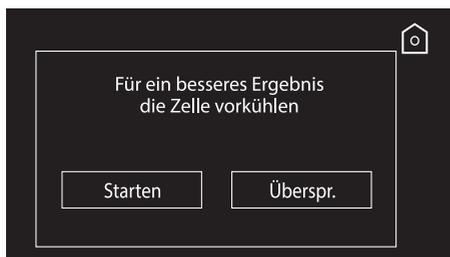
2. Die gewünschte Dauer einstellen. Im Beispiel ist eine Dauer von 2 Stunden und 30 Minuten eingestellt: Zuerst auf das Feld der Stunden drücken und 0 und 2 eingeben, dann auf das Feld der Minuten drücken und 3 und 0 eintippen. Zur Bestätigung  drücken.





# Gebrauch

3. Das Gerät fordert vom Benutzer die Auswahl, ob eine Vorkühlung der Zelle durchgeführt werden soll oder nicht.



5. Nach der Bestätigung zeigt das Display an, dass die Vorkühlung der Zelle läuft.



6. Nach beendeter Vorkühlung „Ok“ drücken.



**i** Es empfiehlt sich, eine Vorkühlung der Zelle durchzuführen, um bessere Ergebnisse zu erzielen. Die für die Vorkühlung empfohlene Temperatur beträgt  $-30^{\circ}\text{C}$ .

Die Vorkühlung muss bei leerer Zelle, ohne die Eingabe von Lebensmitteln, erfolgen.

4. Die Vorkühlung der Zelle durchführen und die Temperatur der Vorkühlung auf  $-30^{\circ}\text{C}$  einstellen. Zur Bestätigung drücken.



7. Das tiefzukühlende Lebensmittel in die Zelle eingeben und zur Funktionsaktivierung drücken.





8. Nach erfolgter Aktivierung der Funktion bleibt die folgende Bildschirmseite aktiv, solange die neben dem Thermometer angezeigte Temperatur (25 °C) nicht mit der Temperatur über dem Symbol der Funktion (-18 °C) übereinstimmt.



9. Sobald die Temperatur von -18 °C erreicht ist, löst das Gerät ein akustisches Signal aus, die Fortschrittsleiste der Funktion und die Temperatur werden nicht mehr angezeigt.
10. Das Gerät geht automatisch auf den Aufbewahrungszustand über und bleibt so lange in diesem Status, bis der Benutzer die Funktion mit der Taste  unterbricht.



## Aufbewahrung der Lebensmittel

- Die abgekühlten oder 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 abgekühlte Lebensmittel muss im Kühlschrank bei einer konstanten Temperatur von +4 °C aufbewahrt werden.
- Das tiefgefrorene Lebensmittel muss im Gefrierschrank bei einer konstanten Temperatur von -18 °C aufbewahrt werden.



# Gebrauch

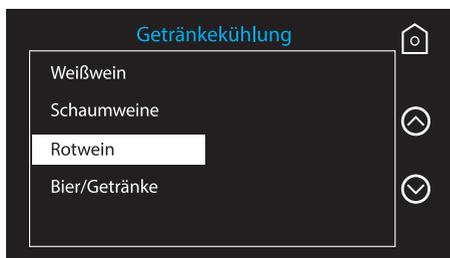
## Getränkékühlung

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

1. Auf der Bildschirmseite der

Kühlfunktionen das Symbol  drücken.

2. Auf den Namen des Getränks drücken, wie zum Beispiel Rotwein.



Für den optimalen Genuss ist es empfehlenswert, die reifen Rotweine, die roten Passito-Weine und die Likörweine bei einer Temperatur zwischen 16-22 °C zu kühlen.

3. Die Anzahl der zu kühlenden Flaschen zwischen einem Minimum von 1 und einem Maximum von 16 Flaschen unter Verwendung der Tasten  oder  auswählen. Zur Bestätigung  drücken.



Einstellung	Geeignet für
<b>Weißwein</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Junge Weißweine</li> <li>• Strukturierte und reife Weißweine</li> <li>• Weiße Passito-Weine</li> <li>• Weiße Likörweine</li> <li>• Junge Roséweine</li> <li>• Junge Grappa</li> </ul>
<b>Sekt</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Champagner</li> <li>• Schaumweine</li> <li>• Perlweine</li> </ul>
<b>Rotweine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Junge Rotweine</li> <li>• Reife Roséweine</li> <li>• Reife Weißweine, auf Barrique</li> </ul>
<b>Bier/Getränke</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Branntweine</li> <li>• Gin</li> <li>• Wodka</li> <li>• Rum</li> <li>• Tequila</li> <li>• Kalt zu servierende Liköre</li> </ul>

4. Die Bildschirmseite zeigt die für die Kühlung voreingestellte Temperatur an.



drücken, um die Funktion zu starten.





- Nach erfolgreicher Aktivierung der Funktion bleibt die folgende Bildschirmseite aktiv, solange die neben dem Thermometer angezeigte Temperatur (25 °C) nicht mit der Temperatur über dem Symbol der Funktion (10 °C) übereinstimmt.



