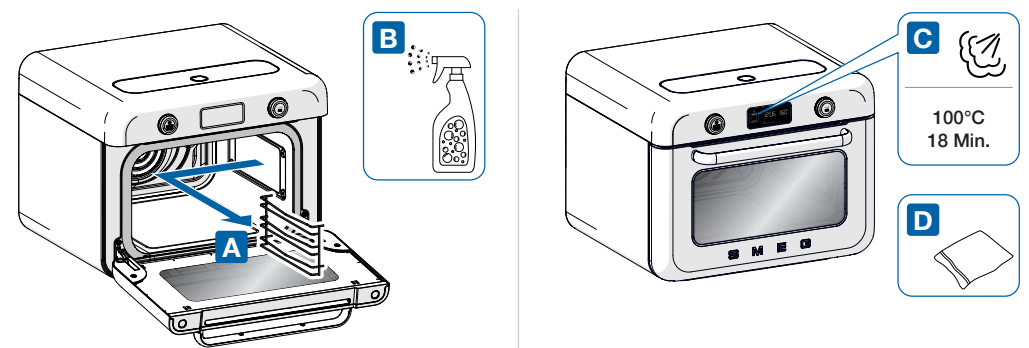
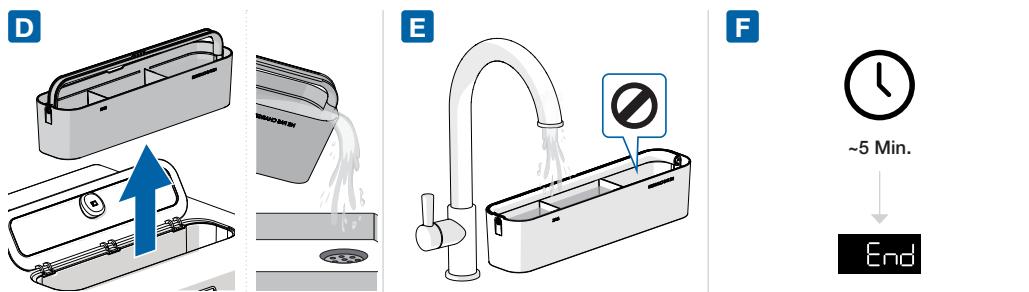
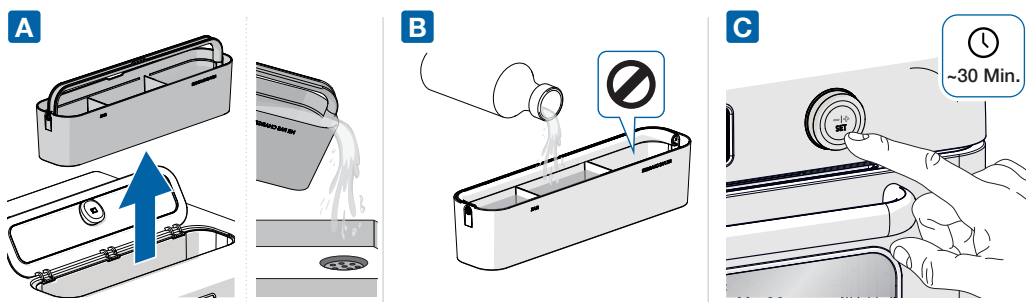
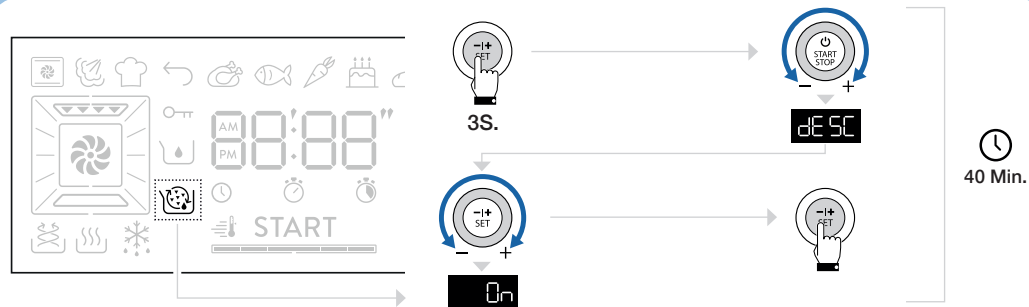


