

<b>OSTRZEŻENIA</b>	<b>299</b>	Użytkowanie akcesoriów	311
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	299	Wyświetlacz	313
Informacje na temat omawianego urządzenia	304	Pierwsze użycie	314
Przeznaczenie urządzenia	305	Programy wymagające zimna	316
Instrukcja obsługi	306	Programy wymagające ciepła	322
Odpowiedzialność producenta	306	Funkcje ręczne	326
Tabliczka znamionowa	306	<b>HISTORIA</b>	329
Utylizacja	306	Funkcje pieczenia wieloetapowego	329
Oszczędność energii	306	Poznaj przepisy	330
Źródła światła	307	W przypadku przerwy w dostawie energii elektrycznej	330
Jak czytać instrukcje obsługi	307	Ustawienia	330
<b>OPIS</b>	<b>308</b>	<b>CZYSZCZENIE I KONSERWACJA</b>	<b>334</b>
Opis ogólny	308	Czyszczenie urządzenia	334
Panel sterowania	309	Czyszczenie komory	334
Pozostałe części	309	Specjalne funkcje czyszczenia	335
Akcesoria	309	Czyszczenie auto	335
Akcesoria opcjonalne (do nabycia oddzielnie)	310	Konserwacja nadzwyczajna	335
Zalety schładzarki szokowej	310	<b>MONTAŻ</b>	<b>335</b>
<b>UŻYTKOWANIE</b>	<b>311</b>	Podłączanie do instalacji elektrycznej	335
Czynności wstępne	311	Ustawianie	336

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](http://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.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub 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 pieczenia. 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. 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 silikonowych pojemników.
  - 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. Takie ryzyko można wyeliminować poprzez ugotowanie w temperaturze co najmniej 65°C lub zamrożenie w temperaturze -18°C i późniejsze przechowywanie w temperaturze -18°C przez przynajmniej 96 godziny.
  - Aby zachować niezienne właściwości gorących produktów, nie 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 JEGO PRACY.**
- **NIE MODYFIKOWAĆ URZĄDZENIA.**
- Nigdy nie należy próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego serwisanta.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.

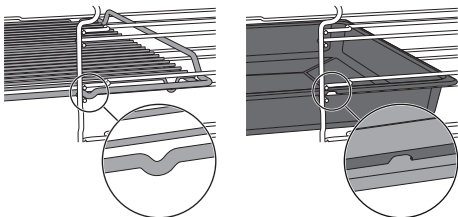
### **Uszkodzenie urządzenia**

- 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 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.
- Urządzenie gwarantuje maksymalne osiągi, jeżeli temperatura otoczenia nie przekracza 32°C.
- 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.
- Wyjąć 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 odłączyc 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 wyposażyć 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 omipolarnej, z odległością otwarcia styków umożliwiającą całkowite odłączenie w warunkach kategorii

przebiegiowej 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. W przypadku surowych ryb, zaleca się ich zamrożenie w temperaturze  $-18^{\circ}\text{C}$  i przechowywanie w temperaturze  $-18^{\circ}\text{C}$  przez przynajmniej 96 godziny.
- 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 dla pracowników sklepów, biur i w innym otoczeniu 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.

### 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 użytkownika;
- 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

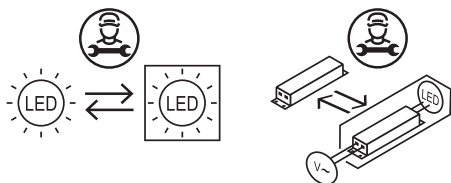
- Przed wprowadzeniem gorącej potrawy, która ma być schłodzona szokowo, przeprowadzić cykl schładzania wstępnego trwający co najmniej 15 minut



- 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”.

