






Your PDF Guides

You can read the recommendations in the user guide, the technical guide or the installation guide for SMEG SCD60IMX8. You'll find the answers to all your questions on the SMEG SCD60IMX8 in the user manual (information, specifications, safety advice, size, accessories, etc.). Detailed instructions for use are in the User's Guide.

User manual SMEG SCD60IMX8
User guide SMEG SCD60IMX8
Operating instructions SMEG SCD60IMX8
Instructions for use SMEG SCD60IMX8
Instruction manual SMEG SCD60IMX8

Inhaltsverzeichnis		DE-BE
1. GEBRAUCHSHINWEISE	4
2. SICHERHEITSHINWEISE	6
3. UMWELTSCHUTZ	8
3.1 Unser Beitrag zum Umweltschutz	8
3.2 Ihr Beitrag zum Umweltschutz	8
4. LERNEN SIE IHR GERÄT KENNEN	9
4.1 Beschreibung der Bedienelemente auf der Bedienblende	9
5. MITGELIEFERTES ZUBEHÖR	10
5.1 Verwendung des Reste oder Fettlöffel	11
5.2 Verwendung des Aufgaberostes	11
6. VERWENDUNG DES KOCHFELDES	12
6.1 Anordnung der Kochzonen	12
6.2 Töpfe geeignet für das Induktionskochen	13
6.3 Begrenzung der Garzeit	13
6.4 Überhitzungsschutz des Kochfeldes	13
6.5 Ratschläge zur Energieeinsparung	13
6.6 Leistungsstufen	14
6.7 Topfkühlung	14
6.8 Restwärme	14
6.9 Heizbeschleuniger	14
6.10 Booster-Funktion	15
6.11 Leistungssteuerung	15
6.12 Steuerungssperre	15
7. VERWENDUNG DES OFENS	16
7.1 Vor der Benutzung des Gerätes	16
7.2 Einsatzschienen	16
7.3 Stauraum (nur bei einigen Modellen)	16
7.4 Kühlgelasse	16
7.5 Innenbeleuchtung	16
7.6 Allgemeine Gebrauchshinweise und -empfehlungen	17
7.7 Elektronische Zeitschaltuhr	18
8. GARVORGÄNGE MIT DEM OFEN	20
8.1 Ratschläge und Maßnahmen während des Garvorgangs	21
8.2 Tabelle der Garvorgänge	22
9. REINIGUNG UND WARTUNG	23
9.1 Reinigung von Edelstahl	23
9.2 Tägliche Reinigung	23
9.3 Flecken oder Speiserückstände	23
9.4 Reinigung des Glaskeramikkochfeldes	24
9.5 Wöchentliche Reinigung	24
9.6 Reinigung des Backofens	25
9.7 VAPOR CLEAN: Unterstützte Oberflächenreinigung (nur bei einigen Modellen)	26
10. AUSERGEWÖHNLICHE WARTUNG	28
10.1 Ersatz der Lampe für die Innenbeleuchtung	28
10.2 Ausbau der Backofentür	28
10.3 Entfernung der Dichtung (mit Ausnahme der Pyrolysemodelle)	29
10.4 Ausbau der Innenverglasung	29
11. INSTALLATION	30
11.1 Einbau in Küchenmöbeln	30
11.2 Elektrischer Anschluss	31
11.3 Positionierung des Aufsatzes (nur bei einigen Modellen)	32
11.4 Aufstellung und Nivelierung des Gerätes	32

	ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER: Gebrauchsempfehlungen mit Beschreibungen der Bedienelemente sowie Anweisungen zur richtigen Reinigung und Wartung des Gerätes.
	ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR: Die für den Fachtechniker bestimmten Informationen zur Installation, Inbetriebnahme und Abnahme des Gerätes.
	Weitere Informationen zu den Produkten sind auf der Internetseite www.smeg.com verfügbar.



[You're reading an excerpt. Click here to read official SMEG SCD60IMX8 user guide](http://yourpdfguides.com/dref/5190974)
<http://yourpdfguides.com/dref/5190974>

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

13 6.3 Begrenzung der Garzeit

.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

..... 13 6.

4 Überhitzungsschutz des Kochfeldes

.....
.....

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....

..... 13 6.

5 Ratschläge zur Energieeinsparung

.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

.....
.....

.....
.....

.....
.....
.....
.....
.....
. 13 6.6 Leistungsstufen

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

.....
... 14 6.7 Topferkennung .

.....
.....

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

..... 14 6.8 Restwärme ...

.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....

.... 15 6.12 Steuerungssperre

.....
.....
.....

.....
.....
.....

.....
.....
.....

.....
.....
.....

15 7. VERWENDUNG DES OFENS

.....
.....

.....
.....
.....

.....
.....
.....

.....
.....

. 16 7.1 Vor der Benutzung des Gerätes ...

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....

.....
.....
.....

.....

.. 16 7.2 Einsatzschienen ..

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

... 16 7.3 Stauraum (nur bei einigen Modellen)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.. 16 7.4 Kühlgebläse

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.... 16 7.

5 Innenbeleuchtung

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

..... 16 7.6 Allgemeine Gebrauchshinweise und -empfehlungen ..

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.. 17 7.7 Elektronische Zeitschaltautomatik

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

..... 18 8. GARVORGÄNGE MIT DEM OFEN

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....
.....

... 20 8.1 Ratschläge und Maßnahmen während des Garvorgangs

.....
.....
.....

.....
.....
.....

. 21 8.2 Tabelle der Garvorgänge ...

.....
.....

.....
.....
.....

.....
.....
.....

.....
.....
.....

... 22 9. REINIGUNG UND WARTUNG .

.....

.....
.....
.....

.....
.....
.....

.....
.....
.....

... 23 9.1 Reinigung von Edelstahl

.....
.....
.....

.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

. 23 9.2 Tägliche Reinigung

.....
.....
.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....
.....
.....

.....
.....

.. 23 9.3 Flecken oder Speiserückstände ..

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....

.....
.....
.....

.....
..... 23 9.

4 Reinigung des Glaskeramikkochfeldes

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....

24 9.5 Wöchentliche Reinigung

.....
.....
.....

.....
.....
.....

.....
.....
.....

.....
.....
.....

..... 24 9.6 Reinigung des Backofens .

.....
.....
.....

.....
.....
.....

.....
.....
.....

.....
.....
.....

.....
.....

7 VAPOR CLEAN: Unterstützte Ofenreinigung (nur bei einigen Modellen)

.....
.....

.....
.....

..... 26 10. AUSSERGEWÖHNLICHE WARTUNG .

.....
.....
.....

.....
.....
.....

.....
.....
.....

.....
.... 29 11.
INSTALLATION

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

..... 30 11.
1 Einbau in Küchenmöbeln

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

..... 30 11.
2 Elektrischer Anschluss

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

... 31 11.3 Positionierung des Aufsatzes (nur bei einigen Modellen)

.....