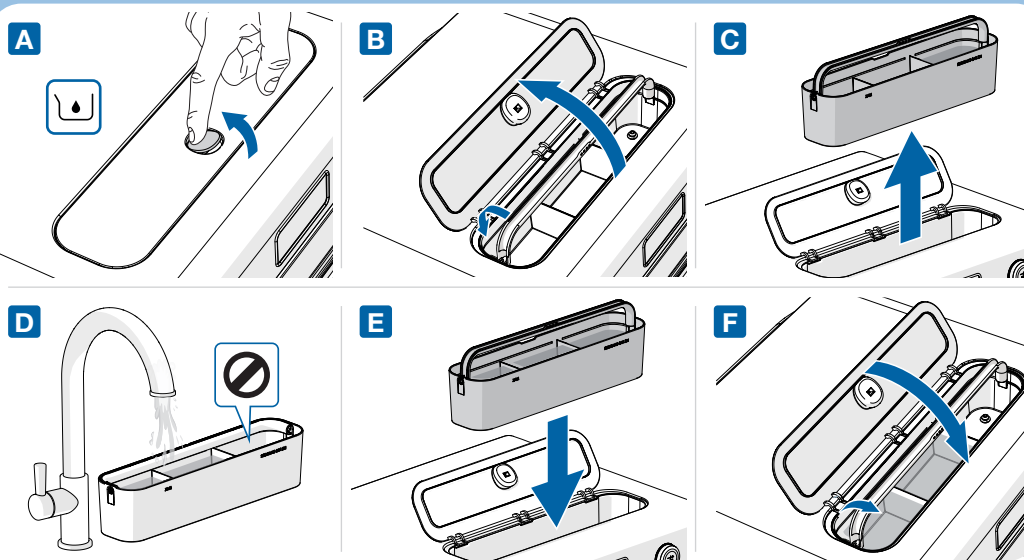
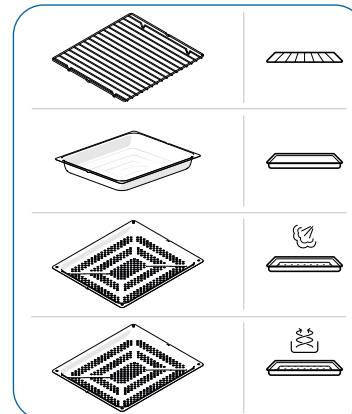
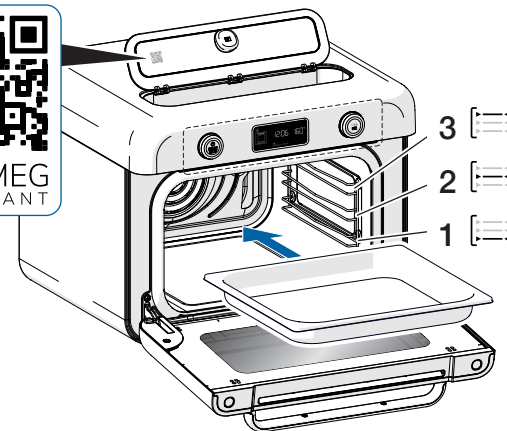
## DESCALING PROCEDURE AND MANUAL CLEANING / ENTKALKUNGSVORGANG UND REINIGUNGSHINWEISE