## Jak czytać instrukcje obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:



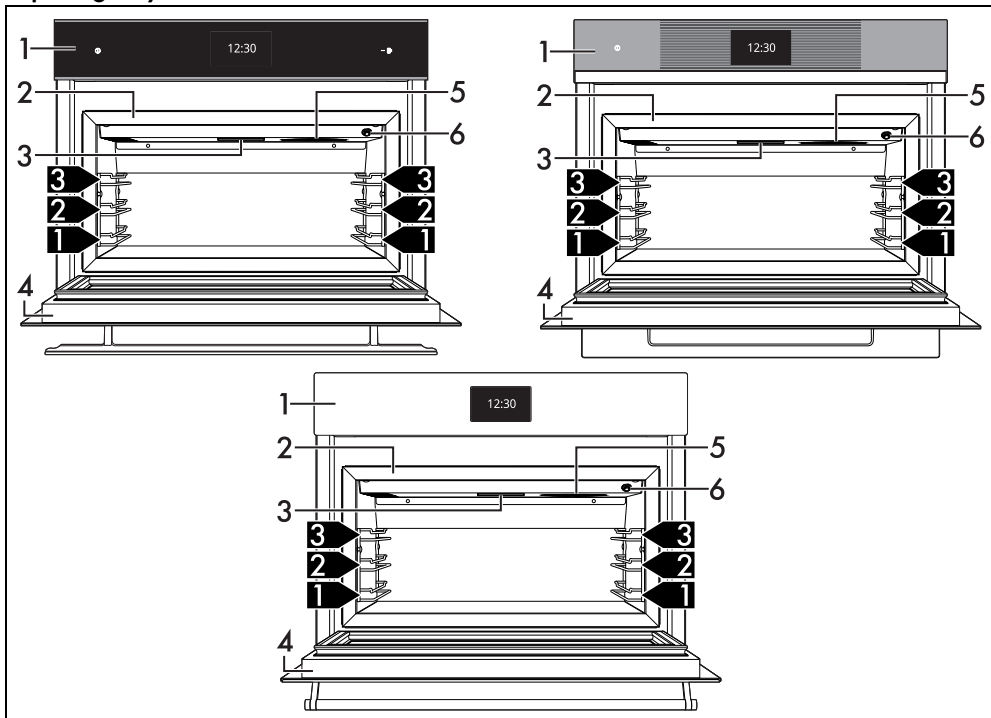
Ostrzeżenie/Uwaga



Informacja/Wskazówka

# OPIS

## Opis ogólny



1 Panel sterowania

2 Uszczelka

3 Lampka

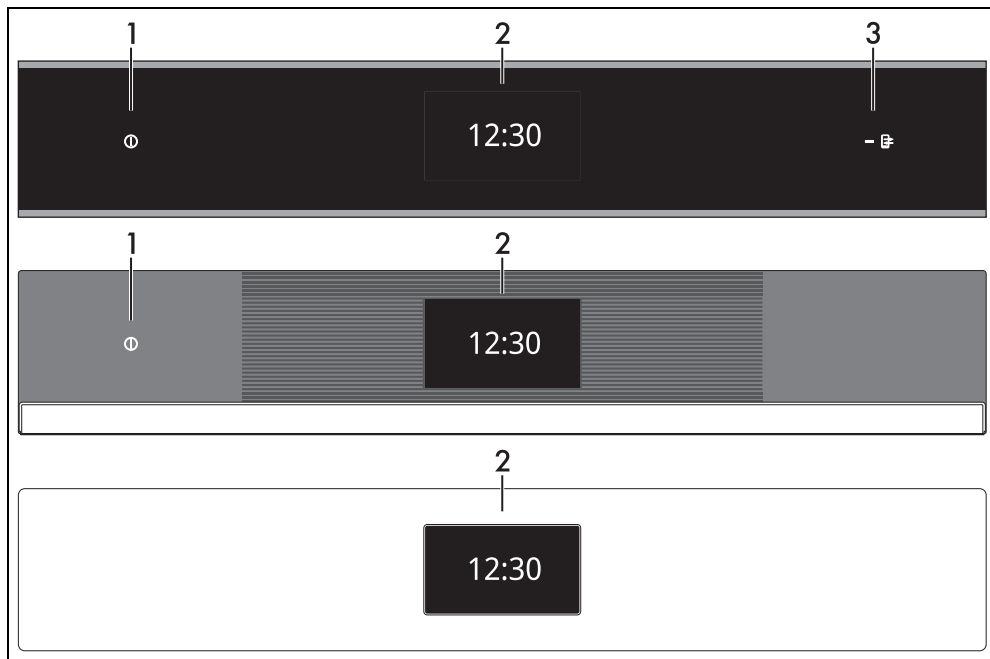
4 Drzwiczki

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 ustawić urządzenie. Dotknięcie ikon, aby wejść do różnych dostępnych funkcji. Na wyświetlaczu pojawią się wszystkie parametry dotyczące funkcjonowania.

### 3 Kontrolka sterowania zdalnego (tylko w niektórych modelach)

Gdy się świeci, wskazuje, że urządzeniem można zdalnie sterować za pomocą smartfona lub tabletu (patrz podręcznik użytkownika "Łączność szładzarki szokowej").

### SmegConnect (tylko w niektórych modelach)

Urządzenie to jest wyposażone w technologię SmegConnect, która pozwala użytkownikowi na sprawdzenie 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](http://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.

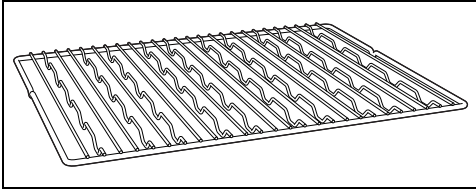