.....

.....
.....
.....
.....
.....
.....

..... 32 11.

4 Aufstellung und Nivellierung des Gerätes

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

.... 32 ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER: Gebrauchsempfehlungen mit Beschreibungen der Bedienelemente sowie Anweisungen zur richtigen Reinigung und Wartung des Gerätes.

ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR: Die für den Fachtechniker bestimmten Informationen zur Installation, Inbetriebnahme und Abnahme des Gerätes. @ Weitere Informationen zu den Produkten sind auf der Internetseite www.smeg.com verfügbar. 3 Allgemeine Hinweise 1. GEBRAUCHSHINWEISE
Dieses Handbuch ist ein integrierender Bestandteil des Gerätes. Es muss deshalb für die ganze Lebensdauer des Gerätes sorgfältig und in Reichweite aufbewahrt werden. Wir empfehlen, dieses Handbuch und alle darin enthaltenen Hinweise vor dem ersten Gebrauch des Gerätes aufmerksam durchzulesen. Die Installation ist von qualifiziertem Fachpersonal unter Einhaltung der geltenden Normen vorzunehmen. Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Privathaushalten vorgesehen und entspricht den geltenden EU-Richtlinien.

Das Gerät hat folgende Zweckbestimmung: Kochen und Erwärmen von Speisen. Jeder andere Gebrauch wird als zweckwidrig angesehen. Diese Hinweise gelten nur für die Bestimmungsländer des Gerätes, deren Kennsymbole auf dem Umschlag des vorliegenden Handbuchs zu finden sind. Decken Sie Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslässe nicht ab; es könnten sich Störungen ergeben. Verwenden Sie dieses Gerät niemals zum Heizen von Räumen. Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronikaltgeräte (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE) gekennzeichnet. Besagte Richtlinie legt die für das gesamte Gebiet der Europäischen Union geltenden Vorschriften zur Sammlung und Wiederverwertung von Altgeräten fest. Das Typenschild mit den technischen Angaben, die Seriennummer und das Prüfzeichen befindet sich gut sichtbar in der Schublade (wo vorhanden) oder auf der Rückseite des Gerätes. Eine Kopie dieses Schildes liegt dem Handbuch bei. Es wird empfohlen, diese Kopie wie vorgesehen auf der Rückseite des Umschlags anzubringen.

Das Typenschild auf keinen Fall entfernen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme alle Etiketten und Schutzfolien auf den Außenflächen des Gerätes. Verwenden Sie niemals Putzschwämme aus Metall oder scharfe Schaber, die die Oberflächen beschädigen können. Normale und nicht scheuernde Reinigungsprodukte und gegebenenfalls Materialien aus Holz oder Kunststoff verwenden. Gründlich nachspülen und mit einem weichen Tuch abtrocknen. Zuckerhaltige Speisereste (z.B. Marmelade) im Inneren des Backofens nicht eintrocknen lassen, da hierdurch die Innenbeschichtung aus Emaille des Backofens beschädigt werden könnte. Achten Sie darauf, dass keine säurehaltigen Substanzen wie Zitronensaft oder Essig auf das Kochfeld fallen. Kein Geschirr oder Behälter aus Kunststoff verwenden.

Aufgrund der hohen Temperaturen, die im Inneren des Ofens erreicht werden, könnte dieses Material schmelzen und das Gerät somit beschädigen. Vergewissern Sie sich nach jedem Gebrauch des Gerätes, dass die Schalter auf die Position „NULL“ (ausgeschaltet) gestellt sind. Keine geschlossene Dosen oder Behälter im Gerät verwenden. Während des Garvorgangs kann sich ein Überdruck in den Behältern bilden und eine Explosionsgefahr hervorrufen. Den Backofenboden während des Garvorgangs nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken und keine Kochtöpfe oder Fettpfannen darauf ablegen, um Beschädigungen der emaillierten Beschichtung zu vermeiden. In keinem Fall Kochtöpfe, die keinen vollkommen glatten und ebenen Boden aufweisen, auf das Kochfeld stellen. Die Instabilität der Töpfe kann zu Verbrennungen führen. 4 Allgemeine Hinweise Es muss vermieden werden, sich an die offene Tür des Gerätes anzulehnen oder sich darauf zu setzen. Die übermäßige Last könnte die Stabilität beeinträchtigen. Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß.

Daher empfiehlt es sich, bei allen Handgriffen stets Wärmeschutzhandschuhe zu tragen. Verwenden Sie das Kochfeld nicht, falls im Ofen ein Pyrolyseprozess (wo vorhanden) läuft. Die Oberfläche aus Glaskeramik ist schlagfest. Lassen Sie jedoch keine festen oder harten Gegenstände auf die Kochfläche fallen, denn dies könnte bei spitzen Gegenstände zum Bruch der Oberfläche führen. Stellen Sie sicher, dass sich keine Gegenstände in der Ofentür verfangen. Die Stauraum (wo vorhanden) nicht öffnen, solange der Backofen eingeschaltet und noch heiß ist. Die darin entwickelten Temperaturen können sehr hoch sein. Während des Garvorgangs und wenn die Oberflächen noch sehr heiß sind, kein Wasser direkt auf die Fettpfannen gießen. Der Wasserdampf kann Verbrennungen verursachen und die emaillierte Beschichtung der Oberflächen beschädigen. Bei , wenn sie abgeschaltet sind. Verhindern Sie, dass Kinder mit dem Kochfeld in Kontakt kommen. Der Gebrauch dieses Gerätes ist Kindern über 8 Jahren oder Personen mit reduzierten körperlichen und geistigen Fähigkeiten bzw.

[You're reading an excerpt. Click here to read official SMEG SCD60IMX8 user guide](#)



<http://yourpdfguides.com/dref/5190974>

mangelnder Erfahrung bei der Verwendung elektrischer Geräte nur erlaubt, wenn sie unter Aufsicht stehen oder mit den Sicherheitsvorschriften und den damit verbundenen Risiken vertraut sind. Untersagen Sie Kindern das Spielen mit dem Gerät. Verboten Sie nicht beaufsichtigtes.

Lassen Sie sich von Ihrem Händler oder den zuständigen Einrichtungen Ihrer Umgebung die Adressen der entsprechenden Sammel-, Recycling- und Entsorgungsstellen geben. Die Verpackung oder Teile davon nicht unbeaufsichtigt lassen. Insbesondere Plastikbeutel können eine mögliche Gefahrenquelle für Kinder darstellen (Erstickten). Auch die Altgeräte sind ordnungsgemäß zu entsorgen. Wichtig: Das Gerät zu der für die Altgerätesammlung zuständigen Ortsstelle bringen.

