

OSTRZEŻENIA	333	UŻYTKOWANIE	345
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	333	Czynności wstępne	345
Informacje na temat omawianego urządzenia	338	Użytkowanie akcesoriów	345
Przeznaczenie urządzenia	339	Wyświetlacz	347
Instrukcja obsługi	340	Pierwsze użycie	348
Odpowiedzialność producenta	340	Programy wymagające zimna	351
Tabliczka znamionowa	340	Funkcje ręczne	361
Utylizacja	340	HISTORIA	364
Oszczędność energii	341	Funkcje pieczenia wieloetapowego	365
Źródła światła	341	W przypadku przerwy w dostawie energii elektrycznej	365
Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/gotowości	341	Ustawienia	368
Jak czytać instrukcje obsługi	341	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	371
OPIS	342	Czyszczenie urządzenia	371
Opis ogólny	342	Czyszczenie komory	372
Panel sterowania	343	Czyszczenie auto	372
Pozostałe części	343	Konserwacja nadzwyczajna	373
Akcesoria	344	MONTAŻ	373
Akcesoria opcjonalne (do nabycia oddzielnie)	344	Podłączanie do instalacji elektrycznej	373
Zalety schładzarki szokowej	344	Ustawianie	373

Zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, ponieważ zawiera ona wskazówki, dzięki którym możliwe będzie zachowanie estetyki i funkcjonalności zakupionego urządzenia. Dodatkowe informacje o produkcie dostępne na stronie: www.smeg.com.

OSTRZEŻENIA

Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Szkody poniesione przez osoby

- **UWAGA:** urządzenie i jego dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania: małe dzieci powinny przebywać z dala od nich.
- **UWAGA:** urządzenie i jego dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania: nie dotykać elementów grzejnych podczas użytkowania.
- Podczas stosowania funkcji z wysoką temperaturą nie dotykać ścianek komory.
- Podczas przekręcania żywności wewnątrz urządzenia należy chronić ręce, zakładając rękawice termiczne.
- Wkładać gorące blachy lub pojemniki używając rękawic ochronnych, aby uniknąć poparzeń.
- Nie dotykać urządzenia wilgotnymi lub mokrymi rękami i stopami.
- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywą lub ognioodporną narzutą.
- Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby o ograniczonych

- zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia bądź wiedzy, pozostające pod kontrolą osób dorosłych odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
 - Trzymać z dala od urządzenia dzieci poniżej 8 roku życia, chyba że pozostają one pod stałym nadzorem.
 - Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia podczas jego działania.
 - Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
 - Należy stale nadzorować proces gotowania. Proces krótkiego pieczenia należy stale nadzorować.
 - Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej. Podgrzany tłuszcz i olej mogą się zapalić. Należy zachować maksymalną ostrożność.
 - Nie kłaść pojemników lub blach na dnie urządzenia.
 - Upewnić się, że pojemniki nadają się do stosowania w niskiej temperaturze.
 - Unikać używania plastikowych pojemników, zaleca się stosowanie pojemników silikonowych.
 - Prawidłowo umieścić produkty w urządzeniu, aby umożliwić swobodny obieg powietrza.
 - Nie układać produktów jeden na drugim.
 - Zachować ostrożność przy spożywaniu surowej żywności, zwłaszcza świeżych ryb i głowonogów, gdyż istnieje ryzyko zakażenia Anisakisem, pasożytem niebezpiecznym dla ludzkiego zdrowia. Ryzyka takiego można uniknąć TYLKO poprzez stosowanie następujących procesów termicznych:
 - przyrządzanie potraw przy temperaturze co najmniej 65°C;
 - mrożenie w zamrażarce w temperaturze - 18°C i późniejsze przechowywanie potraw w temperaturze - 18°C przez co najmniej 96 h. Rozmrażanie przed spożyciem powinno następować w lodówce;
 - mrożenie w schładzarce szokowej w temperaturze - 30°C przez 4 h i późniejsze przechowywanie potraw w temperaturze - 20°C przez co najmniej 24 h.

- Rozmrażanie przed spożyciem powinno następować w lodówce;
- Aby zachować niezmiennie właściwości gorących produktów, nie należy trzymać ich w temperaturze pokojowej przed schłodzeniem szokowym lub zamrożeniem.
 - Nie należy dotykać (zwłaszcza mokrymi rękami) ani wkładać zamrożonych produktów bezpośrednio do ust.
 - Zawsze podczas działania urządzenia drzwiczki muszą być zamknięte.
 - Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztucce lub przyrządy) do szczelin.
 - Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
 - **NIE UŻYWAĆ ANI NIE PRZECHOWYWAĆ MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH W POBLIŻU URZĄDZENIA.**
 - **NIE UŻYWAĆ POJEMNIKÓW Z AEROZOLEM W POBLIŻU TEGO URZĄDZENIA PODCZAS JĘGO PRACY.**
 - **NIE MODYFIKOWAĆ URZĄDZENIA.**
 - Nigdy nie należy próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy

wykwalfikowanego serwisanta.

- Nigdy nie ciągnąc za przewód, aby wyjąć wtyczkę.

Uszkodzenia w urządzeniu

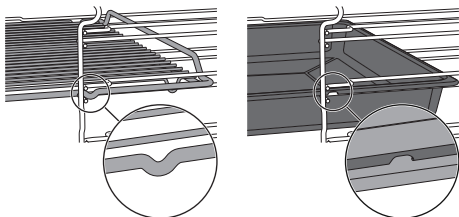
- Nie uszkodzić obwodu chłodziwa.
- Do przyspieszenia procesu odmrażania nie stosować urządzeń mechanicznych lub innych narzędzi różniących się od tych zalecanych przez producenta.
- Nie używać urządzeń elektrycznych wewnątrz urządzenia
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa związanego z niestabilnością urządzenia, należy je przymocować według instrukcji.
- Podczas użytkowania nie kłaść na urządzeniu ostrych metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki.
- Na elementach szklanych nie należy stosować detergentów ściernych, agresywnych lub korozyjnych (np. produktów w proszku, odplamiaczy i gąbek drucianych), materiałów szorstkich lub ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, powodując

pęknięcie szkła.

Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.

- Nie siadać na urządzeniu.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Nie używać szorstkich, ściernych materiałów ani ostrych metalowych skrobaczek.
- Nie używać ostrych przedmiotów metalowych do usuwania nadmiaru lodu z zamrażarki.
- Nie używać adapterów do wtyczek.
- UWAGA: nie umieszczać przedłużaczy wielogniazdowych ani przenośnych urządzeń zasilających w tylnej części urządzenia.
- Nie kłaść ciężkich przedmiotów na urządzeniu.
- Aby nie uszkodzić ścianek urządzenia, nie usuwać lodu lub szronu za pomocą ostrych przedmiotów.
- Ruszty i blachy powinny być wkładane w boczne prowadnice, aż do całkowitego zatrzymania. Mechaniczne blokady zabezpieczające przed ich

wyjęciem należy skierować w dół i do tyłu przestrzeni kuchennej.



- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Zagrożenie pożarowe: nie należy pozostawiać przedmiotów wewnątrz komory.
- W ŻADNYM WYPADKU NIE NALEŻY UŻYWAĆ URZĄDZENIA DO OGRZEWANIA LUB CHŁODZENIA POMIESZCZENIA.
- Do pieczenia potraw nie należy używać plastikowych naczyń lub pojemników.
- Nie wkładać do urządzenia puszek ani zamkniętych pojemników.
- Nie zdejmować uszczelki znajdującej się w czołowej części urządzenia.
- Wyjąc z komory piekarnika wszystkie patelnie i ruszty nieużywane w trakcie

- korzystania z funkcji.
- Nie kłaść garnków ani blach bezpośrednio na środkowej szybce otwartych drzwiczek.
 - Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
 - Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.
 - Nie używać uchwytu do podnoszenia lub przenoszenia tego urządzenia.
 - W przypadku usterki, konserwacji, wymiany żarówki lub podczas czyszczenia zawsze odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.

Instalacja i konserwacja

- **NINIEJSZEGO URZĄDZENIA NIE MOŻNA INSTALOWAĆ NA ŁODZIACH I W PRZYCZEPACH KEMPINGOWYCH.**
- Niniejsze urządzenie nie może być instalowane na żadnej podstawie.
- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno go instalować za ozdobnymi drzwiczkami lub panelem.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez

- wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Zlecić wykonanie podłączenia elektrycznego wykwalifikowanemu serwisantowi.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenie śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5-2 Nm.
- W celu zapobiegania wszelkim niebezpieczeństwom, jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.
- **UWAGA:** Podczas ustawiania urządzenia należy się upewnić, że przewód zasilający nie jest zaplątany ani uszkodzony.
- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze wyposażać się w odpowiednie środki

ochrony indywidualnej.

- Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Umożliwić odłączenie urządzenia po instalacji, za pomocą dostępnej wtyczki lub wyłącznika w przypadku stałego podłączenia.
- Dostarczyć na linii zasilania urządzenie, które zapewni odłączenie od sieci omnipolarnej, z odległością otwarcia styków umożliwiającą całkowite odłączenie w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z wymogami instalacyjnymi.
- Niniejsze urządzenie może być użytkowane na maksymalnej wysokości 2000 metrów nad poziomem morza.

Informacje na temat omawianego urządzenia

- UWAGA: ryzyko pożaru / materiały łatwopalne.



- Nie dopuścić do uszkodzenia obwodu chłodniczego (w przypadku, gdy może być dostępny).
- Zastosować się do

obowiązujących przepisów w zakresie spożywania surowej żywności.

- Dokładnie wyczyścić części urządzenia, które wchodzi w bezpośredni i pośredni kontakt z żywnością, aby uniknąć wszelkiego rodzaju skażenia.
- Stosować detergenty do użytku spożywczego.
- Nie używać produktów łatwopalnych ani szkodliwych substancji.
- Używać wyłącznie sondy temperatury umieszczonej w produkcie.
- Zawsze podczas działania drzwiczki urządzenia muszą być zamknięte.
- Nie kłaść produktów jeden na drugim; rozmieścić je tak, aby umożliwić swobodny obieg powietrza w urządzeniu.
- Używać pojemników z aluminium lub ze stali nierdzewnej.
- Nie przykrywać blach pokrywkami ani foliami izolacyjnymi.
- Nie opierać się ani nie siadać na otwartych drzwiczkach.
- Sprawdzić, czy w drzwiczkach nie ma zaklinowanych przedmiotów.

- Nie instalować/użytkować urządzenia na otwartym powietrzu.
- Używać wyłącznie sondy temperatury dostarczonej lub zalecanej przez producenta.
- W przypadku przedłużonego nieużytkowania odłączyć urządzenie, wyjmując wtyczkę z gniazdka prądu i wyczyścić wewnątrz i na zewnątrz.
- Po zainstalowaniu urządzenia kabel elektryczny i gniazdko prądu muszą być łatwo dostępne.

Sonda temperatury (jeśli występuje)

- Zachować ostrożność podczas obchodzenia się z sondą temperatury, ponieważ jest ona bardzo spiczasta.
- Nie dotykać drążka lub końcówki sondy temperatury po jej użyciu.
- Podczas stosowania sondy temperatury chronić dłonie rękawicami.
- Używać wyłącznie sondy temperatury umieszczonej w produkcie.
- Nie dopuścić do zarysowania lub uszkodzenia emaliowanych lub chromowanych powierzchni końcówką lub

wtyczką sondy temperatury.

- Nie wkładać sondy temperatury do otworów i szczelin w urządzeniu.
- Podczas wyciągania sondy temperatury z gniazdka lub potrawy, nigdy nie ciągnąć za kabel.
- Uważać, aby sonda temperatury lub jej kabel nie zablokowały się w drzwiczkach.
- Uważać, aby sonda temperatury lub jej kabel nie wchodziły w kontakt z elementami grzejnymi znajdującymi się w komorze pieczenia.
- Żadna część sondy temperatury nie może wchodzić w kontakt ze ściankami komory pieczenia, elementami grzejnymi, rusztami lub blachami, gdy są one jeszcze gorące.
- Sondy temperatury nie wolno przechowywać wewnątrz urządzenia.

Przeznaczenie urządzenia

Omawiane urządzenie jest przeznaczone do schładzania szokowego, zamrażania, przechowywania, wyrastania żywności oraz chłodzenia napojów w środowisku domowym. Może być stosowane do szybkiego obniżania temperatury

ugotowanych lub surowych produktów, w celu utrzymania nienaruszonych wartości odżywczych. Poza tym, umożliwia gotowanie żywności w niskiej temperaturze, w celu podkreślenia jej smaku, zapachu i aromatu oraz przywrócenie potrawom temperatury idealnej do spożycia.

Każde inne użycie jest nieprawidłowe.

Niniejsze urządzenie może być ponadto użytkowane:

- w kuchni przeznaczonej dla personelu sklepów, biur i innych środowisk pracy;
- w gospodarstwach rolniczych/agroturystycznych;
- w hotelach, motelach i domach wczasowych do użytku klientów;
- w pensjonatach typu bed and breakfast;

Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania z zewnętrznymi programatorami czasowymi lub z systemami zdalnego sterowania.



Instalacja i użytkowanie tego urządzenia są możliwe wyłącznie w pomieszczeniach.

Instrukcja obsługi

- Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia i powinna być przechowywana w całości oraz w

zasięgu użytkownika przez cały okres eksploatacji urządzenia.

- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.
- Do wyjaśnień zawartych w niniejszej instrukcji dołączono rysunki, na których wskazano to, co pojawia się na wyświetlaczu. Mimo wszystko, należy pamiętać, że urządzenie może nie posiadać zaktualizowanej wersji programu i dlatego też to, co wyświetla się na urządzeniu może się różnić od tego, co wskazano na rysunkach w niniejszej instrukcji.

Odpowiedzialność producenta

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody osobowe lub rzeczowe powstałe w wyniku:

- użycia urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem;
- nieprzestrzegania zaleceń zawartych w instrukcji użytkowania;
- naruszenia chociaż jednej części urządzenia;
- używania nieoryginalnych części zamiennych.

Tabliczka znamionowa

Na tabliczce znamionowej znajdują się dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie. Tabliczki znamionowej nie wolno nigdy usuwać.



Niniejsze urządzenie nie podlega oznakowaniu etykietą energetyczną według punktu E art. 1 Rozporządzenia 643/2009.

Utylizacja



Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywą europejską WEEE (2012/19/UE), dlatego po zakończeniu jego eksploatacji nie należy go wyrzucać wraz z innymi odpadami.

Urządzenie nie zawiera substancji w ilości niebezpiecznej dla zdrowia i środowiska, zgodnie z obowiązującymi dyrektywami europejskimi.



Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Odłączyć kabel zasilający od instalacji elektrycznej.

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

- Odciąć kabel zasilania elektrycznego i usunąć go.
- Powierzyć urządzenie odpowiednim centrom selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych lub oddać sprzedawcy w momencie zakupu podobnego urządzenia.

Opakowanie urządzenia zostało wykonane z materiałów, które nie zanieczyszczają środowiska i nadają się do recyklingu.

- Materiały z opakowania należy oddać do odpowiednich punktów selektywnej zbiórki odpadów.

Opakowania z tworzyw sztucznych Niebezpieczeństwo uduszenia się

- Nie pozostawiać opakowania i jego elementów bez nadzoru.
- Dzieci nie powinny bawić się plastikowymi torebkami z opakowania.

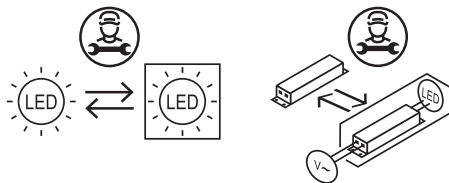
Oszczędność energii

- Przed wprowadzeniem gorącej potrawy, która ma być schłodzona szokowo, przeprowadzić cykl schładzania wstępnego trwający co najmniej 15 minut przy pustym urządzeniu.
- Przeprowadzić cykl schładzania wstępnego, aby skrócić czas i zmniejszyć zużycie energii.
- Nie przykrywać blach i pojemników pokrywkami lub folią izolacyjną.
- Upewnić się, że pojemniki nadają się do stosowania w niskiej temperaturze.
- Prawidłowo rozmieścić blachy i pojemniki w urządzeniu, nie układając ich jeden na drugim, aby umożliwić swobodny obieg powietrza.
- Nie trzymać gorących produktów w temperaturze otoczenia przed ich schłodzeniem szokowym lub zamrożeniem, aby nie utracić ich właściwości.
- Należy ograniczyć do minimum otwieranie drzwiczek, aby uniknąć rozpraszania.
- Urządzenie należy zawsze utrzymywać w czystości.

Źródła światła

- Niniejsze urządzenie zawiera źródła światła, których użytkownik nie może samodzielnie wymienić. Wymiana powinna być przeprowadzana wyłącznie przez dział wsparcia

technicznego.





- Niniejsze urządzenie zawiera źródła światła o klasie efektywności „G”.

Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/gotowości

Dane techniczne dotyczące zużycia energii w trybie wyłączonym/gotowości urządzenia można uzyskać w witrynie internetowej www.smeg.com na stronie poświęconej danemu produktowi.

Jak czytać instrukcje obsługi

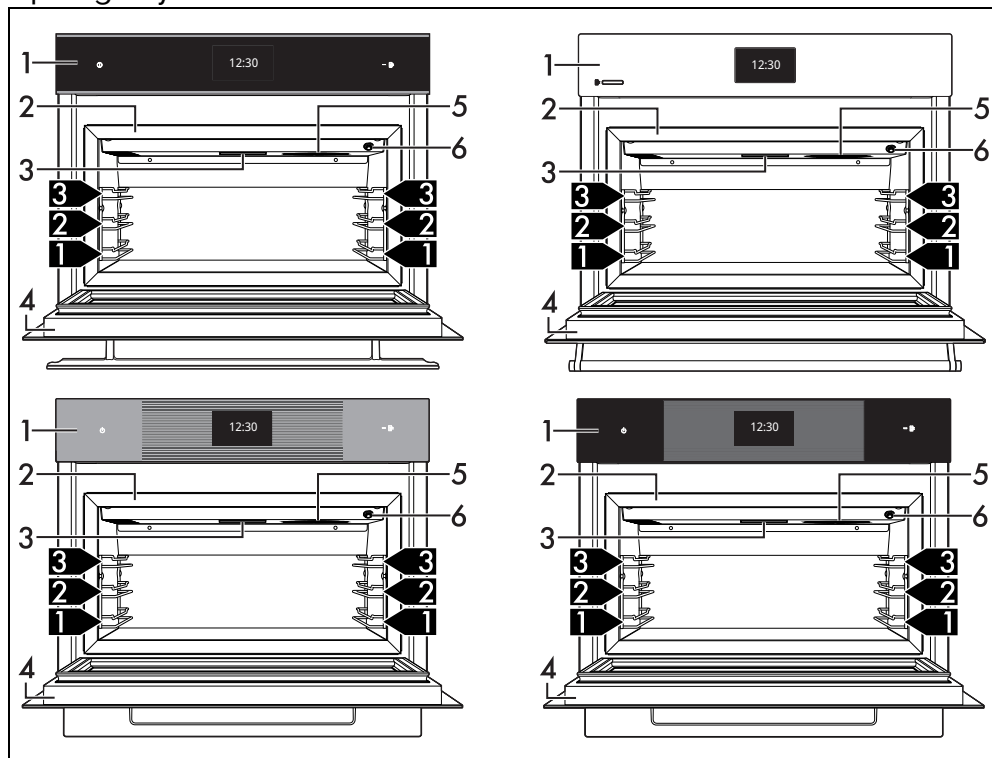
W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:

	Ostrzeżenie/Uwaga
	Informacja/Wskazówka

PL

OPIS

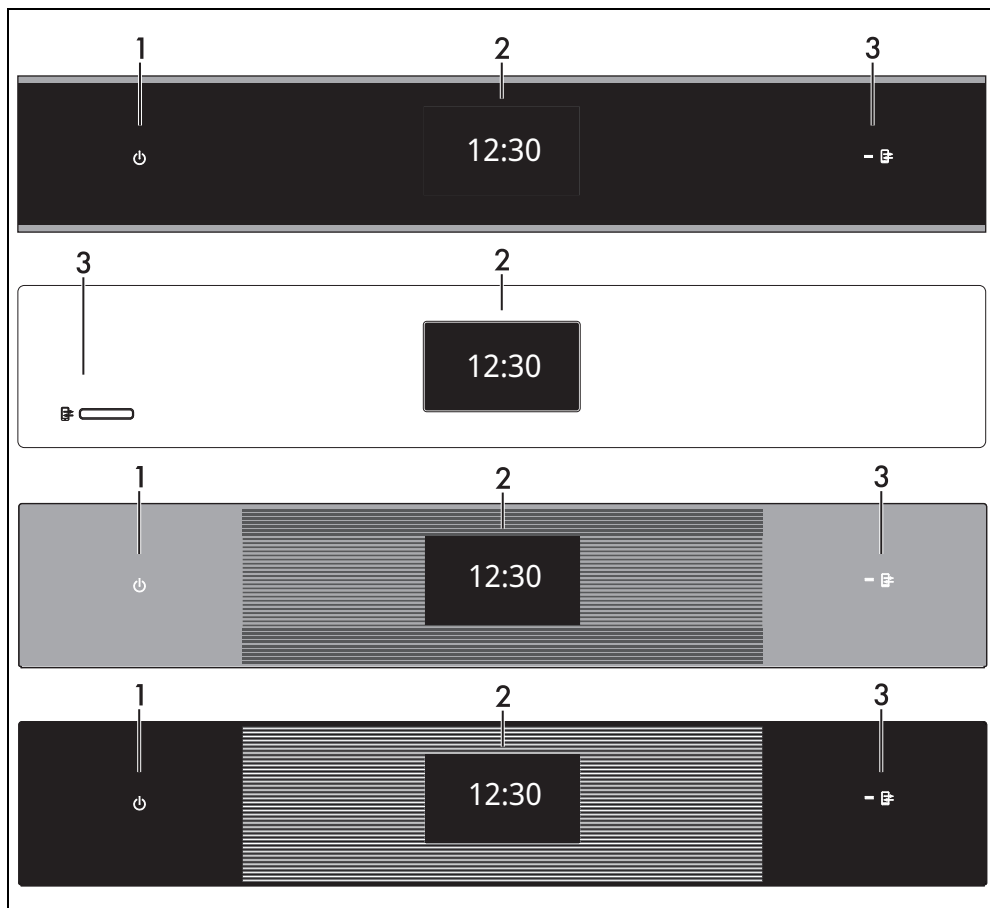
Opis ogólny



- 1 Panel sterowania
- 2 Uszczelka
- 3 Lampka
- 4 Drzwiczki
- 5 Wentylator
- 6 Gniazdo sondy temperatury

1,2,3 Poziom ramki

Panel sterowania



1 Przycisk ON/OFF (tylko w niektórych modelach)

Przycisk ON/OFF umożliwia włączenie lub wyłączenie urządzenia.

2 Wyświetlacz

Za pomocą wyświetlacza z ekranem dotykowym można obsługiwać urządzenie. Dotknąć ikon, aby wejść do różnych dostępnych funkcji. Na wyświetlaczu pojawią się wszystkie parametry dotyczące działania.

3 Kontrolka sterowania zdalnego (tylko w niektórych modelach)

Gdy się świeci, wskazuje, że urządzeniem można zdalnie sterować za pomocą smartfona lub tabletu (patrz instrukcja obsługi „Łączność szkladzarki szokowej”).

SmegConnect (tylko w niektórych modelach)

Urządzenie to jest wyposażone w technologię SmegConnect, która pozwala użytkownikowi na sprawdzanie jego działania za pomocą aplikacji na smartfonie lub tablecie.

Aby uzyskać więcej informacji, prosimy zapoznać się z dołączoną broszurą i/lub wejść na stronę www.smeg.com

Pozostałe części

Poziomy do umieszczania blach/rusztów

Urządzenie posiada poziomy do umieszczania na nich blach i rusztów na różnych wysokościach. Wysokości wprowadzania zostały ustalone od dołu do góry.

Wentylator

Wentylator w równomierny sposób rozprowadza powietrze wewnątrz urządzenia i umożliwia szybsze osiągnięcie ustawionej temperatury.

Oświetlenie komory

Oświetlenie wewnętrzne oprawy włącza się po otwarciu drzwiczek.

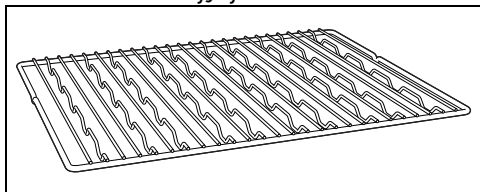


Gdy drzwiczki są otwarte, nie można wyłączyć oświetlenia wewnętrznego.

Akcesoria

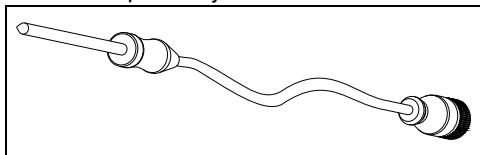
- W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.
- Akcesoria, które mają styczność z żywnością są wykonane z odpowiednich materiałów, zgodnych z obowiązującymi normami.
- Oryginalne akcesoria dostarczane z urządzeniem lub opcjonalnie można zamówić w autoryzowanych centrach serwisowych. Należy używać tylko oryginalnych akcesoriów producenta.

Ruszt wielofunkcyjny



Przydatny do podtrzymywania pojemników lub, po obróceniu jako uchwyt do butelek.

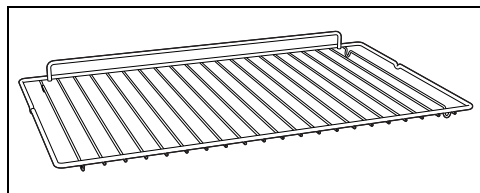
Sonda temperatury



Dzięki sondzie temperatury schładzanie szokowe (w ramach funkcji manualnych) i przyrządzanie potrawy mogą się odbywać się z temperaturą mierzoną przez nią w środku potrawy.

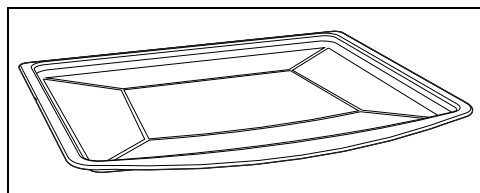
Akcesoria opcjonalne (do nabycia oddzielnie)

Ruszt



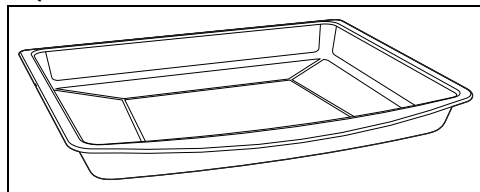
Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

Blacha



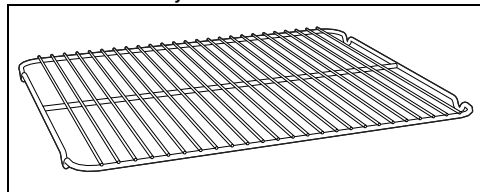
Odpowiednia do pieczenia ciast, pizzy, słodkich wypieków i ciastek.

Głęboka blacha



Do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na górnym ruszcie i pieczenia tart, pizzy, ciast i ciastek.

Ruszt do blachy



Do umieszczenia na nim blachy w celu pieczenia produktów, które mogą kapać.

Zalety schładzarki szokowej



Patrz „Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa”

Schładzarka szokowa umożliwia szybkie schładzanie i zamrażanie produktów, w celu zagwarantowania ich trwałości i świeżości.

Schładzanie szokowe i szybkie zamrażanie

przyczyniają się do zachowania właściwości organoleptycznych i odżywczych potraw oraz zachowują ich nienaruszony smak, aromat i kolor.

Schładzanie szokowe z temperaturą +3°C wewnątrz ugotowanych produktów redukuje do minimum proliferację bakterii, która osiąga maksymalny poziom w temperaturze od 8°C do 65°C.

Poza tym zapobiega powstawaniu makrokryształów lodu, które mogą uszkadzać ścianki komórkowe żywności, powodując ich pękanie. Po rozmrożeniu produkty nie tracą płynów i zachowują swoją konsystencję i smak.

Bez schładzarki szokowej:

- ryzyko bakteryjne;
- parowanie i wysychanie;
- utrata wagi produktów spożywczych;
- utrata smaków, aromatów, kolorów;
- szybkie psucie;
- powstawanie makrokryształów lodu, które uszkadzają włókna potraw.

Ze schładzarką szokową:

- bezpieczeństwo produktów spożywczych;

- zachowanie pierwotnej konsystencji;
- brak utraty wagi produktów spożywczych;
- zachowanie właściwości organoleptycznych;
- dłuższy okres przydatności do spożycia;
- powstawanie mikrokryształów lodu, które nie uszkadzają potraw, co pozwala zachować ich jakość i konsystencję.

Wymijowane listwy (tylko w niektórych modelach)

Urządzenie jest wyposażone w wymijowane listwy. Listwy estetyczne urządzenia można wymieniać, wybierając spośród dostępnych kolorów; w tym celu należy postępować zgodnie z instrukcją dołączoną do zestawu, który można zakupić osobno.