- Nach Ablauf der Zeit und nach Erreichen der voreingestellten Temperatur löst das Gerät ein akustisches Signal aus, die Fortschrittsleiste der Funktion und die Temperatur werden nicht mehr angezeigt.
- Das Gerät geht automatisch auf den Aufbewahrungszustand über und bleibt so lange in diesem Status, bis der Benutzer die Funktion mit der Taste  unterbricht.



## 3.6 Automatikprogramme

Die Automatikprogramme ermöglichen die Aktivierung der Funktionen zur Schnellkühlung und Tiefkühlung für eine Reihe von Lebensmitteln bei einer voreingestellten Temperatur und für eine vorgegebene Dauer.

Zur Auswahl der Automatikprogramme das

Symbol  auf der Hauptseite des Gerätes drücken.

Es erscheint die Bildschirmseite mit den Symbolen der zwei verfügbaren Automatikprogramme.

- Die Funktionsart zwischen Schnellkühlung und Tiefkühlung durch Drücken auf den Namen der gewünschten Funktion auswählen.



- Nach Wahl der Funktion, die Tasten  oder  verwenden, um die Liste der Lebensmittel zu durchlaufen, dann das gewünschte Lebensmittel durch direktes Drücken auf den Namen auswählen (im Beispiel ist „Fleisch“ ausgewählt).



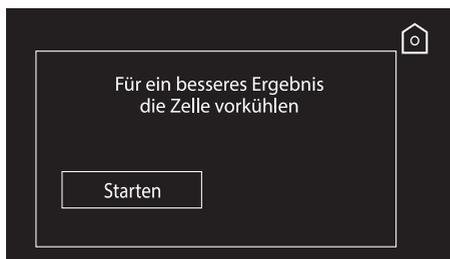


# Gebrauch

3. Auf den Namen des Untertyps drücken.



4. Das Gerät fordert vom Benutzer die Auswahl, ob eine Vorkühlung der Zelle durchgeführt werden soll oder nicht.



**i** Die Vorkühlung der Zelle durchführen, um das Ergebnis der von Smeg vorgeschlagenen Rezepte zu optimieren. Die für die Vorkühlung empfohlene Temperatur beträgt -30 °C.

 Die Vorkühlung muss bei leerer Zelle, ohne die Eingabe von Lebensmitteln, erfolgen.

5. Die Vorkühlung der Zelle durchführen und die Temperatur der Vorkühlung auf -30 °C einstellen. Zur Bestätigung  drücken.



6. Nach der Bestätigung zeigt das Display an, dass die Vorkühlung der Zelle läuft.



7. Nach beendeter Vorkühlung „Ok“ drücken.





8. Das Lebensmittel eingeben und zur Funktionsaktivierung die Taste  drücken.



9. Nach Aktivierung der Funktion erscheint die folgende Bildschirmseite. Die Bildschirmseite bleibt aktiv, solange die neben dem Symbol des Thermometers angezeigte Temperatur (25 °C) nicht mit der Temperatur über dem Symbol der Funktion (3 °C) übereinstimmt.



Die Temperatursonde einfügen, wenn ein Lebensmittel ausgewählt wird, das für die Ausführung der Funktion das Einfügen der Sonde vorsieht.

10. Sobald die Temperatur von 3°C erreicht ist, löst das Gerät ein akustisches Signal aus, die Fortschrittsleiste der Funktion und die Temperatur werden nicht mehr angezeigt.
11. Das Gerät geht automatisch auf den Aufbewahrungszustand über und bleibt so lange in diesem Status, bis der Benutzer die Funktion mit der Taste  unterbricht.





## 3.7 Sonderfunktionen

Zur Auswahl der Sonderfunktionen das

Symbol  auf der Hauptseite des Gerätes drücken.

Es erscheint die Bildschirmseite mit den Symbolen der Sonderfunktionen:



Bei den verfügbaren Sonderfunktionen handelt es sich um:



Auftauen nach Gewicht



Auftauen nach Zeit



Hefestufe



Warmfunktionen



Ready to eat



Automatische Reinigung

Zur Funktionsaktivierung das Symbol der gewünschten Funktion drücken.

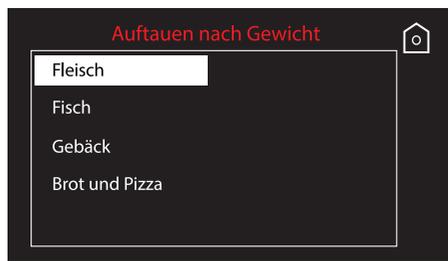
Um auf die Hauptseite zurückzukehren, die

Taste  drücken.

## Auftauen nach Gewicht

Diese Funktion ermöglicht es, die Speisen je nach einstellbarem Gewicht aufzutauen.