Die korrekte Entsorgung ermöglicht eine intelligente Wiederverwertung hochwertiger Materialien. Bevor Sie Ihr Gerät entsorgen, ist es wichtig, die Türen zu entfernen und die Einsätze in ihrer jeweiligen Gebrauchsposition einzuschieben. Dadurch wird verhindert, dass sich spielende Kinder in den Geräten einschließen können. Schneiden Sie außerdem das Netzkabel durch und beseitigen Sie es zusammen mit dem Stecker. 8 Anweisungen für den Benutzer 4.

LERNEN SIE IHR GERÄT KENNEN Kochfeld Bedienblende Dichtung der Backofentür Ofenlampe (doppelte Lampe bei einigen Modellen) Türsensor (nur bei einigen Modellen) Halterahmen für Roste/ Fettpfannen Ventilator Oberer Schutz (nur bei einigen Modellen) Tür 4.1 Beschreibung der Bedieneinrichtungen auf der Bedienblende 4.1.1 Schalter zur Temperatúrauswahl Die Auswahl der Gartemperatur wird durch das Drehen des Schalters im Uhrzeigersinn auf den gewünschten Wert festgelegt, der zwischen 50° und 260°C liegt. Dieser Schalter ermöglicht zudem die Auswahl der Temperatur für die Reinigungsfunktion VAPOR CLEAN (nur bei einigen Modellen).

Das Aufleuchten der Kontrolllampe signalisiert, dass sich der Backofen in der Aufheizphase befindet. Das Erlöschen dieser Kontrolllampe zeigt an, dass die voreingestellte Temperatur erreicht ist. Das regelmäßige Blinklicht bedeutet, dass die eingestellte Temperatur im Inneren des Backofens auf dem eingestellten Wert gehalten wird. 4.1.2 Schalter zur Funktionsauswahl Die verschiedenen Funktionen des Backofens sind den unterschiedlichen Garungen angepasst. Nach Wahl der gewünschten Funktion die Gartemperatur mit dem Thermostat-Schalter einstellen. Für ausführliche Informationen über die Garfunktionen siehe: „8. GARVORGÄNGE MIT DEM OFEN“: 4.

1.3 Programmieruhr Mit der Programmieruhr kann man die aktuelle Uhrzeit anzeigen, einen Kurzzeitwecker oder einen programmierten Garvorgang einstellen. 4.1.4 Schalter für die Bedienung der Kochzonen Mit diesen Schaltern kann man alle Kochzonen des Induktionskochfeldes bedienen.

Über jedem Schalter ist die damit gesteuerte Platte angezeigt. Den Schalter nach rechts drehen, um die Betriebsleistung der Platte im Bereich von der Mindestleistung 1 bis zur Höchstleistung 9 einzustellen. Die Arbeitsleistung wird von einem Display auf dem Kochfeld angezeigt (Das an der Seite angeordnete Symbol entspricht der vorderen linken Kochzone). 9 Anweisungen für den Benutzer 5. MITGELIEFERTES ZUBEHÖR ANMERKUNG: Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.

Rost: Zur Ablage von Behältern mit den zu garenden Speisen. Rost für Fettpfanne: Er kann zum Garen von Speisen, die tropfen können, über der Fettpfanne angeordnet werden. Fettpfanne: Fängt das Fett von Speisen auf, die sich auf dem darüber befindlichen Rost befinden. Tiefe Fettpfanne: Zum Backen von Kuchen, Pizzas und süßen Backwaren. Schaber: Zur Reinigung des Glaskeramikkochfeldes. Nicht auf anderen Oberflächen verwenden. Die Teile des Backofenzubehörs, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen können, sind aus Materialien gefertigt, die den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen. Zubehör auf Anfrage: •Das originale Standard- oder Optionalzubehör kann bei den zugelassenen Kundendienststellen bestellt werden. •Nur Originalzubehör des Herstellers verwenden. 10 Anweisungen für den Benutzer 5.

1 Verwendung der Roste oder Fettpfannen Die Roste oder die Fettpfannen sind mit einer mechanischen Sicherheitssperre ausgestattet, die ein ungewolltes Herausziehen vermeiden. Für eine korrekte Einfügung der Roste oder Fettpfannen muss sichergestellt werden, dass diese Sperre nach unten gerichtet ist (wie in der seitlichen Abbildung dargestellt). Zum Herausziehen muss der Rost oder die Fettpfanne auf der Vorderseite leicht angehoben werden. Die mechanische Sperre (oder der Aufsatz, wo vorhanden) muss immer zur Rückseite des Ofens gerichtet sein. Die Roste oder Fettpfannen bis zum Anschlag einschieben. Bei Modellen mit Schienen müssen die Fettpfannen vor dem ersten Gebrauch sorgfältig gereinigt werden. Durch den Reinigungsvorgang wird vermieden, dass eventuelle Herstellungsrückstände während des Einschlebens der Fettpfannen Kratzer an den Seitenwänden des Ofenraums verursachen können. 5.2 Verwendung des Auflagerostes Der Auflagerost wird direkt auf die Fettpfanne aufgesetzt (wie in der Abbildung dargestellt). Auf diese Weise können beim Garen die Fette aufgefangen und somit von den gekochten Speisen getrennt werden.

11 Anweisungen für den Benutzer 6. VERWENDUNG DES KOCHFELDES Beim ersten Anschluss an das Stromnetz erfolgt eine automatische Funktionsprüfung und alle Kontrolllampen leuchten einige Sekunden lang auf. Nach dem Gebrauch die verwendeten Kochplatten ausschalten, dazu den Schalter für die Bedienung auf Position „0“ setzen. Verlassen Sie sich niemals nur auf den Topfdetektor. Legen Sie keine Metallgegenstände wie Geschirr oder Besteck auf das Induktionskochfeld, denn sie könnten sich überhitzen.

Verbrennungsgefahr. Achten Sie darauf, beim Kochen keinen Zucker oder süße Mischungen auf das Kochfeld zu schütten oder Materialien oder Substanzen daraufzulegen, die schmelzen könnten (Plastik oder Alufolien); falls dies geschehen sollte, schalten Sie die Kochzonen sofort ab und reinigen Sie sie bei noch lauwarmer Platte mit dem mitgelieferten Schaber, um eine Beschädigung der Oberfläche zu verhindern. Das Kochfeld ist mit einem Induktionsgenerator ausgestattet. Jeder Generator unter der Kochfläche aus Glaskeramik erzeugt ein elektromagnetisches Wechselfeld, das Hitze direkt im Boden des Topfs erzeugt. In der Induktionskochzone wird die Wärme nicht mehr übertragen, sondern direkt von den Induktionsströmen im Innern des Kochgefäßes erzeugt. Vorteile eines Induktionskochfeldes - Energieeinsparung im Vergleich zum traditionellen elektrischen Garvorgang dank der direkten Energieübertragung auf den Topf (es ist besonderes Kochgeschirr aus speziellem, magnetisierbarem Material erforderlich).