91477B830

## QUICK GUIDE COF01

## USE / GEBRAUCH



# S M E G

## USE / GEBRAUCH

Menu Menü	Function Funktion	Description Beschreibung	Settings Einstellungen
		Static Oberhitze + Unterhitze	50°C Min. - 230°C Max.
		Fan-assisted Umluft	50°C Min. - 230°C Max.
		Grill Grill	50°C Min. - 230°C Max.
		Bottom fan-assisted Untere Umluft	50°C Min. - 200°C Max.
		Air-Fry Luftfrittieren	180°C Min. - 230°C Max.
		Warm Aufwärmen	60°C Min. - 100°C Max.
		Defrost Auftauen	Fixed 30°C Fest 30°C
		Pure steam cooking Nur Dampf	40°C Min. - 100°C Max.
		Fan + steam Umluft + Dampf	50°C Min. - 230°C Max. 20% Min. - 70% Max.
		Fan grill + steam Grill Umluft + Dampf	50°C Min. - 230°C Max. 20% Min. - 70% Max.
		Meat and poultry Fleisch und Geflügel	
		Fish and shellfish Fisch und Krustentiere	
		Vegetables and side dishes Gemüse und Beilagen	
		Cakes and sweets Kuchen und Gebäck	
		Bread, pizza and pies/flans Brot, Pizza und Backwaren	

Icon Symbol	Meaning Bedeutung
	Back Zurück
	Child lock Kindersperre
	Pre-heating Vorheizstufe
<b>START</b>	Start + progress bar Start + fortschrittsbalken

Icon Symbol	Meaning Bedeutung
	Clock Uhr
	Cooking timer Minutenzähler zur Beendigung des Garvorgangs
	Programmed cooking timer Minutenzähler des programmierten Garvorgangs

# S M E G

## USE / GEBRAUCH

Menu Menü	Category Kategorie	Recipes	Rezepte		Accessory Zubehör
		P01	Pork spare ribs	Spareribs	✓
		P02	Pork sausages	Bratwurst	
		P03	Roast pork	Schweinebraten	
		P04	Roast beef	Roastbeef	
		P05	Duck stew, in pieces	Gebratene Ente, in Stücken	✓
		P06	Whole roast chicken	Ganzes Brathähnchen	✓
		P07	Chicken nuggets	Chicken Nuggets	
		P08	Salmon fillet/steak	Lachs-Filet/Scheibe	✓
		P09	Whole fish	Ganzer Fisch	✓
		P10	Cod au gratin	Gratinierter Kabeljau	
		P11	Sea bream/ sea bass en papillote	Dorade/Wolfsbarsch in Folie	
		P12	Calamari/squid/cuttlefish	Tintenfische/Pfeilkalmare/ Tintenfische	✓
		P13	Scallops/mussels au gratin	Jakobsmuscheln/ Miesmuscheln gratiniert	
		P14	Breaded prawns	Panierte Krabben	
		P15	Roast potatoes	Bratkartoffeln	
		P16	Vegetables au gratin	Gratinierter Gemüse	
		P17	Mixed roasted vegetables	Gegrilltes gemischtes Gemüse	
		P18	Stuffed vegetables	Gefülltes Gemüse	✓
		P19	Chips/ potato croquettes, frozen	Pommes frites/ Kartoffelkroketten, tiefgefroren	
		P20	Chocolate fondant	Schokokuchen	✓
		P21	Apple pie	Apfelkuchen	
		P22	Tart	Mürbeteigkuchen	
		P23	Sponge cake	Biskuit	✓
		P24	Cheesecake	Käsekuchen	
		P25	Muffin/cupcakes	Muffins/Cupcakes	✓
		P26	Biscuits	Plätzchen/Kekse	
		P27	Dough proving	Aufgehen von Teigen	✓
		P28	Pan baked pizza	Pizza auf Backblech	
		P29	Lasagne/pasta bake	Lasagne/Nudelaufguss	✓
		P30	Potato gnocchi/pot stickers	Kartoffel-Gnocchi/ chinesische Ravioli	✓
		P31	Leavened bread	Sauerteigbrot	✓
		P32	Focaccia	Focaccia	✓
		P33	Vegetable tart	Gemüseauflauf	✓