1. Das Symbol  drücken, um die Funktion „**Auftauen nach Gewicht**“ über die Hauptbildschirmseite der Sonderfunktionen auszuwählen.
2. Die Art der aufzutauenden Speise auswählen. Zum Fortfahren, auf den Namen des Lebensmittels drücken.



3. Das gewünschte Gewicht mit den Tasten  oder  einstellen. Zur Bestätigung  drücken.

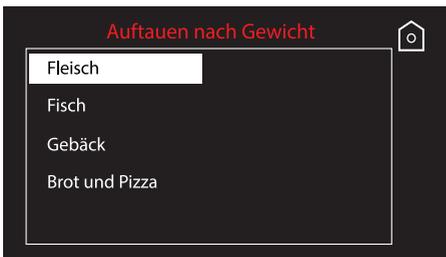




4. drücken, um die Funktion zu starten.



5. Nach erfolgtem Funktionsstart zeigt die Bildschirmseite die bis zum Ende der Funktion noch verbleibende Zeit an.



6. Am Ende der Funktion löst das Gerät ein akustisches Signal aus, die Fortschrittsleiste der Funktion und die Temperatur werden nicht mehr angezeigt.
7. Das Gerät geht automatisch auf den Aufbewahrungszustand über und bleibt so lange in diesem Status, bis der Benutzer die Funktion mit der Taste unterbricht.

## Auftauen nach Zeit

Dieses Programm ermöglicht, die Speisen nach einstellbarer Zeit aufzutauen.

1. Das Symbol drücken, um die Funktion „Auftauen nach Zeit“ über die Hauptbildschirmseite der Sonderfunktionen auszuwählen.
2. Die gewünschte Dauer einstellen. Im Beispiel ist eine Dauer von 1 Stunde und 30 Minuten eingestellt: Zuerst auf das Feld der Stunden drücken und 0 und 1 eingeben, dann auf das Feld der Minuten drücken und 3 und 0 eintippen. Zur Bestätigung drücken.



3. drücken, um die Funktion zu starten.



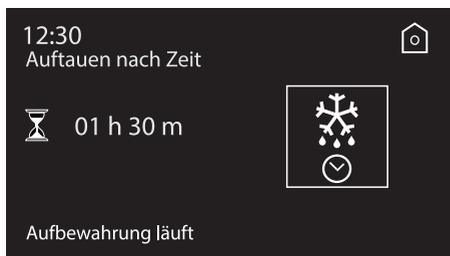


## Gebrauch

4. Nach erfolgtem Funktionsstart erscheint die Bildschirmseite, die anzeigt, dass die Funktion läuft.



5. Am Ende der Funktion löst das Gerät ein akustisches Signal aus, die Fortschrittsleiste der Funktion und die Temperatur werden nicht mehr angezeigt.
6. Das Gerät geht automatisch auf den Aufbewahrungszustand über und bleibt so lange in diesem Status, bis der Benutzer die Funktion mit der Taste  unterbricht.



## Hefestufe

Die Hefestufe ermöglicht es, jede Art von Teig aufgehen zu lassen, und gewährleistet optimale Ergebnisse in nur kurzer Zeit.

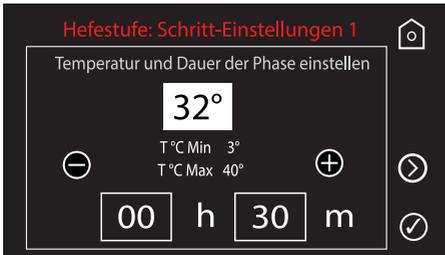
Der Hefestufe kann, je nach Bedarf, in einem einzelnen oder in 3 Schritten mit unterschiedlicher Temperatur und Dauer durchgeführt werden.



- Behälter aus Metall, Keramik oder Material, das für Temperaturen bis zu 80 °C geeignet ist, verwenden.
- Die ideale Temperatur für die Hefestufe beträgt 28 °C.
- Die für Brot-/Pizzateig empfohlene Temperatur beträgt 32 °C.
- Die Temperatur, die für feinere Teigmischungen, wie beispielsweise Brioches, empfohlen wird, beträgt 27-28 °C.
- 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 5 g pro 1 kg Teig, und über eine lange Zeit aufgehen lassen, um einen duftenden und leicht verdaulichen Teig zu erhalten.
- Italienische Mutterhefe verwenden, um einen lockeren, 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.



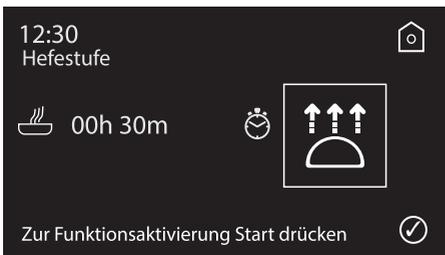
1. Das Symbol drücken, um die Funktion „Hefestufe“ über die Hauptbildschirmseite der Sonderfunktionen auszuwählen.
2. Die Temperatur und die gewünschte Dauer mit den Tasten oder einstellen.