[You're reading an excerpt. Click here to read official SMEG
SCD60IMX8 user guide
http://yourpdfguides.com/dref/5190974](http://yourpdfguides.com/dref/5190974)

- Mehr Sicherheit, da die Energie nur auf das Kochgefäß übertragen wird, das auf dem Kochfeld steht. - Hohe Energieausbeute bei der Übertragung von der Induktionskochzone auf den Topfboden. - Schnelle Erwärmung. - Geringere Verbrennungsgefahr, da die Kochfläche nur vom Topfboden erwärmt wird; übergekochte Speisen brennen nicht an. 6.1 Anordnung der Kochzonen Zone Außendurchmesser (mm) 145 180 210 Max. Stromaufnahme (W) * 1400 1850 2300 Leistungsaufnahme bei Booster-Funktion (W) * 2200 3000 3700 *die Leistungen sind nur richtungsweise angegeben und können je nach verwendetem Kochgefäß variieren oder durch die ausgewählten Einstellungen abgeändert werden. 12 Anweisungen für den Benutzer 6.2 Töpfe geeignet für das Induktionskochen Das Kochgeschirr, das auf dem Induktionsfeld benutzt werden soll, muss aus Metall und magnetisch sein, der Boden muss einen ausreichenden Durchmesser aufweisen.

Es dürfen nur Töpfe mit einem für Induktionsplatten geeignetem Boden verwendet werden. Geeignetes Kochgeschirr Kochgeschirr aus emailliertem Stahl mit dickem • Boden. Kochgeschirr aus Gusseisen mit emailliertem Boden. Kochgeschirr aus mehrschichtigem Edelstahl, rostfreiem ferritischem Stahl und Aluminium mit Spezialboden. Ungeeignetes Kochgeschirr Kochgeschirr aus Kupfer, Edelstahl, Aluminium, feuerfestem Glas, Holz, Keramik und Ton. •••Die Eignungsprüfung der Töpfe erfolgt, indem dem Topfboden ein Magnet genähert wird: Falls er angezogen wird, ist der Kochtopf für das Induktionskochen geeignet. Falls kein Magnet vorhanden ist, etwas Wasser in den Topf geben und diesen auf eine Kochzone stellen. Die Kochplatte einschalten. Das Symbol an, dass der verwendete Topf ungeeignet ist. Nur Kochgeschirr verwenden, das einen flachen Boden aufweist.

Die Verwendung von Töpfen mit unregelmäßigem Boden kann die Effizienz des Heizsystems beeinträchtigen und die Erfassung des Topfs auf der Kochplatte verhindern. auf dem Display zeigt 6.3 Begrenzung der Garzeit Das Kochfeld verfügt über eine automatische Vorrichtung zur Begrenzung der Betriebsdauer. Sofern die Einstellungen der Kochzone nicht abgeändert werden, die maximale Betriebsdauer einer jeden Kochzone ist von der ausgewählten Leistungsstufe abhängig. Wenn die automatische Vorrichtung zur Begrenzung der Betriebsdauer aktiviert wird, schaltet sich die Kochzone aus, eine kurze Signalton ertönt und sobald die Kochzone sich erwärmt hat erscheint im Display die Anzeige .

6.4 Überhitzungsschutz des Kochfeldes Wird das Kochfeld über längere Zeit bei voller Leistung benutzt, kann die Elektronik bei hoher Raumtemperatur Schwierigkeiten beim Abkühlen zeigen. Um zu vermeiden, dass die Elektronik zu hohe Temperaturen erreicht, wird die Leistung der Kochzone automatisch reduziert. 6.5 Ratschläge zur Energieeinsparung Im Folgenden geben wir Ihnen einige Ratschläge für eine sinnvolle und sparsame Benutzung Ihres neuen Kochfeldes.

• Der Durchmesser des Topfbodens muss dem Durchmesser der Kochzone entsprechen. • Beim Kauf eines neuen Topfs müssen Sie kontrollieren, ob sich der Durchmesser auf den Boden oder den oberen Rand des Kochgeschirrs bezieht, denn Letzterer ist fast immer größer als der Bodendurchmesser. • Wenn Gerichte mit langen Garzeiten zubereitet werden sollen, können Sie durch die Verwendung eines Dampfkochtopfs Zeit und Energie sparen und gleichzeitig die in den Lebensmitteln enthaltenen Vitamine erhalten. • Stellen Sie sicher, dass ausreichend Flüssigkeit im Dampfkochtopf ist, denn ein Überhitzen aufgrund fehlender Flüssigkeit könnte Topf und Kochzone beschädigen. • Bedecken Sie die Töpfe möglichst mit einem passenden Deckel. @@@@Leistungsstufen 0 U 1-2 3-4 5-6 7-8 9 P* *Siehe Booster-Funktion. @@@@Sobald die Temperatur unter 60°C liegt, erlischt das Symbol. @@@@Verhindern Sie, dass Kinder sie mit den Händen anfassen. 6.9 Heizbeschleuniger Jede Kochzone verfügt über einen Heizbeschleuniger, der deren Erwärmung mit Höchstleistung für einen zur eingestellten Leistung proportionalen Zeitintervall ermöglicht.

@@@Auf dem Display erscheint das Symbol . @@@@Auf dem Display erscheint das Symbol . @@@@optimiert. @@Das Modul versucht, die Höchstleistungen beizubehalten. @@@@Anschließend die Schalter loslassen. @@@@Die Einsatzstufen sind von unten nach oben ausgerichtet (siehe Abbildung). Modelle mit Rahmen Modelle mit Schienen 7.3 Stauraum (nur bei einigen Modellen) Im unteren Bereich des Herdes befindet sich unterhalb des Backofens der Stauraum. Keine entzündlichen Materialien wie Lappen, Papier usw. im Gerät aufbewahren, sondern nur das Zubehör aus Metall.

Die Stauraum nicht öffnen, solange der Backofen eingeschaltet und noch heiß ist. Die darin entwickelten Temperaturen können sehr hoch sein. 7.4 Kühlgebläse Das Gerät verfügt über ein Kühlsystem, das bei Beginn eines Garvorgangs eingeschaltet wird. Die Funktionsweise des Ventilators erzeugt einen normalen Luftstrom, der aus dem hinteren Teil des Gerätes austritt und über einen kurzen Zeitraum auch nach dem Ausschalten des Gerätes andauern kann. 16 Anweisungen für den Benutzer 7.5 Innenbeleuchtung Die Backofenbeleuchtung schaltet sich ein, wenn man die Tür öffnet (nur bei einigen Modellen) oder eine beliebige Funktion wählt. 7.6 Allgemeine Gebrauchshinweise und -empfehlungen Bei allen Garvorgängen muss die Backofentür geschlossen sein. Ein Wärmeaustritt könnte eine Gefahrenquelle darstellen.