## Akcesoria

- W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.
- Akcesoria, które mają styczność z żywnością są wykonane z odpowiednich

materiałów, zgodnych z obowiązującymi normami.

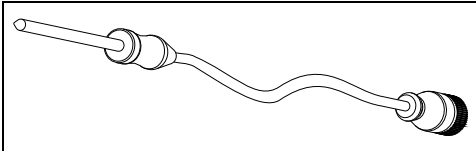
- Oryginalne akcesoria dostarczane z urządzeniem lub opcjonalnie można zamówić w autoryzowanych centrach serwisowych. Należy używać tylko oryginalnych akcesoriów producenta.

### Ruszt wielofunkcyjny



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

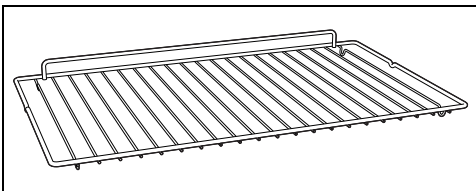
### Sonda temperatury



Dzięki sondzie temperatury, schładzanie szokowe i gotowanie/pieczenie mogą się odbywać się z temperaturą mierzoną przez nią w środku potrawy.

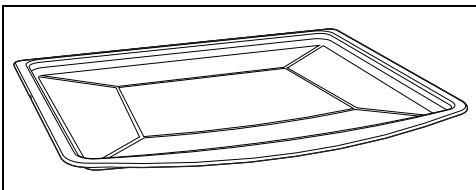
### Akcesoria opcjonalne (do nabycia oddzielnie)

#### Ruszt



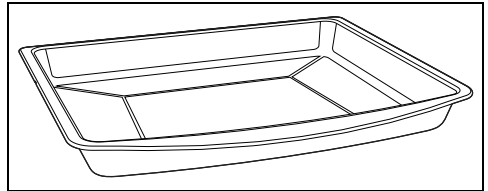
Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

#### Blacha



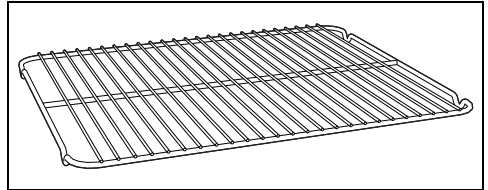
Odpowiednia do pieczenia ciast, pizzy, słodkich wypieków i ciastek.