6. Sofern eine Uhrzeit für das Ende Funktion eingestellt wurde, erscheint folgende Bildschirmseite, die alle Informationen anzeigt. Das Gerät versetzt sich in Erwartung des Funktionsstarts in den Kühlungs-Modus. In diesem Modus kann die Uhrzeit für das Ende der Funktion mit der Taste noch abgeändert werden.



3. An diesem Punkt ist es möglich, nur den Schritt 1 mit der Taste zu bestätigen oder die Taste zu drücken, um auf die Einstellung der zwei nächsten Schritte überzugehen und auf dieselbe Weise die Temperatur und Dauer einzustellen.
4. Am Ende der Einstellungen die Taste drücken, um den Vorgang zu bestätigen.
5. Das Display zeigt folgende Bildschirmseite an, drücken, um die Funktion zu starten.



**i** Beim Einstellen der Uhrzeit für das Ende der Funktion muss die Dauer der Funktion selbst berücksichtigt werden.

Wenn, zum Beispiel, die Funktion um 22:00 Uhr und die Endzeit der Funktion auf 23:30 Uhr, mit einer eingestellten Funktionsdauer von 2 Stunden, eingestellt werden, startet das Gerät die Funktion mit einer Verzögerung von 24 Stunden und zeigt die Bildschirmseite der Aufbewahrung bei 3 °C in Erwartung, die für die Funktion eingestellte Uhrzeit zu erreichen, an.





# Gebrauch

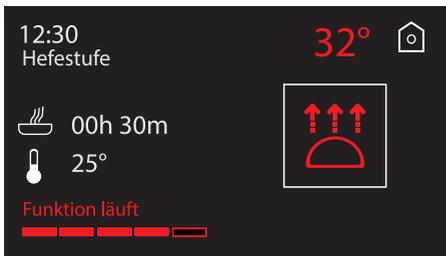
7.  drücken, um die Funktion zu starten.



8. Das Gerät versetzt sich in den Modus der Aufbewahrung bei 3 °C, in Erwartung, die Uhrzeit für den Funktionsbeginn zu erreichen.



9. Falls keine Uhrzeit für das Ende der Funktion eingestellt wurde, die Taste  drücken, um die Hefestufe zu starten. Es erscheint die Bildschirmseite, die anzeigt, dass die Funktion läuft.



10. Am Ende der Funktion löst das Gerät ein akustisches Signal aus, die Fortschrittsleiste der Funktion und die Temperatur werden nicht mehr angezeigt.

11. Das Gerät geht automatisch auf den Aufbewahrungszustand über und bleibt so lange in diesem Status, bis der Benutzer die Funktion mit der Taste  unterbricht.



-  Die Funktion kann zu jedem beliebigen Moment durch 3 Sekunden langes Drücken der Taste  unterbrochen werden.



## Warmfunktionen

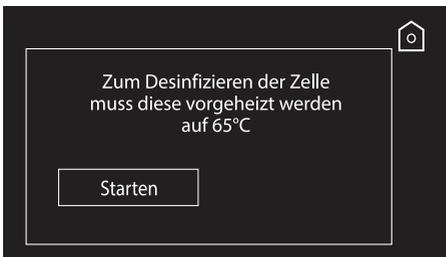
Diese Funktion ermöglicht es, die vorgegebenen Lebensmittel langsam und bei niedriger Temperatur zu garen.

Das Garen bei niedriger Temperatur hebt die Qualität, den Duft und die Aromen der Lebensmittel hervor.

1. Das Symbol  drücken, um die Funktion „Warmfunktionen“ über die Hauptbildschirmseite der Sonderfunktionen auszuwählen.
2. Aus der Liste das zu garende Lebensmittel auswählen.



3. Das Gerät fordert die Desinfektion des Innenraums der Zelle durch eine Vorheizstufe bei 65 °C. Zum Fortfahren „Starten“ drücken.

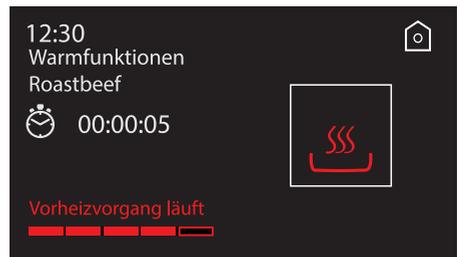


Die Vorkühlung muss bei leerer Zelle, ohne die Eingabe von Lebensmitteln, erfolgen.

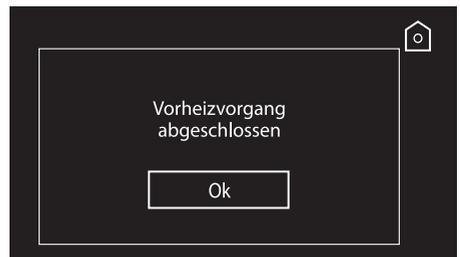
4. Das Symbol  drücken, um die Funktion zu starten.