Den Backofenboden während des Garvorgangs nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken und keine Kochtöpfe oder Fettpfannen darauf ablegen, um Beschädigungen der emaillierten Beschichtung zu vermeiden. Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren des Backofens nicht behindert. Für eine optimale Garung wird empfohlen, die Behälter in die Mitte des Rosts zu stellen. Die Backofentür in zwei Phasen öffnen, um zu vermeiden, dass der Dampf, der gegebenenfalls im Backofen enthalten ist, unangenehm austreten kann: Die Tür 4-5 Sekunden lang halb geöffnet (etwa 5 cm) lassen und dann erst vollständig öffnen. Wenn Speisen bearbeitet werden müssen, die Backofentür so kurz wie nötig öffnen, um zu vermeiden, dass die Innentemperatur reduziert wird und das gute Gelingen des Garvorgangs beeinträchtigt wird. Damit sich nach Abschluss des Garvorgangs nicht zu viel Kondenswasser auf der Innenscheibe des Backofens bildet, sollten Sie die warmen Speisen nicht zu lange im Backofen lassen. Während des Garens von Süßspeisen oder Gemüse kann es zu einer übermäßigen Kondensatbildung auf der Scheibe kommen.



[You're reading an excerpt. Click here to read official SMEG SCD60IMX8 user guide](http://yourpdfguides.com/dref/5190974)
<http://yourpdfguides.com/dref/5190974>

Um dieses Phänomen zu vermeiden, die Tür während des Garvorgangs einige Male sehr vorsichtig öffnen. Den Glasdeckel des Gerätes (wo vorhanden) stets öffnen, damit eine Überhitzung beim Gebrauch des Backofens verhindert wird. Das noch leere Gerät auf die höchste Temperatur aufheizen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen, die den Speisen einen unangenehmen Geruch verleihen könnten.

17 Anweisungen für den Benutzer 7.7 Elektronische Zeitschaltautomatik VERZEICHNIS DER FUNKTIONEN Taste Kurzzeitwecker Taste Garende Taste Garzeit Taste Wertreduzierung Taste Werterhöhung 7.7.1 Einstellung der Uhrzeit Beim ersten Gebrauch oder nach einem Stromausfall erscheinen auf dem Display die blinkenden Zeichen . Die Tasten und sowie die Taste oder gleichzeitig drücken: Der Wert wird bei jedem Drücken um jeweils 1 Minute erhöht bzw. reduziert. Drücken Sie eine der beiden Tasten zur Wertabänderung, bis die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird. 7.7.2 Verwendung des Kurzzeitweckers

Achtung: Der Kurzzeitwecker unterbricht den Garvorgang nicht.

Er signalisiert nur, dass die eingestellten Minuten abgelaufen sind. Die Zeitschaltautomatik kann auch als einfacher Kurzzeitwecker verwendet werden. Durch das Drücken der Taste zeigt das Display die Ziffern oder an. Halten Sie die Taste gedrückt und wirken Sie gleichzeitig auf die Tasten die Taste ein, um die gewünschten Minuten einzustellen. Lässt man und .

los, beginnt die Zählung und auf dem Display erscheinen die Symbole Nach Einstellung des Kurzzeitweckers zeigt das Display erneut die aktuelle Uhrzeit an. Zur Anzeige der noch verbleibenden Zeit, drücken Sie die Taste 7.7.3 Ausschaltung des Signalgebers Der Signalgeber schaltet sich nach sieben Minuten automatisch aus. Die manuelle Deaktivierung ist durch das gleichzeitige Drücken der Tasten und möglich.

@@@ Halten Sie nun die Taste , ohne sie wieder loszulassen. @@@@ Halten Sie nun die Taste , ohne sie wieder loszulassen.

@@@@ Die 7.7.6 Ende des halbautomatischen / automatischen Garvorgangs Am Ende des Garvorgangs wird der Backofen automatisch ausgeschaltet und gleichzeitig ertönt ein intermittierender Signalgeber. Nachdem man den Signalgeber ausgeschaltet hat, zeigt das Display wieder die aktuelle Uhrzeit zusammen mit dem Symbol wieder im manuellen Betrieb betrieben wird. 7.7.7 Löschung der eingestellten Daten Nach Einstellung eines halbautomatischen oder automatischen Garvorgangs können diese Einstellungen durch gleichzeitiges Drücken der Tasten und gelöscht werden. @ Die Zeitschaltautomatik beendet den Garvorgang zur Bestätigung der Löschung.

7.7.8 Änderung der eingestellten Werte Die für den programmierten Garvorgang eingestellten Daten können jederzeit geändert werden, indem die Taste der zu ändernden Funktion gedrückt gehalten und der gewünschte Wert durch das gleichzeitige Drücken der Taste oder festgelegt wird. an, das signalisiert, dass der Backofen nun 7.7.9 Einstellung der Lautstärke des Signalgebers Die Lautstärke des Signalgebers kann auf 3 verschiedene Stufen eingestellt werden. Bei in Betrieb stehendem Signalgeber drücken Sie die Taste , um die Einstellung abzuändern. 19 Anweisungen für den Benutzer 8. GARVORGÄNGE MIT DEM OFEN Das ÖKO-Symbol zeigt an, welche Funktion den geringsten Energieverbrauch gewährleistet. BODENHITZE: Die Wärme kommt nur von unten und ermöglicht so, Speisen fertig zu backen, die eine höhere Temperatur erfordern, ohne sie weiter anzubraten.

Ideal für süße und salzige Torten und Kuchen, Mürbeteig und Pizzas. Dieses Symbol schließt auch die Reinigungsfunktion ein, siehe „9.7 VAPOR CLEAN: Unterstützte Ofenreinigung (nur bei einigen Modellen)“. STATISCH: Die Wärme kommt gleichzeitig von oben und von unten, weshalb sich dieser Vorgang für das Garen von Speisen besonderer Art eignet. Der traditionelle Garvorgang, auch als statisches oder Heißluftbacken bekannt, eignet sich zum Garen von jeweils nur einem Gericht.

Er ist ideal für alle Bratenarten, Brot, gefüllte Torten und ist außerdem besonders für fette Fleischarten wie Ente oder Gans geeignet. GRILL: Die vom Grillwiderstand stammende Wärme ermöglicht, besonders bei mittleren bis dünnen Fleischstücken ausgezeichnet zu grillen. Zusammen mit dem Drehspieß (wo vorgesehen) ermöglicht er, am Ende des Grillvorgangs das Erzielen einer gleichmäßigen Bräunung. Ideal für Würstchen, Koteletts und Speck. Diese Funktion erlaubt ein gleichmäßiges Grillen von großen Speisemengen, besonders beim Fleisch.