### 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



- Zachować ostrożność przy spożywaniu surowej żywności, przede wszystkim świeżych ryb i głowonogów, gdyż istnieje ryzyko zakażenia Anisakisem, pasożytem niebezpiecznym dla ludzkiego zdrowia. Takie ryzyko można wyeliminować poprzez ugotowanie w temperaturze co najmniej 65°C lub zamrożenie w temperaturze -18°C i późniejsze przechowywanie w temperaturze -18°C przez przynajmniej 96 godzin.
- Aby zachować niezmiennie właściwości gorących produktów, nie trzymać ich w temperaturze pokojowej przed schłodzeniem szokowym lub zamrożeniem.

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.

Szybkie zamrażanie w temperaturze -18°C umożliwia wydłużenie czasu przechowywania potraw do kilku miesięcy. 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 makrokryształków 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 mikrokryształków lodu, które nie uszkadzają potraw, co pozwala zachować ich jakość i konsystencję.

## 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.

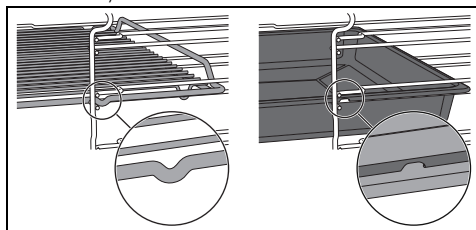
### Użytkowanie akcesoriów

#### Ruszty i blachy

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

- Mechaniczne blokady zabezpieczające przed przypadkowym wysunięciem rusztu muszą być skierowane w dół i do tyłu

komory.



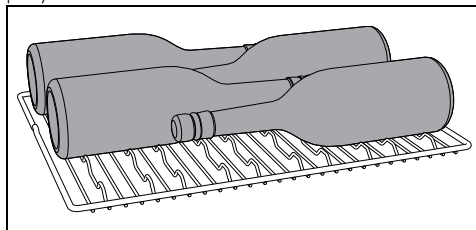
Wsunąć delikatnie ruszty i blachy do komory, aż się zatrzymają.

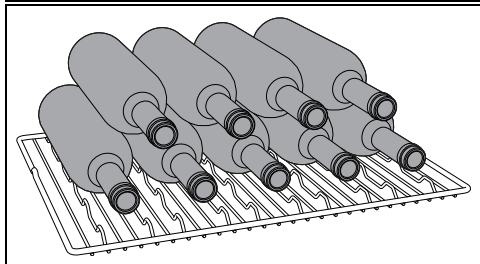
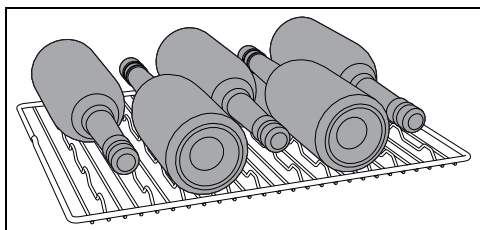


Przed pierwszym użyciem wyczyścić blachę, aby usunąć wszelkie pozostałości produkcyjne.

#### Ruszt wielofunkcyjny

W zależności od wielkości, ruszt wielofunkcyjny może pomieścić różne konfiguracje rozmieszczenia butelek. Poniżej kilka przykładów:

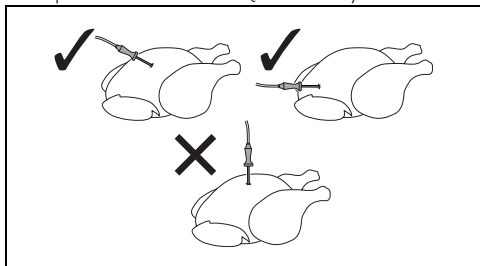




Po obróceniu może być używany jako normalny ruszt do podtrzymywania pojemników.