5. Das Display zeigt an, dass die Vorheizstufe der Zelle läuft.



6. Nach beendeter Vorheizstufe „Ok“ drücken.



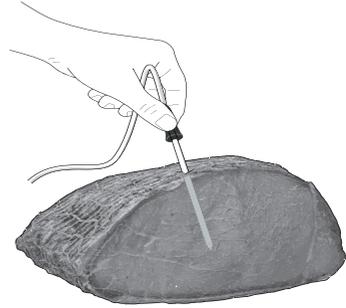


# Gebrauch

7. Es erscheint folgende Bildschirmseite, die das Einfügen der Temperatursonde fordert.



8. Die Temperatursonde muss tief in die Mitte der Speise eingesteckt werden, ohne diese vollständig durchzustechen.



9. Die Sonde einfügen und die Funktion mit der Taste  starten.

 **Spitzes Endstück  
Verletzungsgefahr**

- Die Sonde vorsichtig handhaben und die Berührung mit der Spitze vermeiden.

 Mindestens 3/4 der Länge der Sonde quer einführen.

 Bei Lebensmitteln von unterschiedlicher Größe muss die Sonde in das größte Lebensmittel eingesteckt werden.



10. Nach Aktivierung der Funktion erscheint die folgende Bildschirmseite. Die Bildschirmseite bleibt aktiv, solange die neben dem Symbol der Sonde angezeigte Temperatur (25 °C) nicht mit der Temperatur über dem Symbol der Funktion, die für jedes Lebensmittel unterschiedlich ist, übereinstimmt.





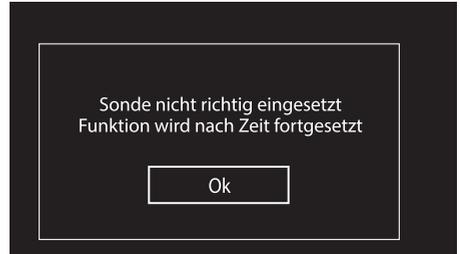
11. Sobald die Temperatur von 75 °C erreicht ist, löst das Gerät ein akustisches Signal aus, die Fortschrittsleiste der Funktion und die Temperatur werden nicht mehr angezeigt.
12. Das Gerät geht automatisch auf die Temperaturerhaltung bei einer Temperatur von 55 °C für 10 Stunden über. Um die Funktion zu unterbrechen, die Taste  drücken.



13. Falls die Funktion ohne Einstecken der Sonde aktiviert wurde, erscheint folgende Bildschirmseite:



14. „Ok“ drücken und die Sonde einfügen. Wenn die Sonde nicht eingeführt wurde oder als nicht ordnungsgemäß eingefügt angesehen wird, wird folgende Bildschirmseite angezeigt:



15. Die Tür öffnen und das korrekte Einfügen der Sonde überprüfen.
16. Wenn die Sonde nicht eingesteckt wird, fährt das Gerät für die voreingestellte Standard-Dauer automatisch mit dem Garen bei niedriger Temperatur fort.

 Am Ende einer Warmfunktion wird empfohlen, die Speise einige Minuten lang mit einem Löffel Öl und bei hoher Flamme in der Pfanne anzubraten.



# Gebrauch

## „Ready to eat“ -Funktion

Diese Funktion ermöglicht es, die bereits gegarten Lebensmittel zu einer voreingestellten Zeit auf eine für den Verzehr ideale Temperatur zu bringen.

Sie dient dazu, ein Fertiggericht bei 3 °C aufzubewahren, und, wenn man außer Haus ist, kann dieses vor der Rückkehr aufgewärmt werden, damit es zur gewünschten Zeit warm ist.



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



Die Dauer der Erwärmung des Gerichts liegt bei 2h 30min, daher sollte die Endzeit der Funktion ab der vorgegebenen Zeit (die bereits 2h 30min berücksichtigt) eingestellt werden.

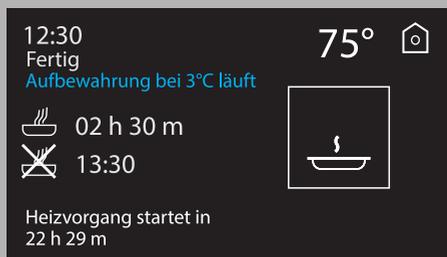
1. Das Symbol  drücken, um die Funktion „Ready to eat“ über die Hauptbildschirmseite der Sonderfunktionen auszuwählen.
2. Das Lebensmittel in den Innenraum des Gerätes eingeben und die Tür schließen.
3. Die Taste  drücken, um auf die Einstellung der Uhrzeit für das Ende der Funktion überzugehen.

4. Die Uhrzeit für das Ende der Funktion einstellen und zur Bestätigung die Taste  drücken.



Beim Einstellen der Uhrzeit für das Ende der Funktion muss die Dauer der Funktion selbst berücksichtigt werden.