GRILL MIT UMLUFT: Die vom Ventilator produzierte Luft mildert den starken, vom Grill erzeugten Heizstrom ab und ermöglicht so, auch dickere Speisen optimal zu grillen. Ideal für große Fleischstücke (z.B. Schweinshaxe). Es empfiehlt sich, die 4. Schiene zu verwenden. BODENHITZE MIT UMLUFT: Die Kombination aus dem Ventilator und der Unterhitze allein ermöglicht, den Garvorgang zu beschleunigen. Dieses System wird empfohlen, um zu sterilisieren oder um oberflächlich bereits gut durchgebackene, aber innen noch rohe Speisen, die deshalb eine mäßige Wärme von oben verlangen, fertig zu backen. Ideal für alle Speisearten. RUNDER HEIZWIDERSTAND: Die Kombination aus dem Ventilator und dem runden Heizwiderstand (im hinteren Ofenteil eingebaut) ermöglicht das Garen von verschiedenen Speisen auf mehreren Stufen, insofern sie die gleichen Temperaturen und die gleiche Backart erfordern.

Die Zirkulation der heißen Luft gewährleistet eine sofortige und gleichmäßige Verteilung der Hitze. Man kann zum Beispiel gleichzeitig (und auf verschiedenen Ebenen) Fisch, Gemüse und Kekse backen, ohne, dass sich Gerüche und Geschmäcker vermischen. 20 Anweisungen für den Benutzer 8.1 Ratschläge und Maßnahmen während des Garvorgangs 8.1.1 Allgemeine Ratschläge • Es wird empfohlen, die Speisen erst in den Backofen zu schieben, nachdem man ihn vorgeheizt hat. Die Speisen nur, nachdem sich die Kontrolllampe des Garvorgangs ausgeschaltet hat, in den Backofen schieben. • • • • Beim Garen auf mehreren Stufen wird empfohlen, eine Umluftfunktion zu verwenden, um ein gleichmäßiges Garen auf allen Stufen zu erhalten. • Allgemein können die Garzeiten nicht verkürzt werden, indem man die Temperatur erhöht (die Speisen würden außen zu stark und innen zu wenig gegart werden). • Während des Garens von Süßspeisen oder Gemüse kann es zu einer übermäßigen Kondensatbildung auf der Scheibe kommen.

Um dieses Phänomen zu vermeiden, die Tür während des Garvorgangs einige Male sehr vorsichtig öffnen.



[You're reading an excerpt. Click here to read official SMEG SCD60IMX8 user guide](http://yourpdfguides.com/dref/5190974)
<http://yourpdfguides.com/dref/5190974>

Durch die Verwendung des Schabers kann der Verbrauch von chemischen Produkten für die tägliche Reinigung des Kochfeldes wesentlich eingeschränkt werden. Verwenden Sie keine kratzenden oder aggressiven Reinigungsmittel (z. B. Reinigungspulver, Backofensprays, Fleckenentferner und Metallschwämme). Sandkörnchen, die vielleicht beim Säubern von Salat oder Kartoffeln auf das Kochfeld gefallen sind, könnten dieses zerkratzen, wenn die Töpfe verschoben werden.

Entfernen Sie daher gegebenenfalls die Körnchen sofort von der Kochfläche. Farbliche Veränderungen haben keine Auswirkungen auf die Funktionstüchtigkeit und Widerstandsfähigkeit der Glaskeramik. Dabei handelt es sich nicht um Materialveränderungen des Kochfeldes, sondern lediglich um Rückstände, die nicht entfernt wurden und daher verkohlt sind. Es können sich auch glänzende Stellen bilden, die auf die Reibung der Topfböden und die Verwendung nicht geeigneter Reinigungsmittel zurückzuführen sind. Sie lassen sich nur schwer mit handelsüblichen Reinigungsmitteln entfernen.

Es kann nötig sein, den Reinigungsvorgang mehrmals zu wiederholen. Die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel oder die Reibung der Topfböden können im Lauf der Zeit das Dekor auf dem Kochfeld abreiben und zur Fleckenbildung beitragen. 9.5 Wöchentliche Reinigung Reinigen und pflegen Sie das Kochfeld ein Mal pro Woche mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Glaskeramik. Beachten Sie dabei immer die Herstellerhinweise. Das in diesen Produkten enthaltene Silikon bildet einen flüssigkeits- und schmutzabweisenden Schutzfilm. Alle Flecken bleiben auf dem Schutzfilm und können leicht entfernt werden.

Wischen Sie die Oberfläche anschließend mit einem sauberen Tuch trocken. Achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittelreste auf der Kochfläche zurückbleiben, denn sie könnten bei Erwärmung aggressiv wirken und die Oberfläche angreifen. 24 Anweisungen für den Benutzer 9.

6 Reinigung des Backofens Der Backofen wird optimal erhalten, wenn er regelmäßig gereinigt wird (bei abgekühltem Gerät). • Alle abnehmbaren Teile entfernen. • Die Roste mit heißem Wasser und nicht scheuernden Reinigungsmitteln reinigen, spülen und trocknen. • Die Backofentür kann ausgebaut werden, um die Reinigung zu erleichtern (siehe den Abschnitt „10.2 Ausbau der Backofentür“). Es empfiehlt sich, den Backofen nach der Verwendung von Spezialprodukten ungefähr 15 bis 20 Minuten auf Höchsttemperatur einzuschalten, um eventuelle Rückstände im Backraum zu beseitigen. Abschließend sollten Sie die feuchten Teile gut abtrocknen. 9.6.1 Ausbau der Schienenrahmen (wo vorhanden) Der Ausbau der Schienenrahmen ermöglicht eine noch leichtere Reinigung der Seitenwände und stellt zudem einen Vorgang dar, der nach jedem automatischen Reinigungszyklus (nur bei einigen Modellen) durchgeführt werden muss.

Für den Ausbau der Schienenrahmen: 1 muss der Rahmen zum Ofeninnern gezogen werden, so dass er sich aus der Einrastvorrichtung A löst, und dann aus den auf der Rückseite B befindlichen Sitzen herausgezogen werden. 2 Nach Abschluss der Reinigung, die zuvor beschriebenen Vorgänge wiederholen, um die Schienenrahmen erneut einzusetzen. 9.6.2 Reinigung der Türverglasung Es empfiehlt sich, darauf zu achten, dass sie stets sauber ist.

Verwenden Sie zur Reinigung Küchenpapier. Hartnäckigen Schmutz können Sie mit einem feuchten Schwamm und einem normalen Reiniger entfernen. Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Türverglasung verwenden (z.B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme). Zur Reinigung der Backofenscheibe auf keinen Fall raue oder scheuernde Materialien bzw. scharfkantige Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen können. 9.6.3 Reinigung der Dichtung Zur Reinigung der Dichtung eine nicht scheuernde Schwämme und lauwarmes Wasser benutzen. Die Dichtung muss weich und elastisch sein (mit Ausnahme bei den Pyrolysemodellen). Bei den Pyrolysemodellen könnte die Dichtung nach einiger Zeit platt gedrückt sein und ihre ursprüngliche Form verlieren. Um diese Form wieder herzustellen, zupfen Sie mit dem Finger die gesamte Dichtung ab. Bei diesem Vorgang kann auch der sich eventuell festgesetzte Schmutz entfernt werden. 25 Anweisungen für den Benutzer 9.