Aksesoria opcjonalne można zamówić w autoryzowanych centrach serwisowych. Należy używać tylko oryginalnych akcesoriów producenta.

PL

UŻYTKOWANIE

Czynności wstępne



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

- Usunąć ewentualną folię ochronną znajdującą się na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia i akcesoriów.
- Usunąć ewentualne etykiety (z wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi) z akcesoriów i komory urządzenia.
- Wyjąć i umyć wszystkie akcesoria urządzenia (patrz rozdział „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”).
- Aby usunąć wszelkie pozostałości poprodukcyjne, należy dokładnie wyczyścić wnętrze urządzenia za pomocą miękkiej szmatki i neutralnego, nieściernego detergentu.

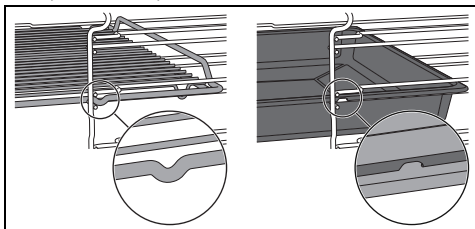
Użytkowanie akcesoriów

Ruszty i blachy

Ruszty i blachy muszą być wsunięte do oporu w prowadnice boczne.

- Mechaniczne blokady zabezpieczające przed przypadkowym wysunięciem

ruszty muszą być skierowane w dół i do tyłu komory.



Wsunąć delikatnie ruszty i blachy do komory, aż się zatrzymają.

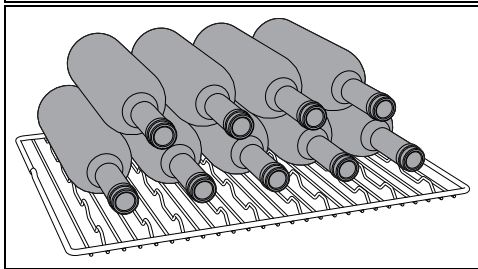
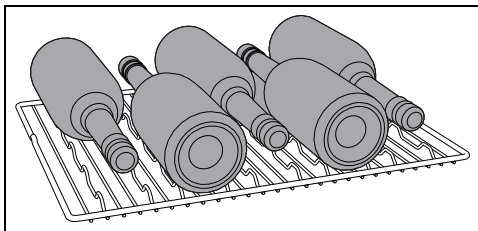
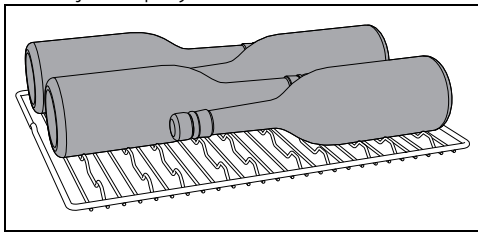


Przed pierwszym użyciem wyczyścić blachę, aby usunąć wszelkie pozostałości produkcyjne.

Ruszt wielofunkcyjny

W zależności od wielkości, ruszt wielofunkcyjny może pomieścić różne konfiguracje rozmieszczenia butelek.

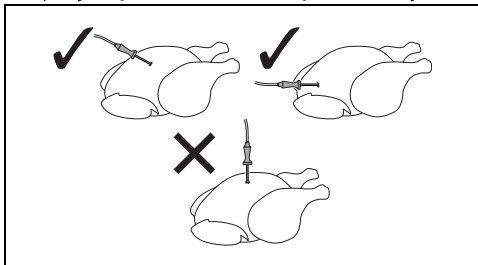
Poniżej kilka przykładów:



Po obróceniu może być używany jako normalny ruszt do podtrzymywania pojemników.

Zastosowanie sondy temperatury

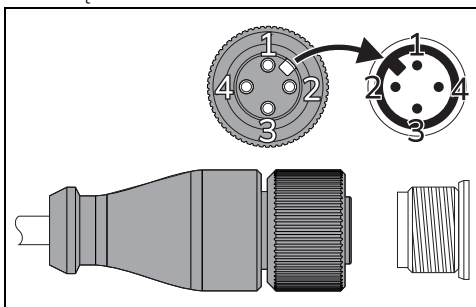
1. Umieścić potrawę na blasze.
2. Wprowadzić końcówkę sondy temperatury do środka potrawy, która ma być schłodzona szokowo lub przyrządzona na zewnątrz komory.



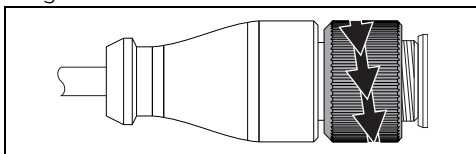
Dla zagwarantowania optymalnych rezultatów upewnić się, że sonda temperatury jest włożona w najgrubszym punkcie produktu, poprzecznie i przynajmniej na 3/4 swojej długości, ale nie dotyka blachy i nie wystaje po drugiej stronie produktu.

Dla uzyskania precyzyjnej temperatury wewnątrz potrawy, końcówka sondy nie może dotykać kości lub tłustych części.

3. Otworzyć drzwiczki.
4. Włożyć do komory potrawę przeznaczoną do schłodzenia szokowego lub do przyrządzenia.
5. Podłączyć wtyczkę sondy temperatury do gniazda znajdującego się wewnątrz urządzenia.



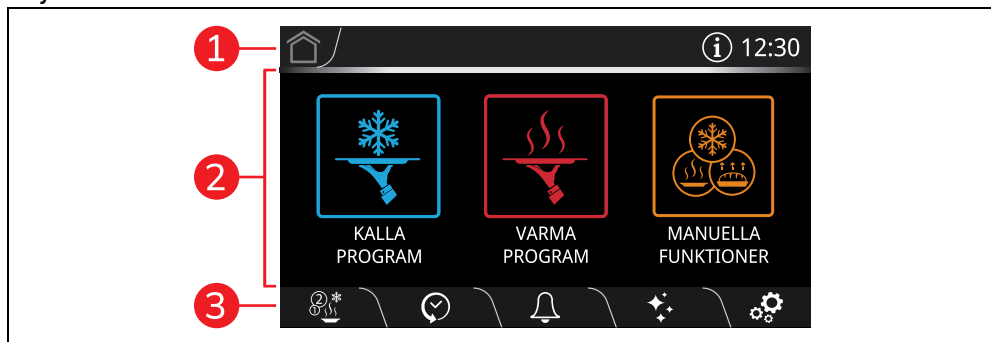
6. Dokręcić nakrętkę pierścieniową, aby solidnie zamocować wtyczkę w gnieździe.



7. Zamknąć drzwiczki.

Jeżeli sonda temperatury nie zostanie podłączona do urządzenia w wymaganym czasie, urządzenie nie rozpocznie wykonywania wybranej funkcji.

Wyświetlacz





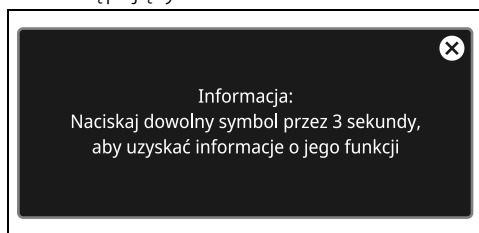
Wyświetlacz pokazuje parametry i wartości odnoszące się do wybranej czynności. Aby z niego skorzystać, należy dotknąć przycisków „wirtualnych” i/lub przewijać podane wartości (na ilustracji przedstawiono ekran menu głównego).




1 Obszar informacji

Są tu wskazywane informacje dotyczące menu i podmenu czynności trwających w obszarze głównym.

Poza tym, znajdują się tutaj również:

- przycisk HOME : dotknąć go, aby powrócić do menu głównego;
- przycisk INFORMACJE : dotknąć tego przycisku, aby wyświetlić następujący ekran:



 Przycisk INFORMACJE  jest zastąpiony przez symbol  ostrzegający, że drzwiczki są otwarte.




- wyświetlanie bieżącej godziny.

2 Obszar główny

Można tutaj ustawić różne funkcje urządzenia. Dotknąć przycisków i wartości, aby ustawić żądaną funkcję.






Ponadto, w zależności od ekranu, na dole tego obszaru mogą pojawić się kropki wskazujące, że istnieją inne strony z

funkcjami, do których można dotrzeć, przewijając ekran poziomo.










-  pierwsza strona,
-  druga strona,
-  itd...

3 Obszar dolny

Znajdują się tutaj niektóre przyciski działania bezpośredniego, które zmieniają się w zależności od czynności ustawionych w obszarze głównym:



-  PIECZENIE WIELOETAPOWE
-  HISTORIA
-  MENU MINUTNIKA
-  CZYSZCZENIE
-  USTAWIENIA

Ponadto, w zależności od wyświetlanej strony, pojawią się także inne przyciski przypisane do aktualnie używanej funkcji:

-  WSTECZ
-  POTWIERDŹ
-  START
-  POWTÓRZ
-  STOP
-  ZAPISZ
-  KOSZ
-  SCHŁADZANIE WSTĘPNE
-  NAGRZEWANIE WSTĘPNE

SONDA

WSKAZÓWKI I PORADY

 Nacisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk HOME , aby natychmiast zatrzymać funkcję w dowolnym momencie i powrócić do menu głównego.

W celu uzyskania dostępu do menu głównego.

- Dotknąć wyświetlonej na wyświetlaczu godziny.



Łączność

Wymogi w zakresie połączenia z siecią:


- Urządzenie mobilne typu smartfon lub tablet z systemem operacyjnym iOS bądź Android. Minimalne wersje systemów operacyjnych dostępne są na stronie:

www.smeg.com/smegconnect/

- Sieć Wi-Fi (pasmo 2,4 GHz, zabezpieczenie WPA2) aktywna i dostępna w miejscu zainstalowania urządzenia.
- Połączenie z Internetem.
- Nazwa i hasło domowej sieci Wi-Fi lub dostępny tryb WPS (Wi-Fi Protected Setup).

W celu uzyskania dodatkowych informacji zalecamy zapoznanie się z instrukcją obsługi „Łączność piekarnika do zabudowy”.

Pierwsze użycie

 Poniższe instrukcje obowiązują również w przypadku dłuższej przerwy w dostawie energii elektrycznej.

Procedura włączania urządzenia:

1. Podłączyć je do sieci elektrycznej.

Na wyświetlaczu pojawi się na kilka sekund logo producenta.

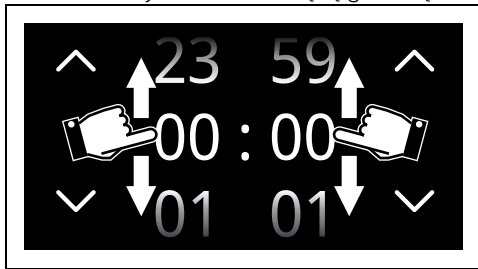



Po włączeniu należy poczekać kilka sekund przed rozpoczęciem użytkowania.

Następnie na wyświetlaczu pojawi się ekran ustawiania aktualnej godziny.

Aby rozpocząć pieczenie należy ustawić bieżącą godzinę.

2. Przewijając pionowo wartości godzin i minut, aby ustawić bieżącą godzinę.



3. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ 

(znajdującego się u dołu **3** po prawej stronie), aby ustawić bieżącą godzinę.



Aby zmienić aktualną godzinę (np. ze względu na zmianę czasu na letni), należy dotknąć godziny wyświetlanej na wyświetlaczu (znajdującej się w obszarze informacji **1** po prawej stronie).



Gdy widoczna jest bieżąca godzina, wyświetlacz przełącza się na tryb niskiej jasności po 2 minutach od ostatniej czynności wykonanej przez użytkownika.

Podczas pierwszego użycia urządzenie może być ustawione na język inny niż język użytkownika. Na tym etapie zaleca się ustawienie żądanego języka.

4. Na wyświetlaczu dotknąć przycisku

USTAWIENIA  (znajdującego się u dołu **3** po prawej stronie).


5. Dotknąć przycisku WYŚWIETLACZ



6. Obok pozycji  Język (w lewej części), przewijając dostępne opcje (w prawej części) i wybrać żądany język.

7. Dotknięcie przycisku POTWIERDŹ

Ponowna aktywacja wyświetlacza

 Jeżeli dla opcji „Wyświetl godzinę” wybrane jest ustawienie „Wył.” i wyświetlany jest ekran z zegarem, wyświetlacz wyłączy się po 2 minutach od ostatniej wykonanej przez użytkownika czynności.


Aby uaktywnić wyświetlacz, gdy jest on wyłączony:

- Otworzyć drzwiczki.


Urządzenie emituje sekwencję dźwięków, a po upływie kilku sekund włącza się wyświetlacz. Po ponownym włączeniu wyświetlacza pojawi się menu główne.

Wyłączanie wyświetlacza (tylko modele z przyciskiem ON-OFF)


Aby ręcznie wyłączyć wyświetlacz, należy:

- Nacisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk ON-OFF , dopóki nie rozlegnie się dźwięk.

Ponowne włączenie wyświetlacza (tylko modele z przyciskiem ON-OFF)



 Jeżeli dla opcji „Wyświetl godzinę” wybrane jest ustawienie „Wył.” i wyświetlany jest ekran z zegarem, wyświetlacz wyłączy się po 2 minutach od ostatniej wykonanej przez użytkownika czynności.



Aby uaktywnić wyświetlacz, gdy jest on wyłączony:

- Przytrzymać przycisk ON-OFF  wciśnięty przez kilka sekund, dopóki nie rozlegnie się sekwencja dźwięków.


Wyświetlacz włączy się po kilku sekundach. Po ponownym włączeniu


wyświetlacza pojawi się menu główne.



 W pewnych sytuacjach przycisk ON-OFF  nie wyłącza wyświetlacza. Na przykład, kiedy:

- działa jedna z funkcji;
- drzwiczki są otwarte;
- aktywny jest minutnik;
- tryby  Show Room i/lub  DEMO mode są aktywne.



Minutnik

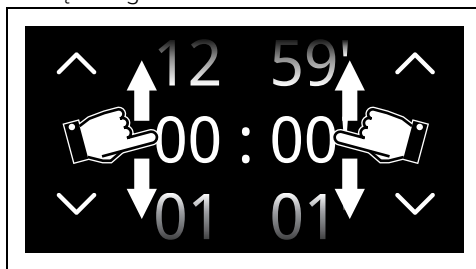
 Ta funkcja nie przerywa trwającej funkcji, uaktywnia wyłącznie sygnał dźwiękowy.


 Zakres działania minutników to od 1 minuty do maksymalnie 12 godzin i 59 minut.