### Zastosowanie sondy temperatury

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



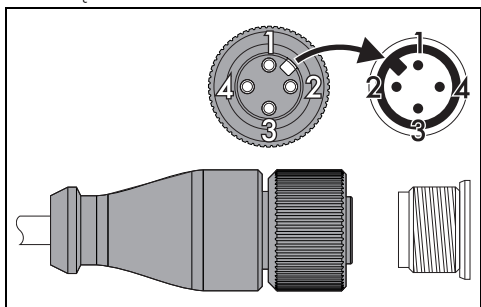
Dla zagwarantowania optymalnych rezultatów upewnić się, że sonda temperatury jest włożona w najgrubszym punkcie produktu, poprzecznie i przynajmniej na 3/4 swojej długości, ale nie dotyka blachy i nie wystaje po drugiej stronie produktu.



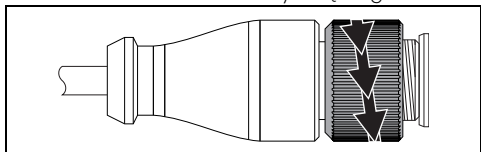
Dla uzyskania precyzyjnej temperatury wewnątrz potrawy, końcówka sondy nie może dotykać kości lub tłustych części.

3. Otworzyć drzwiczki.

4. Włożyć do komory potrawę przeznaczoną do schłodzenia szokowego lub do ugotowania/upieczona.
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 kontynuuje działanie z funkcją czasową.



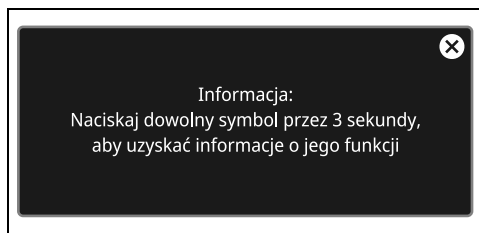
Wyświetlacz pokazuje parametry i wartości odnoszące się do wybranej czynności. Aby z niego skorzystać, należy dotknąć przycisków „wirtualnych” i/lub przewijać podane wartości (na ilustracji przedstawiono ekran menu głównego).



## 1 Obszar informacji

Są tu wskazywane informacje odnoszące się do menu i do 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 żdaną 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 TIMERA
-  CZYSZCZENIE
-  USTAWIENIA

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

 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 (tylko w niektórych modelach)

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/](http://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.

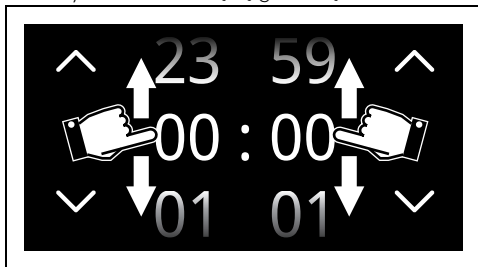
Na wyświetlaczu pojawi się na kilka sekund logo producenta.


 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. Przewijać 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 żdanego 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), przewijać dostępne opcje (w prawej części) i wybrać żądany język.

7. Dotknąć 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 aktywować wyświetlacz, gdy jest on wyłączony:

- Otworzyć drzwiczki.

Urządzenie emituje sekwencję dźwięków, a po upływie kilku sekund włączy się wyświetlacz.

Po ponownym włączeniu wyświetlacza pojawi się menu główne.

### Wyłączenie 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 aktywować 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:

- w toku jest funkcja schładzania szokowego, głębokiego mrożenia lub gotowania/pieczenia (przycisk przerywa działanie funkcji);
- drzwiczki są otwarte;
- aktywny jest minutnik;
- tryby  Show Room i/lub  Demo są aktywne.



## Minutnik





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

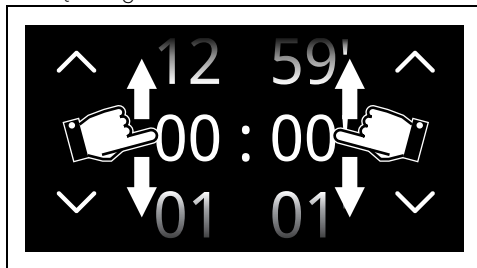



Zakres działania minutników to od 1 minuty do maksymalnie 12 godzin i 59 minut.