7 VAPOR CLEAN: Unterstützte Ofenreinigung (nur bei einigen Modellen) VAPOR CLEAN ist ein unterstützter Reinigungsvorgang, der das Entfernen von Schmutz erleichtert. Dank diesem Vorgang kann das Ofeninnere extrem einfach gereinigt werden. Die Schmutzreste werden durch die Wärme und den Wasserdampf aufgeweicht und können somit leichter entfernt werden. Bevor man den unterstützten Reinigungszyklus startet, muss sichergestellt werden, dass sich im Garraum keine Speisen oder übergelaufene Reste von vorherigen Garvorgängen befinden. Die Vorgänge der unterstützten Reinigung dürfen ausschließlich bei kaltem Ofen ausgeführt werden. 9.7.1 Vor dem Start des unterstützten Reinigungszyklus Modelle mit Rahmen Modelle mit Schienen Bauen Sie alle Zubehörteile im Innern des Ofens aus. Lassen Sie die obere Schutzvorrichtung im Ofeninnern (wo vorhanden). Gießen Sie zirka 40 cc Wasser auf den Ofenboden (wie in der Abbildung dargestellt).

Achten Sie darauf, dass das Wasser nicht aus der Vertiefung heraus fließt. Sprühen Sie mittels eines Zerstäubers eine Lösung aus Wasser und Spülmittel in das Ofeninnere. Richten Sie den Zerstäuber auf den Innenraum des Backofens. Am Ende des Vorgangs schließen Sie die Tür und stellen Sie den Reinigungszyklus ein. Nicht zu viel von der Wasser-Spülmittel-Lösung versprühen.

Es wird empfohlen, nicht mehr als 20 Mal zu sprühen. 26 Anweisungen für den Benutzer 9.7.2 Einstellung des unterstützten Reinigungszyklus Nach abgeschlossener Vorbereitung zum unterstützten Reinigungszyklus muss wie folgt vorgegangen werden: 1 Den Funktionswahlschalter auf das Symbol und den Schalter zur Temperatúrauswahl auf das Symbol für VAPOR CLEAN setzen. 2 Stellen Sie mittels der elektronischen Zeitschaltautomatik eine Garzeit von 15 Minuten ein.

3 Am Ende des unterstützten Reinigungszyklus deaktiviert der Timer die Heizwiderstände des Backofens. 9.7.3 Ende des unterstützten Reinigungszyklus Das am Ende des unterstützten Reinigungszyklus noch bestehende Wasser darf nicht über lange Zeit im Ofeninnern gelassen werden (zum Beispiel die Nacht über). Es empfiehlt sich, während dieser Vorgänge Handschuhe zu tragen. Am Ende des Reinigungszyklus öffnen Sie die Tür und entfernen Sie mit einem Mikrofasertuch den weniger hartnäckigen Schmutz.



[You're reading an excerpt. Click here to read official SMEG
SCD60IMX8 user guide
http://yourpdfguides.com/dref/5190974](http://yourpdfguides.com/dref/5190974)

Bei den Verkrustungen verwenden Sie hingegen einen kratzfesten Schwamm aus Messingfaser. Um alle Bereiche im Ofeninnern leichter zu erreichen, wird empfohlen, die Tür, wie im Abschnitt „10.2 Ausbau der Backofentür“ beschrieben, auszubauen. Für eine bessere Hygiene und um zu vermeiden, dass die Speisen einen unangenehmen Geruch annehmen wird empfohlen, den Ofen mittels der Umluftfunktion bei 160°C zirka 10 Minuten trocknen zu lassen.

Zur Einstellung dieser Funktion, siehe „4.1.2 Schalter zur Funktionsauswahl“. Sollte der Zyklus VAPOR CLEAN nach fettigen Garvorängen, insbesondere beim Garen von Fleisch, aktiviert werden, könnte nach Ablauf des Reinigungszyklus die Verwendung eines Reinigungsmittels für Backöfen erforderlich sein, um hartnäckigen Schmutz zu entfernen. 27 Anweisungen für den Benutzer 10. AUSSERGEWÖHNLICHE WARTUNG Der Backofen bedarf regelmäßig kleiner Wartungseingriffe. Darüber hinaus sind auch Verschleißteile zu ersetzen (beispielsweise Dichtungen, Lampen usw.). Nachfolgend finden Sie die spezifischen Anweisungen für jeden einzelnen Wartungseingriff. Die Stromversorgung des Gerätes vor jedem Eingriff unterbrechen, der eines Zugriffs auf unter Spannung stehende Teile vorsieht.

ACHTUNG: Zu Ihrer Sicherheit wird empfohlen, bei der Ausführung eines beliebigen Reinigungsoder Wartungsvorgangs entsprechende Schutzhandschuhe zu tragen. 10.1 Ersatz der Lampe für die Innenbeleuchtung Sollte das Austauschen einer Lampe erforderlich sein, da diese verschlissen oder durchgebrannt ist, müssen die Schienenrahmen entfernt werden. Siehe dazu unter „9.6.

1 Ausbau der Schienenrahmen (wo vorhanden)“. Im Nachhinein die Abdeckung der Lampe mittels eines entsprechenden Werkzeugs abnehmen (z.B. mit einem Schraubenzieher). Die Lampe herausdrehen (bei Lampen mit Gewinde) oder herausziehen (bei Halogenlampen).

Die Lampe durch eine entsprechende ersetzen (25W für die Lampen mit Gewinde oder 40W für Halogenlampen). Die Halogenlampen nicht mit den Fingern berühren, sondern nur mithilfe einer beliebigen Isolierabdeckung. 10.2 Ausbau der Backofentür Die Tür ganz öffnen. Fügen Sie den Zapfen in das Loch des Scharniers ein. Diesen Vorgang bei beiden Scharnieren wiederholen. Die Tür an beiden Seiten und mit beiden Händen anfassen, in einem Winkel von etwa 30° anheben und herausziehen. Für den Wiedereinbau der Tür die Scharniere in die entsprechenden Schlitze am Ofen stecken. Dabei darauf achten, dass die Aussparungen C vollständig auf den Schlitzen aufliegen. Die Tür senken und, sobald sie in die richtige Position gebracht wurde, die Zapfen auf den Scharnieröffnungen herausziehen.