1. Dotknięcie przycisku MINUTNIKA  (znajdującego się w obszarze dolnym ) , aby wejść do menu minutnika.

Można ustawić maksymalnie 2 minutniki:


2. Dotknięcie przycisku MINUTNIKA  –  , którego zamierza się użyć.
3. Przewijanie wartości, aż do wybrania żądanego czasu trwania.




4. Dotknięcie przycisku POTWIERDŹ , aby potwierdzić wybrany czas trwania.

 W obszarze dolnym  pojawia się przycisk KOSZ  pozwalający na ewentualne skasowanie wybranego minutnika.

5. Powtórzyć czynność w przypadku innych minutników, których zamierza się użyć.

6. Na końcu dotknąć ponownie przycisku POTWIERDŹ , aby potwierdzić wybrane minutniki.





Aby anulować tę czynność, należy dotknąć przycisku POWRÓT .



Aby usunąć minutniki, należy ustawić zliczanie na wartości zero.



Gdy dany licznik jest aktywny, nie można wyłączyć wyświetlacza za pomocą przycisku ON-OFF .

Na następnym ekranie podświetlony przycisk MINUTNIKA  oznacza, że jeden lub kilka minutników zostało uaktywnionych.

7. Począkać, aż sygnał dźwiękowy poinformuje użytkownika o upływie ustawionego czasu.

Programy wymagające zimna



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.



- Przy każdym otwarciu drzwi, trwająca funkcja blokuje się; po zamknięciu drzwiczek proces zostaje automatycznie wznowiony.
- Temperatura początkowa produktu spożywczego (zwłaszcza jeżeli jest on ugotowany) może różnić się od czasów podanych w programach.
- Produkty spożywcze o takiej samej gramaturze, ale różnej grubości mogą wymagać innych czasów niż te wskazane w programach.
- Zaleca się, aby nie nakładać na siebie potraw i nie układać kilku warstw.
- Nie zamrażać ani nie schładzać szokowo produktów spożywczych w pojemnikach z przykrywką.
- Na ruszcie użyć pojemnika nieco większego od produktu spożywczego, aby umożliwić optymalny przepływ powietrza w komorze.
- Nie napełniać pojemnika po brzegi, aby umożliwić jego późniejsze lepsze zamknięcie.
- W przypadku niektórych funkcji nie ma możliwości wyboru wagi potraw, gdyż nie ma ona wpływu na czas działania funkcji.
- W przypadku programów zimnych nie można pominąć fazy schładzania wstępnego.
- Zaleca się wymianę pojemnika używanego podczas przyrządzania potrawy (zazwyczaj ze szkła pyrex, ceramiki, żeliwa lub innego materiału ogniotrwałego) na pojemnik aluminiowy, aby uniknąć zatrzymywania i uwalniania nadmiernego ciepła wewnątrz komory podczas chłodzenia ugotowanych dużych potraw.



Wstępnie ustawione czasy trwania dla każdej wybranej funkcji mają charakter wyłącznie orientacyjny/zalecany. Można je dostosować do swoich potrzeb i preferencji. Alternatywnie można ustawić wszystkie parametry według własnych upodobań, wybierając żdaną funkcję z menu FUNKCJE

RĘCZNE



W „menu głównym” dotknąć przycisku

PROGRAMY WYM. ZIMNA







(znajdującego się w obszarze głównym

2).

WARTO WIEDZIEĆ

W zależności od wybranej funkcji wyświetlane są następujące parametry:

- przycisk AKTUALNA TEMPERATURA  (wyłączony): wskazuje temperaturę wewnątrz komory w czasie rzeczywistym.
- przycisk TEMPERATURA DOCELOWA  (wyłączony): wskazuje temperaturę, która ma być osiągnięta wewnątrz komory.
- przycisk CZAS TRWANIA FUNKCJI  : do ustawiania czasu trwania funkcji.
- przycisk KONIEC FUNKCJI  (wyłączony): wskazuje czas do zakończenia działania funkcji.

SCHŁADZANIE WSTĘPNE

Niektóre funkcje wymagające zimna

(SCHŁADZANIE SZOKOWE  i

ZAMRAŻANIE ) poprzedzone są fazą

schładzania wstępnego  , która

umożliwia szybsze osiągnięcie przez urządzenie ustawionej temperatury.

Taki etap jest wskazywany progresywnym zwiększaniem się poziomu osiągnięcia

temperatury.




Zaleca się, aby nie wprowadzać potraw do komory urządzenia podczas fazy schładzania wstępnego.

Po zakończeniu schładzania wstępnego rozlega się sygnał akustyczny, a na wyświetlaczu pojawia się ostrzeżenie z informacją, że potrawę można wprowadzić do komory urządzenia.




Uruchamianie funkcji

Po zakończeniu schładzania wstępnego:

1. Otworzyć drzwiczki
2. Włożyć potrawę do komory.
3. Zamknąć drzwiczki.
4. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby uruchomić funkcję.

Faza ta jest sygnalizowana przez sukcesywne zwiększanie się poziomego paska.



Dotknąć przycisku STOP , aby przerwać funkcję w dowolnym momencie.

SCHŁADZANIE SZOKOWE



Ta funkcja umożliwia szybkie schładzanie w temperaturze +3°C surowych lub dopiero co ugotowanych produktów spożywczych. Produkty spożywcze schładzane szokowo mogą być przechowywane w lodówce (+4°C).



Schładzanie szokowe blokuje proliferację bakterii i pozwala na zachowanie nienaruszonej jakości produktów.

1. Dotknąć przycisku SCHŁADZANIE

SZOKOWE



2. Wybrać rodzaj potrawy, która ma zostać schłodzona szokowo (np.

WARZYWA I DODATKI



3. Wybrać kawałek produktu spożywczego, który ma zostać schłodzony szokowo (np. CAŁE

WARZYWA



4. Wybrać stan żywności, która ma być schłodzona szokowo (PRODUKT

SUROWY



lub PRODUKT

UGOTOWANY/UPIECZONY



- SUROWA ŻYWNOSĆ



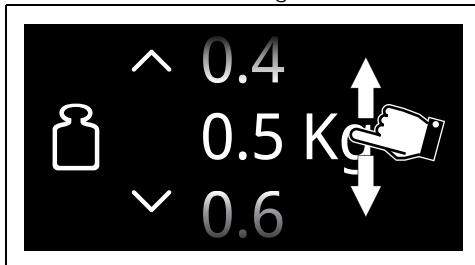
: odnosi się do żywności, która jest w temperaturze pokojowej lub zimnej z lodówki lub która w inny sposób wymaga gotowania i/lub podgrzewania.


- UGOTOWANA ŻYWNOSĆ




: jest to żywność, która została właśnie ugotowana i jest jeszcze ciepła.

5. Przewinąć wartości, aby ustawić wagę produktu spożywczego wymagającego schłodzenia szokowego.



6. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ  (znajdującego się w obszarze dolnym

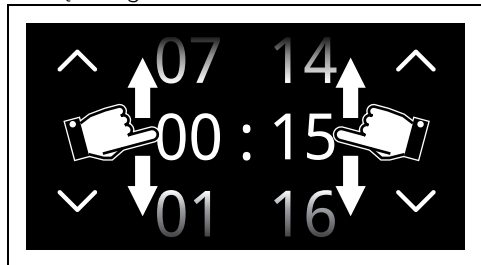
 po prawej), aby potwierdzić wybraną wartość.



7. Dotknąć przycisku CZAS TRWANIA



lub odnośnej wartości.

8. Przewijać wartości, aż do wybrania żdanego czasu trwania.




9. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ  w celu potwierdzenia wprowadzonych ustawień.
10. Dotknąć przycisku URUCHOM , aby rozpocząć fazę schładzania wstępnego, a następnie schładzania szokowego (patrz rozdział WARTO WIEDZIEĆ).

Zakończenie funkcji

Po zakończeniu funkcji urządzenie automatycznie przechodzi w stan

PRZECHOWYWANIA  i pozostaje w tym stanie do momentu naciśnięcia przycisku STOP .


 Stan przechowywania utrzymuje żywność w odpowiedniej temperaturze w zależności od używanej funkcji.


Wskazówki dotyczące schładzania szokowego produktów spożywczych


- Przed wprowadzeniem gorących produktów spożywczych do schładzania szokowego zawsze zaleca się przeprowadzenie cyklu schładzania wstępnego (pustej) komory, aby skrócić czas i zmniejszyć zużycie energii.
- Upewnić się, że pojemniki nadają się do stosowania w niskiej temperaturze.
- Prawidłowo rozmieścić blachy i pojemniki w urządzeniu, nie układając ich jeden na drugim, aby umożliwić swobodny obieg powietrza.
- Przed schłodzeniem szokowym gorących produktów spożywczych należy unikać przetrzymywania ich w temperaturze pokojowej, aby zachować ich właściwości.
- Schłodzoną szokowo żywność należy przechowywać w lodówce, w stałej temperaturze równej + 4°C.
- Schłodzonej szokowo żywności nie


wolno przechowywać wewnątrz urządzenia.

ZAMRAŻANIE

 Funkcja ta umożliwi szybkie obniżenie temperatury produktów spożywczych do -18°C.

 Podczas zamrażania nie należy przykrywać blach lub pojemników pokrywkami lub folią izolacyjną.

 Przed zamrożeniem potrawy zaleca się natłuszczenie blachy lub pojemnika.



1. Dotknąć przycisku ZAMRAŻANIE .
2. Wybrać rodzaj produktu spożywczego, który ma zostać zamrożony (np.

DESERY .


3. Wybrać specyfikację produktu spożywczego, który ma zostać zamrożony (np. MIĘKKIE CIASTA





4. Przewinąć wartości, aby ustawić wagę produktu spożywczego, który ma być zamrożony.


5. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby potwierdzić wybraną wartość.
6. Dotknąć przycisku CZAS TRWANIA  lub odnośnej wartości.

7. Przewijać wartości, aż do wybrania żdanego czasu trwania.

8. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ  w celu potwierdzenia wprowadzonych ustawień.

 Nie można wprowadzić wartości czasu poniżej 15 minut.

 W przypadku niektórych typów potraw nie można zmienić czasu trwania.

9. Dotknąć przycisku URUCHOM , aby rozpocząć fazę schładzania wstępnego, a następnie zamrażania (patrz rozdział WARTO WIEDZIEĆ).

Zakończenie funkcji

Po zakończeniu funkcji urządzenie

automatycznie przechodzi w stan

PRZECHOWYWANIA  i pozostaje w tym stanie do momentu naciśnięcia przycisku STOP .



Stan przechowywania utrzymuje żywność w odpowiedniej temperaturze w zależności od używanej funkcji.

Wskazówki dotyczące przechowywania mrożonej żywności

- Zamrożonej żywności nie wolno przechowywać wewnątrz urządzenia.
- Przykryć i zabezpieczyć żywność folią spożywczą, szczelnymi lub próżniowymi wieczkami w lodówce lub zamrażarce.
- Oznakować etykietą zamrożoną żywność przeznaczoną do przechowywania w zamrażarce przez 6-12 miesięcy, ze wskazaniem zawartości, dnia przygotowania i daty ważności.
- Zamrożoną żywność należy przechowywać w zamrażarce, w stałej temperaturze równej -18°C .

Tabela czasów przechowywania mrożonej żywności

Produkty	Czas
Owoce, wołowina	maks. 10-12 miesięcy
Warzywa, cielęcina, drób	maks. 8-10 miesięcy
Dziczyzna	maks. 6-8 miesięcy
Wieprzowina	maks. 4-6 miesięcy
Mięso mielone	maks. 4 miesiące
Chleb, ciasta, gotowe potrawy, tłuste ryby	maks. 3 miesiące
Podroby	maks. 2 miesiące
Kiełbasa, chude ryby	maks. 1 miesiąc

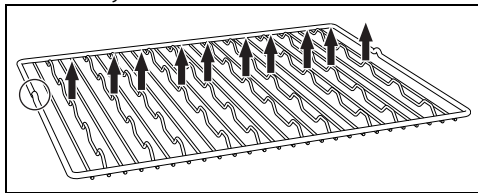
SCHŁADZANIE NAPOJÓW



Ta funkcja umożliwia schłodzenie różnych typów napojów do idealnej temperatury spożycia.

1. Otworzyć drzwiczki.

2. Wsunąć ruszt wielofunkcyjny w pozycji odwróconej do góry nogami do wnętrza komory.



Trzony z zagięciami muszą być skierowane do góry, natomiast mechaniczne blokady bezpieczeństwa muszą być zwrócone do tyłu komory urządzenia.

3. Umieścić butelki do schłodzenia na ruszcie wielofunkcyjnym.




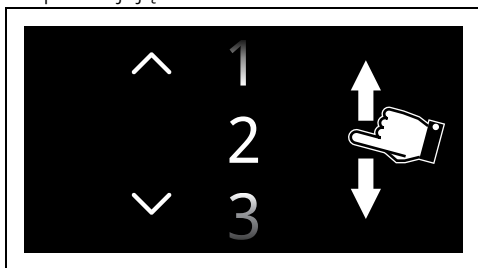
Zaleca się wkładanie butelek począwszy od pozycji środkowej.



4. Zamknąć drzwiczki.
5. Na wyświetlaczu na ekranie funkcji wymagających zimna nacisnąć przycisk

SCHŁADZANIE NAPOJÓW

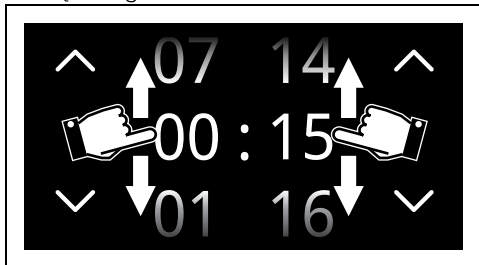



6. Nacisnąć na nazwę żądanego napoju (np. CZERWONE WINO ).
7. Wybrać liczbę butelek do schłodzenia, przewijając wartości od 1 do 10.




8. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ  aby potwierdzić wybraną wartość.
9. Dotknąć przycisku CZAS TRWANIA  lub odnośnej wartości.


10. Przewijać wartości, aż do wybrania
żądanego czasu trwania.



11. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ  w celu potwierdzenia wprowadzonych ustawień.



 Nie można wprowadzić wartości czasu poniżej 5 minut.

Faza schładzania

12. Dotknąć przycisku START , aby uruchomić funkcję.

Faza ta jest sygnalizowana przez sukcesywne zwiększanie poziomu schładzania.




 Dotknąć przycisku STOP , aby przerwać funkcję w dowolnym momencie.

Zakończenie funkcji


Po zakończeniu funkcji na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Funkcja zakończona” i następuje krótki sygnał akustyczny, który można wyłączyć, dotykając dowolnego miejsca na wyświetlaczu lub otwierając drzwiczki.