Wenn, zum Beispiel, die Funktion um 22:00 Uhr und die Endzeit der Funktion auf 23:30 Uhr, mit einer eingestellten Funktionsdauer von 2 Stunden, eingestellt werden, startet das Gerät die Funktion mit einer Verzögerung von 24 Stunden und zeigt die Bildschirmseite der Aufbewahrung bei 3 °C in Erwartung, die für die Funktion eingestellte Uhrzeit zu erreichen, an.





5. Das Symbol  drücken, um die Funktion zu starten.



6. Das Gerät versetzt sich in den Modus der Aufbewahrung bei 3 °C, in Erwartung, die Uhrzeit für den Funktionsbeginn zu erreichen.



7. Nach Aktivierung der Funktion erscheint die folgende Bildschirmseite. Die Bildschirmseite bleibt so lange aktiv, bis die vom Benutzer eingestellte Dauer abgelaufen ist.



8. Am Ende der Funktion löst das Gerät ein akustisches Signal aus, die Fortschrittsleiste der Funktion und die Temperatur werden nicht mehr angezeigt.
9. Nach Erreichen der Temperatur und nach Ablauf der eingestellten Dauer versetzt sich das Gerät automatisch in den Modus der Temperaturerhaltung.



DE



## 3.8 Speicherung

Auf der „Hauptseite“ des Gerätes das Symbol  drücken, um die Liste der 10 zuletzt ausgeführten Funktionen anzuzeigen.



Auf das Symbol des Papierkorbs  drücken, um den Verlauf zu löschen.

## 3.9 Einstellungen

Auf der Hauptseite das Symbol **Einstellungen**  auswählen.



1. Die Tasten  oder  drücken und **Uhr** aus dem Menü „Einstellungen“ auswählen.



2. Die aktuelle Uhrzeit eingeben: Im Beispiel steht die aktuelle Uhrzeit auf 20:30, das Feld der Stunden drücken und 2 und 0 eingeben, dann auf das Feld der Minuten übergehen und 3 und 0 eingeben.



3. Zur Bestätigung die Taste  drücken.
4. Um auf die Hauptseite zurückzukehren, die Taste  drücken.

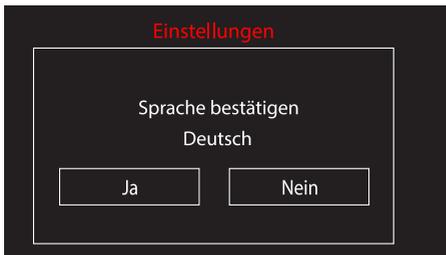


## Sprache

Im Menü der „**Einstellungen**“ die Sprache auswählen.

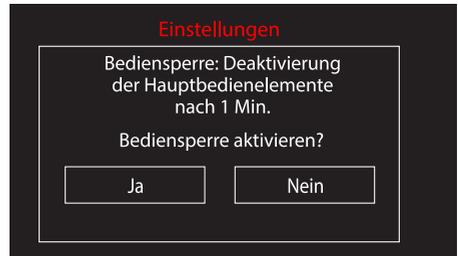


1. Die Tasten  oder  verwenden, um die Liste der verfügbaren Sprachen zu durchlaufen, und die gewünschte Sprache auszuwählen.
2. Auf den Namen der gewünschten Sprache drücken.
3. Zur Bestätigung die Taste  drücken.
4. Es erscheint eine Bestätigungssseite der Auswahl: **Ja** drücken, um diese zu bestätigen, oder **Nein**, um sie zu abbrechen.



## Bediensperre

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



1. Zur Bestätigung **Ja** drücken, zum Abbrechen **Nein**.
2. Bei Aktivierung der Bediensperre erscheint folgende Bildschirmseite.



3. Zum vorübergehenden Aufheben der Bediensperre die Taste  3 Sekunden lang drücken: Ein akustisches Signal wird ausgelöst.

 Es ist möglich, das Gerät auch bei aktiver Bediensperre durch 3 Sekunden langes Drücken der Taste  auszuschalten.



## Demo Mode (für Aussteller)

Dieser Modus ermöglicht dem Gerät, alle Heizelemente zu deaktivieren und die Benutzeroberfläche des Gerätes gleichzeitig aktiv zu halten.



1. Zur Bestätigung **Ja** drücken, zum Abbrechen **Nein**.
2. Bei Aktivierung des Demo Modus erscheint im Display alle 10 Minuten 3 Sekunden lang folgende Bildschirmseite.



Ist dieser Modus aktiviert, wird im Display die Anzeige „Demo Mode“ angezeigt.



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

## Bedientöne

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



## Digitaluhr

Ermöglicht die Anzeige der Uhr in digitaler Ausführung.



Von jeder beliebigen Bildschirmseite des Menüs Einstellungen geht man nach 15 Sekunden Nichtbetätigung auf den Stand-by Modus über.

Nach 2 Minuten im Stand-by versetzt sich das Gerät in den Energiesparmodus.



## 4 Reinigung und Wartung

### 4.1 Hinweise



#### Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Produkte verwenden.
- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuermittel, Fleckenentferner oder Metallschwämme).
- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen Metallschaber verwenden.