1. Dotknąć przycisku MINUTNIKA  (znajdującego się w obszarze dolnym )<sup>3</sup>, aby wejść do menu minutnika.


Można ustawić maksymalnie 2 minutniki:


2. Dotknąć przycisku MINUTNIKA  – <sup>2</sup> którego zamierza się użyć.
3. Przewijając wartości, aż do wybraniażądanego czasu trwania.




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



W obszarze dolnym **3** 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. Poczeekać, 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.
- Korzystne jest przeprowadzenie fazy schładzania wstępnego.
- 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.

1. W „menu głównym” dotknąć przycisku

PROGRAMY WYM. ZIMNA 

(znajdującego się w obszarze głównym

**2**).


### WARTO WIEDZIEĆ

#### 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.

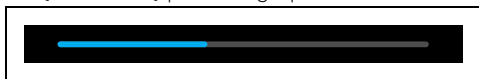



### Uruchomienie funkcji

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 poziomu 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 ŻYWNOŚĆ .

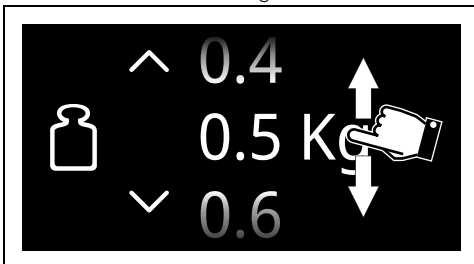
odnosi się do żywności, która jest w temperaturze pokojowej lub zimnej z lodówki lub która w inny sposób wymaga gotowania i/lub podgrzewania.


- UGOTOWANA ŻYWNOŚĆ




: 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 **3** po prawej), aby potwierdzić wybraną wartość.

7. 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 przechowania 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.
- Podczas schładzania szokowego nie należy przykrywać blach lub 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.
- 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.

### SCHŁADZANIE SZOKOWE (z sondą temperatury)



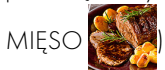
Niektóre produkty spożywcze można schładzać szokowo za pomocą sondy temperatury.

1. Po wybraniu funkcji **SCHŁADZANIE**

**SZOKOWE**  wybrać rodzaj produktu spożywczego, który ma zostać schłodzony szokowo (na przykład **MIĘSA**



2. Wybrać porcję produktu spożywczego, który ma zostać schłodzony szokowo za pomocą sondy temperatury (np. **CAŁE**

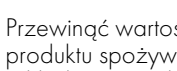



- MIĘSO** **PRODUKT**

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




**SUROWY** lub **PRODUKT**





- UGOTOWANY/UPIECZONY** ).

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

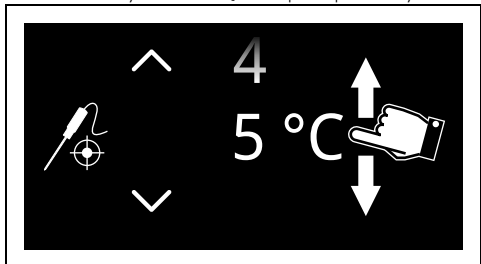
5. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić wybraną wartość.






Symbol  wskazuje, że sonda nie jest podłączona do urządzenia.

6. Dotknąć przycisku **SONDA**  znajdującego się w obszarze dolnym **3**.

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





- Dotknąć przycisku POTWIERDŹ  aby potwierdzić wybraną temperaturę sondy.
- Dotknąć przycisku URUCHOM , aby rozpocząć fazę schładzania wstępnego.
- Po zakończeniu schładzania wstępnego wsunąć końcówkę sondy temperatury do produktu spożywczego i podłączyć wtyczkę do gniazda znajdującego się wewnątrz urządzenia (zgodnie z wcześniejszym opisem).
- Dotknąć przycisku POTWIERDŹ  aby uruchomić funkcję.