• Dotknąć przycisku HOME , aby wyjść z tej funkcji.

Rodzaje napojów

CZERWONE WINO

-  • Młode czerwone wino
- Wina różowe dojrzałe
- Wina białe dojrzałe, z barrique

BIAŁE WINO NIEMUSUJĄCE



- Młode białe wino
- Strukturyzowane i ewoluowane białe wino
- Białe wino passito
- Białe wino likierowe
- Młode różowe wino
- Młode grappy

WINO MUSUJĄCE



- Szampany
- Wina musujące
- Wina półmusujące

PIWO



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

LIKIER (NAPOJE WYSOKOPROCENTOWE)



- Grappa
- Winiaki gronowe
- Gin
- Koniak
- Tequila
- Wódka
- Whisky
- Rum

LIKIER (WINA WZMOCNIONE)



- Porto
- Marsala
- Madera
- Sherry (Xeres)



NAPOJE



- Napoje gazowane
- Soki owocowe
- Soki z sokowirówki

WODA




- Mineralna
- Gazowana
- Aromatyzowana
- Zimna kawa
- Herbaty, herbatki ziołowe i zimne napary

PRZECHOWYWANIE



Funkcja ta utrzymuje żywność w pożądanej temperaturze.

1. Na wyświetlaczu, na ekranie funkcji wymagających zimna, nacisnąć przycisk PRZECHOWYWANIE .
2. Wybrać rodzaj produktu spożywczego, który ma być przechowywany (np.


LODY ).



w tej funkcji nie ma możliwości zmiany czasu i temperatury. Aby móc ustawić parametry według własnych upodobań, należy wybrać opcję PRZECHOWYWANIE z menu



FUNKCJE RĘCZNE .

Faza przechowywania

3. Otworzyć drzwiczki.
4. Włożyć do komory potrawę przeznaczoną do przechowywania.
5. Zamknąć drzwiczki.
6. Dotknąć przycisku START , aby uruchomić funkcję.

Termin przechowywania

Aby zakończyć funkcję przechowywania

7. Dotknąć przycisku STOP , aby przerwać funkcję w dowolnym momencie.
8. Dotknąć przycisku HOME , aby wyjść z tej funkcji.

SANITYZACJA SUROWA RYBA



Ta funkcja o długim czasie trwania (ok. 28 godzin) umożliwia sanityzację potrawy z jednoczesnym zachowaniem jej właściwości organoleptycznych, jej smaku, konsystencji i wyglądu.



Niepoddanie procesowi sanityzacji surowej ryby jest niezwykle niebezpieczne: pasożyty, bakterie i wirusy mogą wywołać poważne infekcje i zatrucia. Funkcja ta ma kluczowe znaczenie dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności i ochrony zdrowia.




Ustawione wstępnie parametry:

- Schładzanie wstępne w temperaturze - 30°C przez 30 minut
- Zamrażanie w temperaturze - 30°C przez 4 godziny
- Przechowywanie w temperaturze - 20°C przez 24 godziny

1. Dotknąć przycisku SANITYZACJA

SUROWA RYBA .

2. Dotknąć przycisku URUCHOM , aby rozpocząć fazę schładzania wstępnego, a następnie zamrażania (patrz rozdział WARTO WIEDZIEĆ).





w tej funkcji nie ma możliwości zmiany czasu i temperatury. Aby móc ustawić parametry według własnych upodobań, należy wybrać opcję ZAMRAŻANIE z menu

FUNKCJE RĘCZNE .

Zakończenie funkcji

Po zakończeniu funkcji urządzenie automatycznie przechodzi w stan

PRZECHOWYWANIA  i pozostaje w tym stanie do momentu naciśnięcia przycisku STOP .



Stan przechowywania utrzymuje żywność w odpowiedniej temperaturze w zależności od używanej funkcji.

Programy wymagające ciepła



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.



- Przy każdym otwarciu drzwi, trwająca funkcja blokuje się; po zamknięciu drzwiczek proces zostaje automatycznie wznowiony.
- Zaleca się, aby nie nakładać na siebie potraw i nie układać kilku warstw.
- W przypadku niektórych funkcji nie ma możliwości wyboru wagi potraw, gdyż nie ma ona wpływu na czas działania funkcji.
- W przypadku programów ciepłych nie można pominąć fazy wstępnej nagrzewania.



Wstępnie ustawione parametry dla każdej wybranej funkcji mają charakter wyłącznie orientacyjny/ zalecany. Można je dostosować do swoich potrzeb i preferencji. Alternatywnie można ustawić wszystkie parametry według własnych upodobań, wybierając żdaną funkcję z menu FUNKCJE

RĘCZNE



W „menu głównym” dotknąć przycisku

PROGRAMY WYM. CIEPŁA




(znajdującego się w obszarze głównym

2).

WARTO WIEDZIEĆ

W zależności od wybranej funkcji

wyświetlane są następujące parametry:

- przycisk AKTUALNA TEMPERATURA  (wyłączony): wskazuje temperaturę wewnątrz komory w czasie rzeczywistym.
- przycisk TEMPERATURA DOCELOWA  (wyłączony) lub  (tylko w niektórych funkcjach): do ustawiania temperatury do osiągnięcia wewnątrz komory.
- przycisk TEMPERATURA ZMIERZONA PRZEZ SONDE  (wyłączony i tylko w niektórych funkcjach): wskazuje temperaturę wewnątrz potrawy w czasie rzeczywistym.
- przycisk SONDA, TEMP. DOCELOWA  (tylko w niektórych funkcjach): do ustawiania temperatury


do osiągnięcia wewnątrz potrawy.

- przycisk CZAS TRWANIA FUNKCJI  (wyłączony) lub  (tylko w niektórych funkcjach): do ustawiania czasu trwania funkcji.
- przycisk KONIEC FUNKCJI  (wyłączony): wskazuje czas do zakończenia działania funkcji.

NAGRZEWANIE WSTĘPNE

Niektóre funkcje wymagające ciepła (GOTOWANIE/PIECZENIE W NISKIEJ

TEMPERATURZE  i JOGURT ) poprzedzone są fazą nagrzewania

wstępnego,  która umożliwia szybsze osiągnięcie przez urządzenie temperatury przyrządzenia potrawy.

Ponadto w niektórych funkcjach faza ta jest ustawiona na 65°C, aby ułatwić skuteczną higienizację komory urządzenia.

Taki etap jest wskazywany progresywnym zwiększaniem się poziomu osiągnięcia temperatury.



Nie zaleca się wkładania produktu do piekarnika podczas etapu nagrzewania, chyba że wskazano inaczej w przepisie.


Po zakończeniu wstępnego nagrzewania włącza się sygnał dźwiękowy i ostrzeżenie na wyświetlaczu wskazujące, że można włożyć potrawę do przyrządzenia do komory.



Uruchamianie funkcji



Po zakończeniu wstępnego nagrzewania:

1. Otworzyć drzwiczki
2. Włożyć potrawę do komory.
3. Zamknąć drzwiczki.


4. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby uruchomić funkcję.


Faza ta jest sygnalizowana przez sukcesywne zwiększanie się poziomego paska.




-  Dotknąć przycisku **STOP** , aby przerwać funkcję w dowolnym momencie.

PRYZRĄDZANIE POTRAWY W NISKIEJ TEMPERATURZE (z sondą temperatury)


 Przygotowywanie potraw w niskich temperaturach to długi proces gotowania/pieczenia, w którym potrawy zachowują swoje soki, dzięki czemu nie wysychają i nie twardnieją.

 Przed przyrządzeniem potrawy w niskiej temperaturze zaleca się użyć funkcji schładzania szokowego dla ryby.


 Aby uzyskać optymalne rezultaty, zaleca się zrumienienie potraw przez kilka minut na patelni lub za pomocą grilla w piekarniku przed lub po gotowaniu/pieczeniu w niskiej temperaturze (w zależności od przepisu).

1. Dotknąć przycisku **PRYZRĄDZANIE POTRAWY W NISKIEJ TEMPERATURZE**

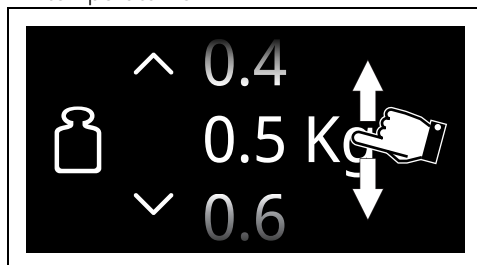


2. Wybrać rodzaj potrawy, która ma zostać przyrządzona (np. RYBA 


3. Wybrać kawałek produktu spożywczego, który ma zostać

przyrządzony (np. ŁOSOŚ 

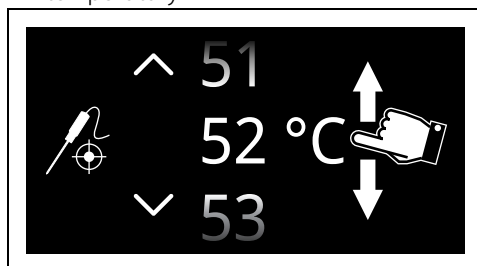
4. Przewinąć wartości, aby ustawić wagę potrawy do przyrządzenia w niskiej temperaturze.




5. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić wybraną wartość.


6. Dotknąć przycisku **SONDA, TEMP. DOCELOWA**  znajdującego się w obszarze głównym **2**.

7. Przewijać wartości temperatury docelowej, aż do wybrania żądanej temperatury.



8. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić wybraną temperaturę sondy.

 Symbol  wskazuje, że sonda nie jest podłączona do urządzenia.

9. Dotknąć przycisku **URUCHOM** , aby rozpocząć fazę nagrzewania wstępnego, a następnie funkcję przyrządzania potrawy w niskiej temperaturze (patrz rozdział **WARTO WIEDZIEĆ**).

Zakończenie gotowania/pieczenia w niskiej temperaturze

Funkcja zostaje zakończona, gdy temperatura chwilowa osiągnie temperaturę docelową.

1. Otworzyć drzwiczki.
2. Wyjąć sondę z produktu spożywczego.

- Odkręcić nakrętkę pierścieniową i odłączyć wtyczkę sondy temperatury od gniazda znajdującego się wewnątrz urządzenia.
- Wyjąć produkt spożywczy z komory.
- Zamknąć drzwiczki.

ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI



Funkcja ręcznego rozmrażania. Wybierz potrawę, wprowadź parametry temperatury i czasu trwania wymagane w celu prawidłowego rozmrożenia potrawy.









Jeżeli wewnętrzna temperatura jest wyższa od przewidzianej, funkcja ta jest natychmiast wyłączana i na wyświetlaczu pojawia się napis „Temperatura wewnątrz za wysoka, proszę czekać na schłodzenie”. Przed uruchomieniem funkcji poczekać, aż urządzenie ostygnie.

- Otworzyć drzwiczki.
- Po zważeniu potrawy umieścić naczynie wewnątrz komory.
- Zamknąć drzwiczki.
- Wybrać ROZMRAŻANIE WEDŁUG



WAGI



- Wybrać rodzaj żywności do rozmrożenia z kategorii MIĘSO - RYBA - CHLEB - DESERY - OWOCE.
- Przewinąć wartości, aby ustawić wagę potrawy do rozmrożenia.
- Dotknąć przycisku POTWIERDŹ  w celu potwierdzenia wprowadzonych ustawień.
- Dotknąć przycisku TEMPERATURA DOCELOWA  lub odnośnej wartości.
- Przewijać wartości, aż do wybrania żądanej temperatury.
- Dotknąć przycisku POTWIERDŹ  aby potwierdzić wybraną temperaturę przyrządzania potrawy.
- Dotknąć przycisku CZAS TRWANIA  lub odnośnej wartości.
- Przewijać wartości, aż do wybrania żądanego czasu trwania
- Dotknąć przycisku POTWIERDŹ  w celu potwierdzenia wprowadzonych ustawień.

- Dotknąć przycisku URUCHOM , aby rozpocząć rozmrażanie według wagi.

Po zakończeniu emitowany jest krótki sygnał akustyczny, który można wyłączyć, dotykając dowolnego punktu wyświetlacza lub otwierając drzwiczki. Urządzenie automatycznie przechodzi w stan

PRZECHOWYWANIA  i pozostaje w tym stanie do momentu naciśnięcia przycisku STOP .



Stan przechowywania utrzymuje żywność w odpowiedniej temperaturze w zależności od używanej funkcji.



Czas rozmrażania zależy od kształtu i wymiarów rozmrażanego produktu.



Podczas rozmrażania produktów ciężkich i/lub o nieregularnych kształtach (np. kurczaka, ryb itp.) zaleca się obrócenie ich wewnątrz komory piekarnika co najmniej raz o 180°.

WYRAST. CIASTA




Funkcja ta jest szczególnie przydatna przy wyrastaniu ciasta.



Jeżeli wewnętrzna temperatura jest wyższa od przewidzianej, funkcja ta jest natychmiast wyłączana i na wyświetlaczu pojawia się napis „Temperatura wewnątrz za wysoka, proszę czekać na schłodzenie”. Przed uruchomieniem funkcji poczekać, aż urządzenie ostygnie.



Dla zapewnienia prawidłowego wyrastania ciasta umieścić na dnie komory pieczenia pojemnik z wodą.

- Otworzyć drzwiczki
- Umieścić ciasto do wyrośnięcia na drugim poziomie.
- Zamknąć drzwiczki.
- Wybrać WYRAST. CIASTA .

5. Wybrać rodzaj wyrastania ciasta (6 godz. lub 24 godz.).





WYRASTANIE 6 GODZ.: idealnie się sprawdza w przypadku ciast zawierających znaczną ilość drożdży i potrzebujących dość krótkiego czasu odpoczynku.



WYRASTANIE 24 GODZ.: idealnie się sprawdza w przypadku ciast zawierających minimalną ilość drożdży i potrzebujących dość długiego procesu odpoczynku. Ustawione wstępnie parametry:

- 4°C przez 18 h
- 28°C przez 6 h

6. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ**  w celu potwierdzenia wprowadzonych ustawień.

7. Dotknąć przycisku **URUCHOM** , aby uruchomić funkcję Wyrastanie ciasta.



w tej funkcji nie ma możliwości zmiany czasu i temperatury. Aby móc ustawić parametry według własnych upodobań, należy wybrać opcję **WYRAST. CIASTA** z menu

FUNKCJE RĘCZNE



Po zakończeniu emitowany jest krótki sygnał akustyczny, który można wyłączyć, dotykając dowolnego punktu wyświetlacza lub otwierając drzwiczki.