#### Unsachgemäßer Gebrauch Verletzungsgefahr der Personen und Schäden am Gerät

- Vor der Reinigung das Gerät vom Stromnetz trennen.
- Das Gerät nicht mit feuchten, nassen oder bloßen Händen oder Füßen berühren.
- Die an der Frontseite des Gerätes angebrachte Dichtung nicht entfernen.
- Keine anderen als die vom Hersteller empfohlenen mechanischen Vorrichtungen oder anderweitigen Mittel zur Beschleunigung des Abtauvorgangs verwenden.
- Den Kühlkreislauf nicht beschädigen.

### 4.2 Reinigung der Oberflächen

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

#### Tägliche Reinigung

Ein neutrales Reinigungsmittel verwenden, das keine scheuernden oder ätzenden Stoffe auf Chlorbasis enthält.

Das Produkt auf ein weiches und feuchtes Tuch geben und auf die Flächen auftragen. Sorgfältig abspülen und mit einem weichen Lappen oder einem Mikrofasertuch abtrocknen.

Die Oberflächen der Touchscreen-Bedienblende mit einem Glasreiniger reinigen.

Ein weiches Tuch mit wenig Reinigungsmittel verwenden und sorgfältig abtrocknen.

#### Reinigung des Innenraums des Gerätes

Um die Hygiene und den Schutz der behandelten Lebensmittel zu gewährleisten, muss der Innenraum des Gerätes nach jeder Verwendung gereinigt und abgetrocknet werden.

Insbesondere nach den Funktionen der Schnell- oder Tiefkühlung stets reinigen und abtrocknen, um die Bildung von unangenehmen Gerüchen zu vermeiden, die auf die Lebensmittel übertragen werden können.

Ein neutrales Reinigungsmittel und ein weiches Tuch verwenden.

Keine scheuernden Schwämme oder Schaber verwenden, die die Innenflächen beschädigen können.

Nachspülen und sorgfältig abtrocknen.



# Reinigung und Wartung

## Reinigung des Rostes

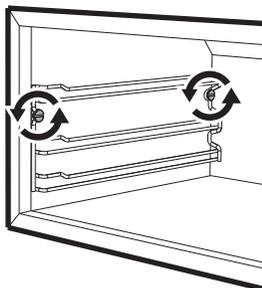
Der Rost kann im Geschirrspüler gespült werden.

## Ausbau der Halterahmen für Roste

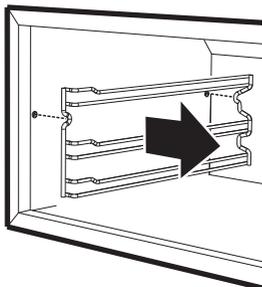
Das Entfernen der Schienenrahmen erleichtert die Reinigung der Seitenflächen noch mehr.

Für den Ausbau der Schienenrahmen:

1. Die Befestigungszapfen des Rahmens lösen:



2. Den Rahmen zum Ofeninneren ziehen, so dass er sich von den Befestigungszapfen löst.



3. Nach Abschluss der Reinigung die zuvor beschriebenen Vorgänge wiederholen, um die Schienenrahmen erneut einzusetzen.

## Reinigung der Schienenrahmen

Die Schienenrahmen können wie im vorherigen Abschnitt beschrieben ausgebaut und in der Spülmaschine gespült werden.

## Automatische Reinigung

Die automatische Reinigung muss nach 4 Schnellkühlzyklen oder nach einem Dauerbetrieb von 24 Stunden der Aufbewahrung oder Tiefkühlung durchgeführt werden.



Die automatische Reinigung darf ausschließlich bei offener Tür des Schnellkühlers vorgenommen werden.

1. Das Symbol  drücken, um die Funktion „Automatische Reinigung“ über die Hauptbildschirmseite der Sonderfunktionen auszuwählen.
2. Angezeigt wird folgende Meldung, die das Öffnen der Tür anfordert.

12:30  
Automatische Reinigung



Die Tür öffnen und zur Funktionsaktivierung Start drücken



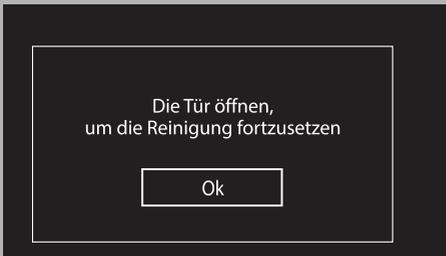
Wenn die Taste  gedrückt wird, ohne die Tür zu öffnen, startet die automatische Reinigung nicht.