28 Anweisungen für den Benutzer 10.3 Entfernung der Dichtung (mit Ausnahme der Pyrolysemodelle) Für eine optimale Reinigung des Backofens kann die Dichtung der Tür entfernt werden. An den vier Seiten sind Haken angeordnet, mit denen die Dichtung am Ofenrand befestigt ist. Die Ränder der Dichtung nach außen hin ziehen, um die Haken zu lösen. Die Dichtung muss ersetzt werden, sobald sie ihre Elastizität verliert und hart wird. 10.4 Ausbau der Innenverglasung Es empfiehlt sich, darauf zu achten, dass sie stets sauber ist. Um die Reinigung zu erleichtern, kann die Tür entfernt werden (siehe 10.2 Ausbau der Backofentür) und auf ein Tuch gestellt werden, oder man kann sie öffnen und die Scharniere zum Ausziehen der Glasscheiben blockieren. Die Glasscheiben, aus denen die Tür besteht, können komplett entfernt werden, indem man die folgenden Anweisungen befolgt.

Achtung: Vor der Entnahme der Scheiben sicherstellen, dass zumindest ein Scharnier der Backofentür in geöffneter Position blockiert wurde wie im Abschnitt „10.2 Ausbau der Backofentür“ beschrieben. Es kann vorkommen, dass sich die Verriegelung der Backofentür beim Herausnehmen der Scheiben irrtümlich wieder löst. Dann müssen Sie die Backofentür einfach erneut blockieren. Ausbau der Innenverglasung: •Entfernen Sie die Innenscheibe, indem Sie sie auf der Rückseite in Pfeilrichtung (1) vorsichtig nach oben hin ziehen.

•Entfernen Sie dann die Vorderscheibe durch Anheben (2). @@@@Die Zwischenverglasung durch Anheben entfernen. @@Saugfähiges Küchenpapier verwenden. @@Wiedereinsetzen der Scheiben: •Die Scheiben in umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau wieder einsetzen. •Die Innenverglasung wieder anbringen, wobei darauf zu achten ist, dass die 4 an der Scheibe befestigten Zapfen in ihre Aufnahmen in der Ofentür durch leichten Druck einrasten.

29 Anweisungen für den Installateur 11. INSTALLATION 11.1 Einbau in Küchenmöbeln Furnierungen, Klebstoffe oder Kunststoffverkleidungen der angrenzenden Möbel müssen hitzebeständig sein (90°C). Falls sie nicht ausreichend hitzebeständig sind, können sie sich im Lauf der Zeit verformen.

@@@A - Abb. B) oder zur Klasse 1 (Abb. C). @@Siehe Abbildungen A und C für die jeweilige Installationsklasse. @@Dieser Abstand kann bei der Montage einer Dunstabzugshaube auf 650 mm reduziert werden. Einbaugerät (Klasse 2 Unterklasse 1) Einbaugerät (Klasse 2 Unterklasse 1) Freistehendes Gerät (Klasse 1) 30 Anweisungen für den Installateur 11.

2 Elektrischer Anschluss Versichern Sie sich, dass die Spannung und die Abmessungen der Speisung den Angaben des Typenschildes entsprechen, das sich auf dem Gerät befindet. Das Typenschild auf keinen Fall entfernen. Eine Kopie des Typenschildes ist der Bedienungsanleitung beigelegt. Der elektrische Anschluss des Gerätes darf nur von einem zugelassenen Installateur vorgenommen werden. Die Stromzufuhr des Gerätes vor jedem Eingriff unterbrechen. Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen. Das Gerät nur mit Stecker und Steckdose desselben Typs an das Stromnetz anschließen, wobei der Anschluss an das Netzkabel unter Einhaltung der geltenden Normen vorzunehmen ist. Der Zugriff auf die Steckdose muss auch bei eingebautem Gerät gewährleistet sein. **BEIM AUSSTECKEN NIE AM KABEL ZIEHEN, SONDERN IMMER AM STECKER.** Bei Austausch: Der Schutzleiter muss länger sein als die stromführenden Kabel, damit er im Fall eines Abreißens des Stromkabels von der Steckdose als letzter reißt.

Keine Reduzierstecker, Adapter oder Shunts verwenden, da diese Erhitzungen oder Verbrennungen erzeugen können. Beim fixen Anschluss an das Netz muss auf der Speiseleitung des Gerätes eine allpolige Sperrvorrichtung mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm in einer bequem erreichbaren Lage in unmittelbarer Nähe des Gerätes angebracht werden. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Personen- und Sachschäden, die durch die Nichtbeachtung der oben genannten Vorschriften sowie durch unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten verursacht werden.



[You're reading an excerpt. Click here to read official SMEG](http://yourpdfguides.com/dref/5190974)

[SCD60IMX8 user guide](http://yourpdfguides.com/dref/5190974)

<http://yourpdfguides.com/dref/5190974>

GERÄTETYP (CM) 380 MÖGLICHE ANSCHLÜSSE 415 V 3N~ fünfpolig KABEL (falls nicht vorhanden) 5 x 1,5 mm² H05V2V2-F 380 60 - 415 V 2N~ vierpolig 4 x 2,5 mm² H05V2V2-F 220 - 240 V 1N~ dreipolig 3 x 4 mm² H05V2V2-F 31 Anweisungen für den Installateur ••••Nur Kabel des Typs H05V2V2-F verwenden, die gegen eine Temperatur von mindestens 90°C beständig sind. Die oben angeführten Werte beziehen sich auf den Querschnitt des Innenleiters.

Das Anziehmoment der Schrauben der Leitungen für die Speisung des Klemmbretts muss 1,5-2 Nm entsprechen. Die oben genannten Speisekabel weisen Ausmessungen unter Beachtung des Gleichzeitigkeitsfaktors auf (in Übereinstimmung mit der Norm EN 60335-2-6). 11.3 Positionierung des Aufsatzes (nur bei einigen Modellen) Der Aufsatz muss immer korrekt auf dem Gerät positioniert und befestigt sein. 1 Die 2 Muttern (B) auf der Rückseite der Platte lösen. 2 Den Aufsatz auf die Platte positionieren, wobei die Zapfen C mit den Öffnungen D übereinstimmen müssen. 3 Den Aufsatz mithilfe der Schrauben (A) an der Platte befestigen. C 11.4 Aufstellung und Nivellierung des Gerätes Nach der Ausführung der Strom-/Gasanschlüsse, die vier mitgelieferten Füße an dem Gerät festschrauben. Zuerst die vorderen und anschließend die rückwärtigen Füße festschrauben. Um eine bessere Standfestigkeit zu garantieren, muss das Gerät nivelliert werden. Dazu den Fuß im unteren Bereich so lange ein- bzw. ausdrehen, bis alle Gerätefüße eine feste Bodenhaftung haben. Um Schäden an dem Gerät zu vermeiden, müssen zuerst die vorderen und anschließend die rückwärtigen Füße angeschraubt werden. 32 914774766/ B .



[You're reading an excerpt. Click here to read official SMEG](#)

[SCD60IMX8 user guide](#)

<http://yourpdfguides.com/dref/5190974>