Wskazówki dotyczące optymalnego wyrastania ciasta

- Używać pojemników metalowych, ceramicznych lub z materiału odpornego na działanie temperatury do 80°C.
- W przypadku mąki z wysokim oznaczeniem W, należy użyć mniejszej ilości drożdży i ustawić dłuższy czas wyrastania.
- Używać ograniczonych ilości drożdży, na przykład 4 gramów na 1 kg ciasta i pozostawiać do wyrastania przez dłuższy okres czasu, aby ciasto było bardziej aromatyczne i lekkostrawne.
- Przykryć ciasto folią spożywczą.
- Użyć zakwasu chlebowego, aby uzyskać bardziej miękkie, lżejsze i lekkostrawne ciasto.
- Aby zapewnić lepsze wyrastanie ciasta, należy zmniejszyć ilość drożdży oraz

umożliwić wyrastanie w stałej temperaturze.

- Jeżeli pożądane jest szybkie wyrastanie ciasta (między 60 a 120 minut), zaleca się użycie funkcji **WYRASTANIE RĘCZNE** i ustawienie temperatury 35°C.

JOGURT



Ta funkcja o długim czasie działania (14 godzin) przeznaczona jest do produkcji jogurtów.



w tej funkcji nie ma możliwości zmiany czasu i temperatury.



Ustawione wstępnie parametry:

- Nagrzewanie wstępne w temperaturze 30°C
- Fermentacja w temperaturze 43°C przez 10 godzin
- Przechowywanie w temperaturze 4°C przez 4 godziny

Przygotowanie mieszanki


1. Wlać litr mleka do rondla i podgrzewać na małym ogniu do temperatury około 38 – 45°C.
2. W międzyczasie wlać do pojemnika 125 gramów jogurtu (lub saszetkę dostępnych w sprzedaży liofilizowanych kultur mlecznych).
3. Gdy mleko osiągnie temperaturę, zdjąć je z ognia i wlewać po trochu do pojemnika z jogurtem (lub kulturami), mieszając przy pomocy trzepaczki.
4. Po zakończeniu rozprowadzić mieszankę do 5 – 6 niewielkich pojemników i zamknąć je hermetycznie lub przykryć przezroczystą folią.

Używanie funkcji Jogurt

5. Otworzyć drzwiczki
6. Umieścić pojemniki w komorze.
7. Zamknąć drzwiczki.



8. Wybrać funkcję **JOGURT**

9. Dotknąć przycisku **URUCHOM** , aby rozpocząć fazę nagrzewania wstępnego, a następnie funkcję **Jogurt** (patrz rozdział **WARTO WIEDZIEĆ**).

Po zakończeniu emitowany jest krótki sygnał akustyczny, który można wyłączyć, dotykając dowolnego punktu wyświetlacza lub otwierając drzwiczki.

Wskazówki dotyczące przygotowania jogurtu

- Używać pasteryzowanego pełnego mleka UHT i jednego kubeczka białego jogurtu.
- Aby uzyskać jogurt o obniżonej zawartości tłuszczu, należy użyć odtłuszczonego lub częściowo odtłuszczonego mleka UHT i kubeczka chudego jogurtu.
- Do przyrządzenia jogurtu owocowego najlepiej użyć zwartych owoców sezonowych.
- Zaleca się obranie i pokrojenie owoców w drobną kostkę i gotowanie ich w rondelku przez około 15 minut, pamiętając o częstym mieszaniu. W celu uzyskania słodszeo smaku można dodać brązowego cukru podczas gotowania lub syropu z agawy po zakończeniu gotowania.
- Aby uzyskać bardziej kremową konsystencję, można zmiksować ugotowane wcześniej owoce.
- Pozostawić powstałą masę owocową do ostygnięcia przed dodaniem jej do jogurtu.
- Dodać (ostudzoną) masę owocową do jogurtu przed umieszczeniem go w komorze urządzenia.
- Ewentualnie przyprawić jogurt kilkoma kroplami aromatu (cytrynowego, pomarańczowego, mandarynkowego itp.) dodanymi do mleka tuż przed wlianiem go do kubeczka. Zalecana dawka to 2 łyżki stołowe aromatu na litr mleka.

Funkcje ręczne



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.



Przy każdym otwarciu drzwi, trwająca funkcja blokuje się; po zamknięciu drzwiczek proces zostaje automatycznie wznowiony.

Większość funkcji wymagających zimna i ciepła, które już przeanalizowaliśmy, zgrupowana jest w tym menu, ale z możliwością swobodnego wyboru niektórych ustawień, takich jak temperatura i czas trwania funkcji.

1. W „menu głównym” dotknąć przycisku FUNKCJE RĘCZNE  (znajdującego się w obszarze głównym .

Korzystanie z funkcji ręcznej




2. W menu funkcji ręcznych przewinąć w prawo lub w lewo i wybrać żądaną funkcję.




W przypadku funkcji SCHŁADZANIA SZOKOWEGO




występują dwa podmenu funkcji.

3. W zależności od wybranej funkcji można ustawić następujące parametry:
 - przycisk ODLICZAJ CZAS  (wył.): sygnalizuje postęp czasowy danej funkcji.
 - przycisk CZAS TRWANIA : do ustawiania czasu trwania funkcji.
 - przycisk KONIEC FUNKCJI : do ustawiania czasu zakończenia funkcji.





Nie jest możliwe ustawienie czasu KOŃCA FUNKCJI  jeżeli nie został ustawiony CZAS TRWANIA



- przycisk AKTUALNA TEMPERATURA  (wyłączony): wskazuje temperaturę wewnątrz komory w czasie rzeczywistym.
- przycisk TEMPERATURA KOMORY : do ustawiania temperatury, która ma być osiągnięta wewnątrz komory.
- przycisk TEMPERATURA ZMIERZONA PRZEZ SONDĘ  (wyłączony): wskazuje temperaturę wewnątrz potrawy w czasie rzeczywistym.
- przycisk SONDA  (tylko w niektórych funkcjach): do ustawiania TEMP. DOCELOWEJ SONDY  do osiągnięcia wewnątrz potrawy.



Przyciski w kolorze szarym są wyłączone.

4. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby potwierdzić wybraną wartość.
5. Dotknąć przycisku URUCHOM , aby uruchomić funkcję.

WARTO WIEDZIEĆ

SCHŁADZANIE WSTĘPNE lub NAGRZEWANIE WSTĘPNE

Niektóre funkcje poprzedzone są fazą

schładzania wstępnego  lub

podgrzewania wstępnego  (w


zależności od wybranej funkcji), która umożliwia szybsze osiągnięcie przez urządzenie zadanej temperatury.




Taki etap jest wskazywany progresywnym zwiększaniem się poziomu osiągnięcia temperatury.



lub



 Zaleca się, aby nie wprowadzać potraw do komory urządzenia podczas fazy schładzania wstępnego.

 Można pominąć etap schładzania wstępnego i nagrzewania wstępnego. Dotknąć odpowiedniego przycisku  lub  (w obszarze dolnym **3**) i potwierdzić, dotykając przycisku „TAK”.


Po zakończeniu schładzania wstępnego lub nagrzewania wstępnego rozlega się sygnał akustyczny, a na wyświetlaczu pojawia się ostrzeżenie z informacją, że potrawę można wprowadzić do komory urządzenia.



Uruchamianie funkcji

Po zakończeniu schładzania wstępnego lub nagrzewania wstępnego:

1. Otworzyć drzwiczki
2. Włożyć potrawę do komory.
3. Zamknąć drzwiczki.



4. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby uruchomić funkcję.


Faza ta jest sygnalizowana przez sukcesywne zwiększanie się poziomu paska.





lub





 Dotknąć przycisku STOP , aby przerwać funkcję w dowolnym momencie.

 W przypadku niektórych funkcji urządzenie automatycznie przechodzi w stan

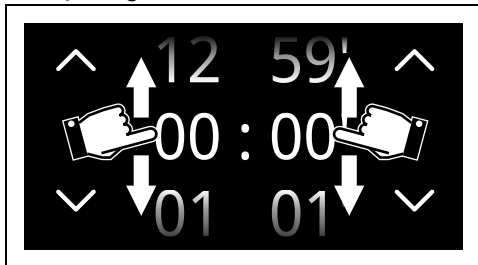
PRZECHOWYWANIA  i pozostaje w tym stanie do momentu naciśnięcia przycisku STOP .


Funkcja zaprogramowana czasowo


 Funkcja zaprogramowana czasowo to taka, która zostaje zakończona po upływie określonego czasu ustawionego przez użytkownika.

 Dla niektórych funkcji nie istnieje możliwość ustawienia czasu ich trwania.


1. Po wybraniu funkcji dotknąć przycisku CZAS TRWANIA  lub odnośnej wartości.
2. Przewijać wartości, aż do wybrania żądanego czasu trwania.




3. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby potwierdzić wybrany czas trwania.


 Wartości godzin i minut wybiera się oddzielnie.


Przewidywany czas zakończenia funkcji pojawia się poniżej czasu jej trwania.

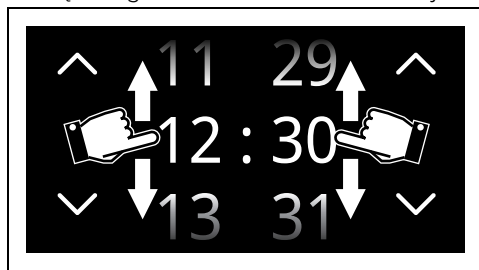
4. Dotknąć przycisku URUCHOM , aby uruchomić funkcję zaprogramowaną czasowo.


Zaprogramowana funkcja


 Mianem zaprogramowanej funkcji określa się możliwość zakończenia funkcji czasowej w określonym czasie, co skutkuje automatycznym wyłączeniem urządzenia.

 Ze względów bezpieczeństwa nie jest możliwe ustawienie samego czasu zakończenia funkcji bez zaprogramowania czasu jej trwania.

- Po ustawieniu funkcji zaprogramowanej czasowo dotknąć przycisku KONIEC FUNKCJI  lub odnośnej wartości.
- Przewijać wartości aż do wybraniażądanego czasu zakończenia funkcji.



 Wartości godzin i minut wybiera się oddzielnie.

3. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby potwierdzić wybrany czas zakończenia funkcji.

Lista funkcji ręcznych

STANDARDOWE SCHŁADZANIE SZOKOWE



Ta funkcja umożliwia szybkie schładzanie w temperaturze +3°C surowych lub dopiero co ugotowanych produktów spożywczych. Produkt spożywczy schładzane szokowo mogą być przechowywane w lodówce (+4°C).



Standardowe schładzanie szokowe rozpoczyna się od schłodzenia wstępnego do temperatury - 10°C.

ŁAGODNE SCHŁADZANIE SZOKOWE



Ta funkcja umożliwia szybkie schładzanie w temperaturze + 3°C delikatnych surowych potraw.



Schładzanie szokowe soft jest poprzedzone schładzaniem wstępnym do temperatury - 10°C.



Schładzanie szokowe blokuje proliferację bakterii i pozwala na zachowanie nienaruszonej jakości produktów.



Do funkcji schładzania szokowego należy również wykorzystanie sondy temperatury. Temperaturę, jaką zamierza się osiągnąć wewnątrz żywności, ustalona jest na poziomie 3°C.



Delikatne warzywa, w przypadku których zaleca się schładzanie szokowe SOFT z zastosowaniem folii to:

- cykoria
- kapusta włoska
- kapusta
- szparagi
- fasolka szparagowa

ZAMRAŻANIE



Funkcja ta umożliwia szybkie obniżenie temperatury produktów spożywczych do -18°C.

SCHŁADZANIE NAPÓJÓW



Funkcja ta umożliwia schładzanie różnych rodzajów napojów do żądanej temperatury w przedziale od 0°C do + 20°C.

PRZECHOWYWANIE



Funkcja ta umożliwia przechowywanie produktów spożywczych w żądanej temperaturze w przedziale od -20°C do +20°C.



Po zakończeniu działania funkcji rozpoczyna się 2-minutowe odliczanie; jeśli użytkownik nie podejmie interwencji, funkcja zostanie automatycznie wznowiona, aż do kolejnej interwencji ze strony użytkownika.

SCHŁADZANIE WSTĘPNE



Funkcja ta schładza komorę urządzenia do żądanej temperatury (pomiędzy -30°C a +5°C) w celu przygotowania do kolejnej funkcji wymagającej zimna.

GOTOWANIE/PIECZENIE W NISKIEJ TEMPERATURZE



Ta funkcja o długim czasie działania jest przydatna do przygotowywania potraw, które zachowują wewnątrz swoje soki, dzięki czemu nie wysychają i nie twardnieją.



Podczas gotowania/pieczenia w niskiej temperaturze przewidziane jest korzystanie z sondy temperatury.

PODGRZEWANIE



Funkcja ta umożliwia ponowne podgrzanie już ugotowanych i przechowywanych w lodówce potraw. W komorze urządzenia można ustawić na temperaturę w przedziale od 65°C do 80°C.

WYRASTANIE CIASTA



Funkcja ta jest szczególnie przydatna do wyrastania ciast. W komorze urządzenia można ustawić na temperaturę w przedziale od 4°C do 40°C.

ROZMRAŻANIE WEDŁUG CZASU



Funkcja ta umożliwia rozmrażanie potrawy w wybranej temperaturze (od 25°C do 30°C). Należy wprowadzić czas rozmrażania potrawy, a po upływie ustawionego czasu trwania funkcja zostaje przerwana.



Jeżeli wewnętrzna temperatura jest wyższa od przewidzianej, funkcja ta jest natychmiast wyłączana i na wyświetlaczu pojawia się napis „Temperatura wewnątrz za wysoka, proszę czekać na schłodzenie”. Przed uruchomieniem funkcji poczekać, aż urządzenie ostygnie.



Czas trwania rozmrażania wg czasu zawiera się w zakresie od minimum 1 minuty do maksymalnie 12 godzin i 59 minut.

GOTOWE DO JEDZENIA




Funkcja ta umożliwia doprowadzenie już przyrządzonych potraw do idealnej temperatury (pomiędzy 40°C a 70°C) w celu spożycia o ustawionej wstępnie godzinie.



Zaleca się podgrzewanie wyłącznie pokrojonych i podzielonych na kawałki potraw, o maksymalnej wadze 1 kg.




Funkcję zaprogramowaną można ustawić, dotykając przycisku **KONIEC FUNKCJI** .

HISTORIA

To menu jest szczególnie przydatne do wyświetlania i ponownego wykorzystania ostatnio używanych funkcji.

1. W „menu głównym” dotknąć przycisku

HISTORIA  (w obszarze dolnym **3** po lewej stronie).