3. Die Tür öffnen und die Taste  drücken.  
 Folgende Bildschirmseite wird angezeigt:



Wenn sich die Tür während der automatischen Reinigung ungewollt schließt, wird die Funktion nicht unterbrochen und das Gerät löst jede Minute ein akustisches Signal aus und zeigt folgende Meldung an:



4. Nach Beendigung der automatischen Reinigung wird folgende Bildschirmseite angezeigt:



5. Den Innenraum des Gerätes sorgfältig abtrocknen.

## 4.3 Außergewöhnliche Wartung

### Was tun, wenn...

Das Display komplett erloschen ist:

- Die Stromversorgung überprüfen.
- Überprüfen, ob der eventuell in der Stromversorgung des Gerätes eingebaute allpolige Schalter auf „On“ gestellt ist.

Das Gerät nicht kühlt:

- Überprüfen, ob der Modus „Demo“ eingestellt wurde (nähere Details finden Sie im Abschnitt „Demo Mode (für Aussteller)“).

Die Bedienelemente nicht reagieren:

- Überprüfen, ob der Modus „Bediensperre“ eingestellt wurde (Nähere Details finden Sie im Abschnitt „Bediensperre“).



Falls das Problem nicht behoben wurde, oder andersartige Defekte auftreten, den nächstgelegenen Kundendienst verständigen.

### Funktionsstörungsalarme



Funktion Schnellkühlung



Funktion Aufbewahrung oder Temperaturhaltung

Den Fehler notieren, das Gerät ausschalten und den technischen Kundendienst anrufen.



## Fehleralarme

Im Display erscheint eine Fehlermeldung zwischen „Fehler 1“ und „Fehler 7“.



Diese zeigt einen Defekt am Gerät an.

1. Die Taste **Reset** drücken, um das akustische Signal auszuschalten.
2. Den Fehler notieren, das Gerät ausschalten und den technischen Kundendienst anrufen.



## 5 Installation

### 5.1 Elektrischer Anschluss



#### Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Der Stromanschluss darf nur von zugelassenem technischem Personal ausgeführt werden.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Die Hauptstromversorgung unterbrechen.

#### Allgemeine Informationen

Sicherstellen, dass sich die Eigenschaften des Stromnetzes für die Daten auf dem Typenschild eignen.

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

Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

Betrieb des Gerätes mit 220-240 V $\sim$ .

Den Stecker des Gerätes an eine Schukosteckdose in einem Abstand von 1-1,5 Metern vom Gerät anschließen.

#### Fixer Anschluss

An der Speiseleitung einen allpoligen Trennschalter gemäß der Installationsrichtlinien vorsehen.

Der allpolige Trennschalter muss sich, gemäß den Anschlussvorschriften, an einer gut erreichbaren Stelle in Gerätenähe befinden.

### 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 zu Hitzeentwicklung oder Verbrennungen führen können.

### 5.2 Positionierung



#### Schweres Gerät Gefahr von Verletzungen durch Quetschung

- Das Gerät mithilfe einer anderen Person in den Schrank einschieben.
- Um Gefahren durch die Instabilität des Gerätes zu vermeiden, muss dieses gemäß den Anweisungen befestigt werden.



#### Druck auf die offene Tür Gefahr von Schäden am Gerät

- Die offene Backofentür beim Einschieben in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden.
- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Backofentür ausüben.



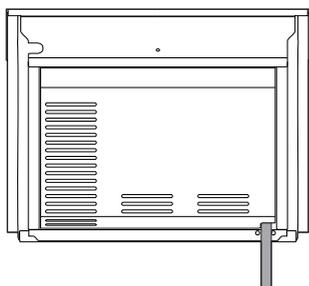
#### Entwicklung von Wärme während des Gerätebetriebs Brandgefahr

- Sicherstellen, dass das Material des Schrankes hitzebeständig ist.
- Sicherstellen, dass der Schrank über die notwendigen Öffnungen verfügt.
- Das Gerät nicht in einer mit einer Klappe verschlossenen Nische oder in einem Schrank einbauen.



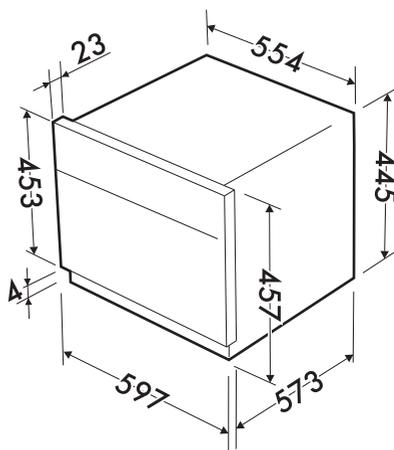
# Installation

## Anordnung des Versorgungskabels



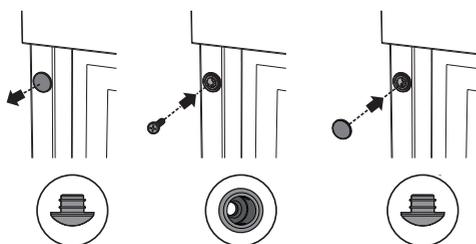
(Rückansicht)

## Abmessungen des Gerätes (mm)



## Befestigungsbuchsen

Nach dem Einbau des Gerätes.



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

## Einbau in einen Hochschrank (mm)