2. Wybrać funkcję, z której chce się ponownie skorzystać i uruchomić ją zgodnie z opisem w poprzednich rozdziałach.

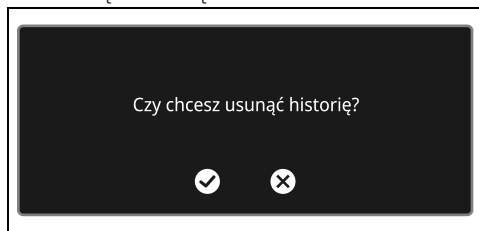
Kasowanie historii



Jeżeli chce się skasować historię:

1. W „menu głównym” dotknąć przycisku


HISTORIA .








- Dotknąć przycisku KOSZ , aby usunąć historię.




- Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby potwierdzić usunięcie historii (lub przycisku ANULUJ , aby anulować tę czynność.


Funkcje pieczenia wieloetapowego


 Funkcje wieloetapowe oznaczają możliwość wykonania sekwencji dwóch różnych funkcji ustawionych przez użytkownika.


- W „menu głównym” dotknąć przycisku PIECZENIE WIELOETAPOWE  (w obszarze dolnym  po lewej stronie).
- Dotknąć przycisku DODAJ ETAP .
- Wybrać żądaną funkcję dla pierwszego etapu (funkcja wymagająca ciepła lub zimna).
- Jak opisano w poprzednich rozdziałach, dotknąć przycisków TEMPERATURA , CZAS TRWANIA  (w zależności od wybranej funkcji), aby wybrać parametry, które chce się zmienić.
- Przewijać wartości, aż do wybrania żądanych ustawień.
- Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby potwierdzić wybrane wartości.
- Dotknąć ponownie przycisku DODAJ ETAP .
- Wybrać żądaną funkcję dla drugiego etapu (funkcja wymagająca ciepła lub zimna).


- Ustawić żądane parametry dla drugiej funkcji.


 Dodanie kolejnego etapu nie jest możliwe, jeżeli dla sondy temperatury nie został ustawiony czas trwania lub temperatura docelowa (jeżeli jest dostępna dla wybranej funkcji).

 Rozpoczęcie procesu gotowania/pieczenia nie jest możliwe, jeżeli dla wszystkich etapów nie została ustawiona żadna temperatura lub temperatura docelowa sondy temperatury (jeżeli jest dostępna dla wybranej funkcji).

 Nie jest możliwe wybranie funkcji schładzania butelek.

 Nie wszystkie funkcje są dostępne w obu etapach.

- Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby potwierdzić wybrane wartości.

- Dotknąć przycisku URUCHOM , aby uruchomić funkcję pieczenia wieloetapowego.

W przypadku przerwy w dostawie energii elektrycznej

Po przerwie w zasilaniu podczas wykonywania funkcji urządzenie automatycznie przywraca funkcję, którą wykonywało, zachowując wszystkie poprzednie ustawienia i odliczając tylko czas funkcji, który już upłynął, jeżeli czas trwania przerwy w zasilaniu jest mniejszy lub równy 60 sekund.

Jeżeli przerwa występuje w innym stanie, urządzenie pozostaje przez pewien czas w stanie oczekiwania na ręczną zgodę użytkownika na kontynuowanie lub niekontynuowanie funkcji.

Jeżeli funkcja zostanie ponownie włączona, ustawienia pozostają takie, jakie były przed przerwą w dostawie prądu, z uwzględnieniem czasu, który już upłynął.

Gdyby nie było żadnej interwencji ze strony użytkownika, urządzenie anuluje tę funkcję i na wyświetlaczu ponownie będzie widnieć

bieżąca godzina.



(tylko modele SmegConnect)
Również w aplikacji pojawia się powiadomienie o ponownym połączeniu.

Przerwa w dostawie energii elektrycznej podczas funkcji zaprogramowanej

Jeśli przerwa w dostawie energii elektrycznej ma miejsce, gdy ustawione jest pieczenie zaprogramowane:
















- Jeśli energia elektryczna zostanie przywrócona w ciągu ustawionej godziny, urządzenie pozostanie w trybie oczekiwania na uruchomienie funkcji, odświeżając czas pozostały do

uruchomienia.

- Jeśli energia elektryczna zostanie przywrócona po ustawionej godzinie uruchomienia, urządzenie pozostanie w trybie oczekiwania na uruchomienie funkcji i – jeśli po pewnym czasie nie będzie żadnej interwencji ze strony użytkownika – urządzenie anuluje tę funkcję i na wyświetlaczu ponownie pojawi się bieżąca godzina.

Wskazówki i sugestie dotyczące funkcji

Poniżej zamieszczono tabelę poglądową wskazówek pojawiających się na wyświetlaczu, wraz z informacjami szczegółowymi.

SCHŁADZANIE SZOKOWE	ZAMRAŻANIE	GOTOWANIE W NISKIEJ TEMPERATURZE	ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI	Wskazówki na wyświetlaczu	Szczegółowe informacje
					
   				Zaleca się nie przykrywać potrawy pokrywą/folią.	Aby umożliwić prawidłowy proces przyrządzania potrawy.
   				Zaleca się używanie środkowej półki.	Aby zapewnić prawidłowy, jednolity i stały przepływ powietrza wokół potrawy.
 				Zaleca się wymianę pojemnika używanego podczas przyrządzania potrawy (zazwyczaj ze szkła pyrex, ceramiki, żeliwa lub innego materiału ogniotrwałego) na pojemnik aluminiowy.	Aby uniknąć zatrzymywania i uwalniania nadmiernego ciepła wewnątrz komory podczas procesu przyrządzania potrawy.
 				Zaleca się ułożyć potrawę na płasko, bez zachodzenia na siebie jej części.	Aby umożliwić równomierną ekspozycję potrawy na działanie zimnego powietrza.
				Zaleca się przykrywanie potrawy folią ochronną.	Aby umożliwić prawidłowy proces przyrządzania potrawy bez uszkodzenia części mających bezpośredni kontakt z przepływem zimnego powietrza.
				Zaleca się używanie półki dolnej.	Aby zapewnić prawidłowy, jednolity i stały przepływ powietrza wokół potrawy, nie powodując, że będzie ona miała bezpośredni kontakt z częściami komory.

SCHŁADZANIE SZOKOWE		ZAMRAŻANIE		GOTOWANIE W NISKIEJ TEMPERATURZE		ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI	
				Wskaźniki na wyświetlaczu		Szczegółowe informacje	
					Zaleca się nie schładzać szokowo, nawet w cyklu schładzania szokowego soft, niektórych delikatnych warzyw.		Aby uniknąć zmian strukturalnych potrawy, jak ma to miejsce w przypadku warzyw o cienkich liściach, w tym szpinaku, ziół, sałaty i pomidorów.
					Zaleca się używanie środkowej półki.		Jeśli wymaga tego wysokość pieczywa, należy użyć dolnej półki.
					Zaleca się schłodzić szokowo potrawę przed zamrożeniem jej.		Aby ograniczyć namnażanie się bakterii i szybko obniżyć temperaturę potrawy.
					Zaleca się umieścić foremkę na płaskim pojemniku.		Umożliwia powstawanie zwartych lodów wodnych lub kostek lodu o regularnym kształcie.
					Zaleca się rozcieńczyć 1 porcję syropu 3 porcjami wody.		Aby uzyskać lody wodne o odpowiednio wyważonym smaku.
					Zaleca się przyrumienienie potrawy na patelni lub przyrządzenie jej z zastosowaniem funkcji grill.		Aby umożliwić zachowanie w potrawie jej odżywczych soków.
					Zaleca się związanie potrawy, aby zachować jej kształt.		Aby poprawić konsystencję potrawy i wzmocnić jej smak.
					Zaleca się podsmażyć potrawę na patelni przed przyrządzeniem jej w niskiej temperaturze w schładzarce szokowej.		Około 15 minut, z dodatkiem oleju/ masła, do smaku, aby zatrzymać płynny wewnątrz potrawy.
					Zaleca się włożyć potrawę do blachy przed przyrządzeniem jej w niskiej temperaturze w schładzarce szokowej.		Aby uniknąć zatrzymywania i uwalniania nadmiernego ciepła wewnątrz komory podczas przyrządzania potrawy w niskiej temperaturze.
					Zaleca się schłodzić szokowo potrawę przed przyrządzeniem jej w niskiej temperaturze.		Aby uniknąć rozwoju bakterii.
					Zaleca się doprawienie ryby wybranymi przyprawami przed uruchomieniem funkcji.		Można na przykład użyć: soli, pieprzu, oleju, ziół lub plasterków cytryny.

PL

SCHŁADZANIE NAPOJÓW		PRZECHOWYWANIE		WYRAST. CIASTA		SANITYZACJA SUROWA RYBA	
				Wskazówki na wyświetlaczu		Szczegółowe informacje	
					Zaleca się wstępnie schłodzić z pustą komorą.		Aby zapewnić jednolitą temperaturę środowiska chłodzącego.
					Zaleca się używanie środkowej półki.		Aby zapewnić prawidłowy, jednolity i stały przepływ powietrza wokół potrawy.
					Zaleca się ułożyć butelki, poczynając od środka komory, jeśli jest ich więcej niż 1.		Aby umożliwić równomierną ekspozycję potrawy na działanie zimnego powietrza.
					Zaleca się wykonać funkcję czyszczenia z pustą komorą po zakończeniu funkcji przechowywania żywności.		Aby uniknąć zanieczyszczenia jej i powstawania pleśni oraz innych mikroorganizmów.
					Zaleca się wstępnie schłodzić z pustą komorą.		Aby zapewnić izolację w nieprzepuszczalnym środowisku, umożliwiając proces fermentacji, wyrastania i dojrzewania.
					Zaleca się przykryć ciasto pokrywką/ folią.		Aby umożliwić równomierną ekspozycję potrawy na działanie zimnego powietrza.
					Zaleca się wyrobienie ciasta po zakończeniu cyklu wyrastania.		Po wyrobieniu pozostawić ciasto na blasze w temperaturze pokojowej na czas nagrzewania się piekarnika.
					Zaleca się rozwałkowanie ciasta po zakończeniu cyklu wyrastania.		Po rozwałkowaniu pozostawić ciasto na blasze w temperaturze pokojowej na czas nagrzewania się piekarnika.
					Zaleca się nie przykrywać pokrywką/ folią ochronną.		Aby umożliwić prawidłowe schłodzenie potrawy.
					Zaleca się ułożyć potrawę na płasko, bez zachodzenia na siebie jej części.		Aby umożliwić równomierną ekspozycję potrawy na działanie zimnego powietrza.

Ustawienia



W przypadku chwilowego odcięcia prądu, wszystkie spersonalizowane ustawienia pozostaną aktywne.

W tym menu można dokonać ustawień urządzenia.

- W „menu głównym” dotknąć przycisku **USTAWIENIA** (w obszarze dolnym

3 po prawej stronie).

EKSPOZYCJA



Menu przeznaczone dla witryn wystawowych.

- W „menu ustawień” dotknąć przycisku **EKSPOZYCJA**

Show Room (tylko w sklepie)



Umożliwia wyłączenie elementów grzejnych i jednocześnie zachowanie aktywnego panela sterowania.





Podczas normalnego funkcjonowania o takim stanie świadczy zaświecona kontrolka



w obszarze informacji **1**.



Aby używać urządzenia w normalny sposób, należy ustawić dla tego trybu opcję Wył.

1. Wybrać  Show Room.
2. Wybrać Wył.
3. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ  w celu uaktywnienia trybu Show Room.



Tryb demo (tylko w sklepie)



Zupełnie podobnie jak w przypadku trybu Show Room, wraz z aktywacją tego trybu po określonym czasie bezczynności na wyświetlaczu pojawia się demo poszczególnych ekranów obrazujących potencjał tego urządzenia.





Aby używać urządzenia w normalny sposób, należy ustawić dla tego trybu opcję Nieaktywny.

1. Wybrać  Tryb demo.
2. Wybrać Wył.
3. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby uaktywnić Tryb demo.

ZEGAR



Menu, w którym można ustawić godzinę i rodzaj wyświetlania.

- W „menu ustawień ” dotknąć przycisku USTAWIENIA ZEGARA .

Zegar cyfrowy




Umożliwia wyświetlanie bieżącej godziny w formacie cyfrowym.



W przypadku chwilowego odcięcia prądu, wersja cyfrowa pozostaje aktywna.

1. Wybrać  Zegar cyfrowy.
2. Wybrać Wył.

Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby uaktywnić tryb Zegar cyfrowy.



Czas w trybie gotowości



Włącza/wyłącza wyświetlanie zegara, gdy urządzenie jest wyłączone.



Funkcja Czas w trybie gotowości jest ustawiona fabrycznie jako wyłączona.





Jeżeli funkcja Czas w trybie gotowości jest ustawiona jako włączona, urządzenie (w trybie gotowości) pokazuje na wyświetlaczu aktualną godzinę przy słabym oświetleniu.



Ustawienie funkcji Czas w trybie gotowości jako aktywnej powoduje większe zużycie energii przez urządzenie w trybie gotowości.



Tylko w modelach z funkcją SmegConnect: Jeżeli funkcja Czas w trybie gotowości jest ustawiona jako nieaktywna, łączność wyłącza się automatycznie po przejściu zegara w tryb gotowości.

1. Wybrać  Wyświetl godzinę.
2. Wybrać Wył.
3. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby uaktywnić wyświetlanie zegara.



Format godziny



Włącza/wyłącza wyświetlanie zegara w formacie 12 lub 24 godzin.



Dla funkcji Format godziny fabrycznie ustawiona jest opcja 24h.

1. Wybrać  Format godziny.
2. Wybrać 12h lub 24h.
3. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby uaktywnić żądany format godziny.

WYŚWIETLACZ



Menu, w którym można zmienić język i zmodyfikować ustawienia wyświetlania niektórych parametrów.



- W „menu ustawień”  dotknąć przycisku USTAWIENIA

WYŚWIETLACZA 

Język



Umożliwia wybranie języka wyświetlacza.


1. Wybrać  Język.
2. Przewinąć listę dostępnych języków i wybrać żądany język.
3. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby potwierdzić wybrany język.

Blokada sterowania



Pozwala na automatyczne zablokowanie sterowania, po upływie jednej minuty funkcjonowania bez żadnych interwencji użytkownika.


1. Wybrać  Blokada sterowania.
2. Wybrać Tak.

3. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby uaktywnić tryb Blokada sterowania.



Podczas normalnego funkcjonowania o takim stanie świadczy zaświecona kontrolka

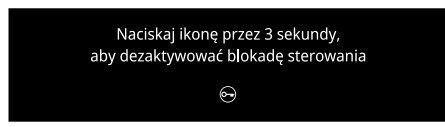



w obszarze informacji .

Aby podczas pieczenia chwilowo wyłączyć blokadę, należy:

4. Dotknąć jednej z wartości, które zamierza się zmienić.

Na wyświetlaczu pojawia się komunikat informujący, jak wyłączyć tymczasowo tryb Blokada sterowania.





5. Dotknąć na 3 sekundy ikony .

Dźwięk



Po każdym wciśnięciu jednego z symboli na wyświetlaczu, urządzenie wyemituje jeden dźwięk. Za pomocą tej funkcji można go dezaktywować.

1. Wybrać  Dźwięk.
2. Wybrać Wył.
3. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby wyłączyć dźwięk towarzyszący dotykaniu symboli na wyświetlaczu.



Format temperatury



Umożliwia ustawienie zakresu temperatury w stopniach Celsjusza (°C) lub w stopniach Fahrenheita (°F).



Dla funkcji Format temperatury fabrycznie ustawiona jest opcja °C.

1. Wybrać  Format temperatury.
2. Wybrać °C lub °F.
3. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby uaktywnić żądaną temperaturę.



Jasność wyświetlacza



Umożliwia wybranie poziomu jasności wyświetlacza.



Funkcja Jasność wyświetlacza jest ustawiona fabrycznie na poziom Wysoki.

1. Wybrać  Jasność wyświetlacza.
2. Wybrać spośród pozycji Wysoka - Średnia - Niska.
3. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby potwierdzić dokonany wybór.



Typ wagi



Umożliwia ustawienie jednostki miary, aby waga była wyświetlana w kilogramach (kg) lub w uncjach (oz).



Dla funkcji Typ wagi fabrycznie ustawiona jest opcja kg.

1. Wybrać  Typ wagi.
2. Wybrać kg lub oz.
3. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby uaktywnić żądaną jednostkę miary wagi.


Informacje o systemie



Menu, w którym wyświetlane są informacje o numerze seryjnym i wersji oprogramowania.

- W „menu ustawień”  dotknąć przycisku INFORMACJE O SYSTEMIE






(w obszarze dolnym  po prawej stronie).

Reset ustawień



Ta czynność przywraca wszystkie ustawienia do warunków początkowych, zgodnie z ustawieniami fabrycznymi.



- W „menu ustawień”  dotknąć przycisku FACTORY RESET  (w obszarze dolnym  na środku).

 1. Dotknąć przycisku „Tak”, jeśli mają zostać przywrócone oryginalne ustawienia fabryczne.
 2. Dotknąć przycisku „Nie”, aby anulować operację.

PODŁĄCZENIE (tylko modele SmegConnect)




Menu, w którym wyświetlane są parametry łączności.

- W „menu ustawień”  dotknąć przycisku POŁĄCZENIE .



Informacje na temat ustawień

POŁĄCZENIA  znajdują się w instrukcji obsługi: „Łączność szkladzarki szkowej do zabudowy”.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie urządzenia



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Czyszczenie powierzchni

Aby utrzymać powierzchnię w dobrym stanie, należy po każdym użyciu i ostygnięciu regularnie je czyścić.

Codziennie czyszczenie

Stosować wyłącznie produkty niezawierające substancji ściernych, kwaśnych lub na bazie chloru.

Nałożyć produkt na wilgotną ściereczkę i dokładnie umyć powierzchnię, a następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

Plamy z żywności lub resztki

Aby nie uszkodzić powierzchni, należy unikać stosowania metalowych gąbek lub ostrych skrobaków.

Stosować zwykłe produkty, nieścierne, ewentualnie używając drewnianych lub plastikowych przyrządów. Dokładnie umyć wodą, następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

Nie pozwolić na zaschnięcie słodkich resztek na urządzeniu (np.: dżem), ponieważ mogłyby uszkodzić emalię wewnątrz urządzenia.

Czyszczenie komory

W celu zachowania dobrego stanu komory należy ją regularnie czyścić po każdym użyciu.

Nie dopuszczać do zasychania resztek jedzenia wewnątrz, ponieważ mogą one zniszczyć powierzchnię.

Zawsze przed czyszczeniem wyjąć wszystkie możliwe do usunięcia części.

Zawsze usuwać stałe pozostałości.



W przypadku używania specjalnych środków czyszczących zaleca się uruchomienie urządzenia w maksymalnej temperaturze przez około 15 - 20 minut w celu usunięcia wszelkich pozostałości.



Po zakończeniu każdego użycia zaleca się przeprowadzenie dwóch cykli automatycznego czyszczenia, aby zapewnić optymalną higienizację komory.

Suszenie

Gotowanie/pieczenie i schładzanie szokowe/mrożenie żywności generuje wilgoć wewnątrz komory. Jest to całkowicie normalne zjawisko, które nie wpływa na prawidłowe działanie urządzenia.

Po każdym użyciu:

1. pozostawić urządzenie do ostygnięcia;
2. usunąć zanieczyszczenia z komory;
3. osuszyć komorę miękką ściereczką;
4. pozostawić otwarte drzwiczki na tyle długo, aby komora mogła całkowicie wyschnąć.

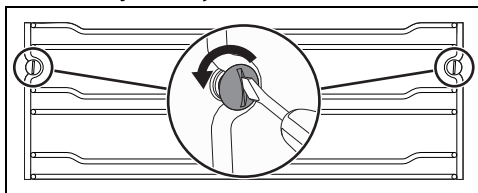
Wyjęcie ramek na ruszty/blachy

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy ułatwia czyszczenie bocznych części.

W celu wyjęcia ramek na ruszty/blachy, należy:

- Za pomocą średniej wielkości śrubokręta szczelinowego odkręcić sworznie mocujące ramę do ściany

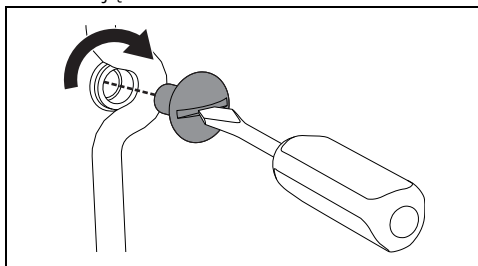
bocznej komory.



Przytrzymać mocno ramę jedną ręką, aby zapobiec jej upadkowi i uszkodzeniu powierzchni urządzenia.

W celu zamontowania ramek na ruszty/blachy należy:



- Ustawić ramę na ścianie bocznej komory i wkręcić w nią sworznie mocujące.



Czyszczenie auto



Funkcja automatycznego czyszczenia ma za zadanie oczyszczenie wnętrza komory z nieprzyjemnych zapachów powstających podczas korzystania z funkcji urządzenia.

1. W „menu głównym” dotknąć przycisku  (znajdującego się w obszarze dolnym **3**).
2. Otworzyć drzwiczki.
3. Nacisnąć przycisk URUCHOM , aby uruchomić automatyczne czyszczenie.



Automatyczne czyszczenie nie jest uruchamiane, jeżeli drzwiczki są zamknięte.



Jeżeli podczas działania funkcji drzwiczki zostaną przypadkowo zamknięte, urządzenie przerywa działanie funkcji w oczekiwaniu na ponowne otwarcie drzwiczek.

- Po zakończeniu automatycznego czyszczenia należy dokładnie osuszyć komorę urządzenia.
- Zamknąć drzwiczki.

Konserwacja nadzwyczajna

Porady dotyczące konserwacji uszczelki

Uszczelka musi być miękka i elastyczna.

- Utrzymywać uszczelkę w czystości stosując nieścierną gąbkę i letniej wody.

MONTAŻ

Podłączanie do instalacji elektrycznej



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Informacje ogólne

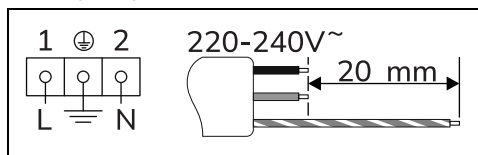
Sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej odpowiada danym przedstawionym na tablicie znamionowej. Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu.

Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

Uziemienie powinno być wykonane za pomocą przewodu dłuższego niż pozostałe o przynajmniej 20 mm.

Urządzenie może funkcjonować:

- 220-240 V~



Kabel trójżyłowy 3 x 1,5 mm².



Wskazane wartości dotyczą wewnętrznego przekroju kabla.



Wymiary kabli zasilających uwzględniają współczynnik jednoczesności (zgodnie z normą EN 60335-2-6).

Podłączenie stałe

Należy na linii zasilania przewidzieć urządzenie, które umożliwi odłączenie opisywanego urządzenia od sieci wielobiegunowej, dysponujące taką odległością otwierania się styków, która zapewni kompletne odłączenie urządzenia w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z zasadami instalacji.

W przypadku rynku australijskiego/ nowozelandzkiego:

odłącznik wbudowany w przyłączy stałe powinien być zgodny z normami AS/NZS 3000.

Podłączenie za pomocą gniazda i wtyczki
Sprawdzić, czy wtyczka i gniazdo są tego samego typu.

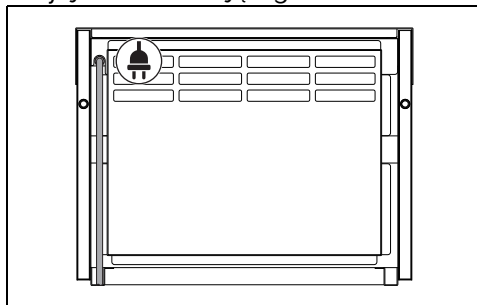
Unikać używania przejściówek, przedłużaczy i boczników, ponieważ mogą powodować nagrzewanie lub przepalenie.

Ustawianie

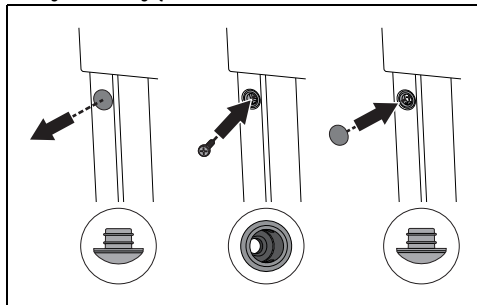


Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Pozycja kabla zasilającego



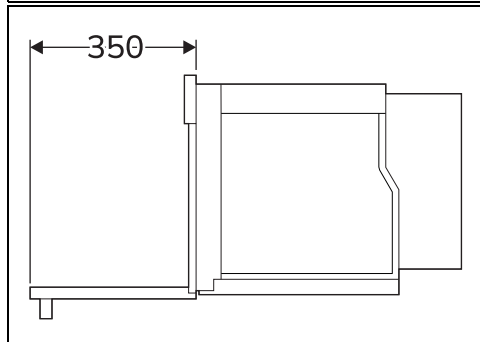
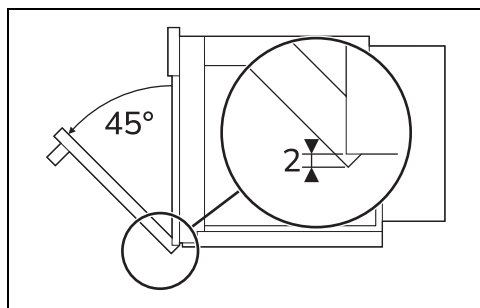
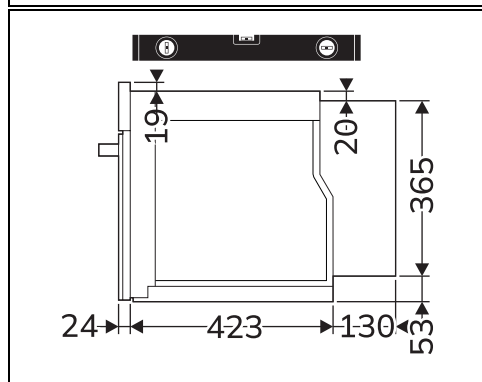
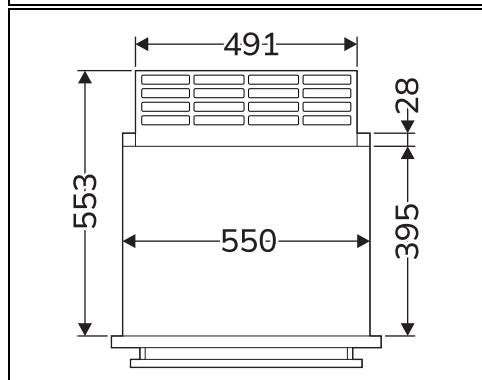
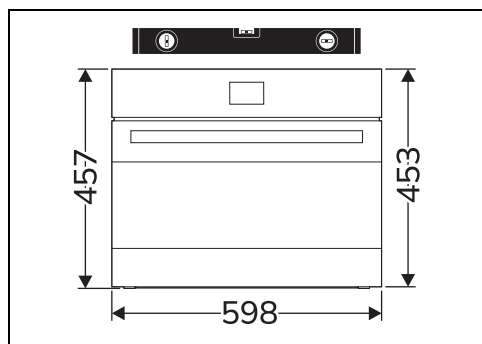
Tuleje mocujące



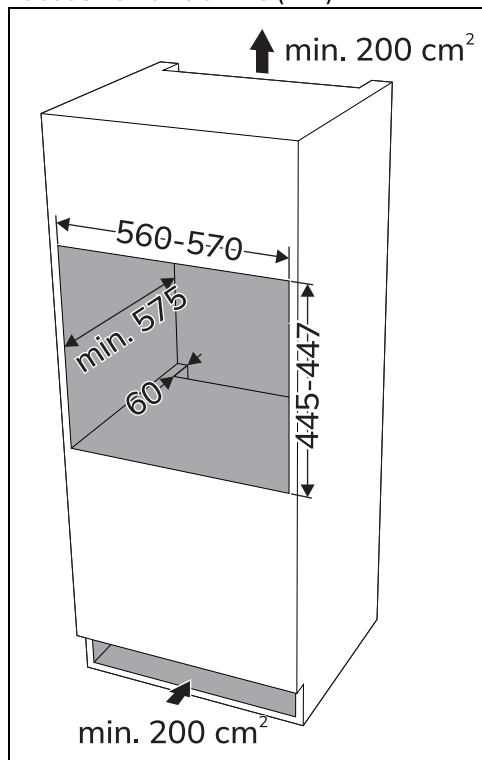
- Zdjąć zatyczki tulei umieszczone na przednim panelu urządzenia.
- Umieścić urządzenie w meblu.

3. Przymocować urządzenie do szafki za pomocą śrub.
4. Zakryć tuleje zdjętymi wcześniej zatyczkami.

Gabaryty urządzenia (mm)



Zabudowa na kolumnie (mm)



* Upewnić się, że w górnej/tylnej części szafki znajduje się otwór o głębokości około 60 mm.