### Faza schładzania szokowego

Faza ta jest sygnalizowana przez sukcesywne zwiększanie poziomu schładzania szokowego.




 Dotknąć przycisku STOP  aby przerwać funkcję w dowolnym momencie.


### Zakończenie schładzania szokowego z sondą temperatury


Funkcja zostaje zakończona, gdy temperatura chwilowa osiągnie temperaturę docelową.

- Otworzyć drzwiczki.
- 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.

### GŁĘBOKIE ZAMRAŻANIE





 Funkcja ta umożliwia szybkie obniżenie temperatury produktów spożywczych do  $-18^{\circ}\text{C}$ .

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

 Przed zamrożeniem potrawy zaleca się natłuszczenie blachy lub pojemnika.

- Dotknąć przycisku GŁĘBOKIE


ZAMRAŻANIE 

- Wybrać rodzaj produktu spożywczego, który ma być schłodzony szokowo (np. DESERY ).
- Wybrać specyfikację produktu spożywczego, który ma zostać zamrożony (np. MIĘKKIE CIASTA ).
- Przewinąć wartości, aby ustawić wagę produktu spożywczego, który ma być zamrożony.
- Dotknąć przycisku POTWIERDŹ  aby potwierdzić wybraną wartość.
- 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  $-18^{\circ}\text{C}$ .

## Tabela czasów przechowywania mrożonej żywności

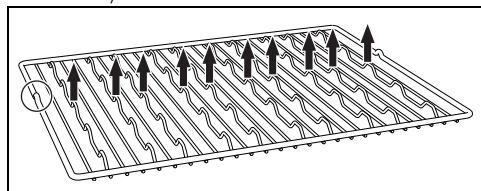
Produkty	Czas
Owoce, wołowina	maks. 10-12 miesięcy
Warzywa, cielęcina, drób	maks. 8-10 miesięcy
Dziczyzna	maks. 6-8 miesięcy
Wieprzowina	maks. 4-6 miesięcy
Mięso mielone	maks. 4 miesiące
Chleb, ciasta, gotowe potrawy, tłuste ryby	maks. 3 miesiące
Podroby	maks. 2 miesiące
Kielbasa, chude ryby	maks. 1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

## SCHŁADZANIE NAPOJÓW



Ta funkcja umożliwi 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

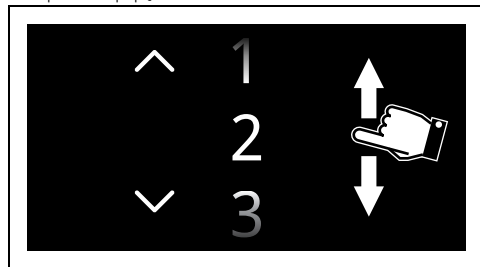
### SCHŁADZANIE NAPOJÓW




6. Nacisnąć na nazwę  żądanego napoju (np.


CZERWONE WINO .

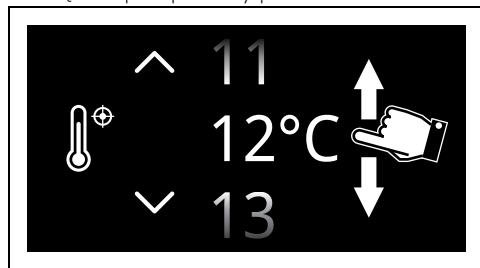
7. Wybrać liczbę butelek do schłodzenia, przewijając wartości od 1 do 10.





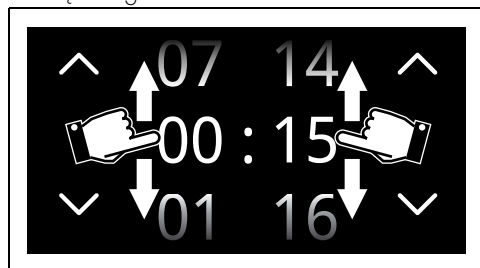
8. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby potwierdzić wybraną wartość.

### Zmiana temperatury i czasu schładzania

9. Dotknąć przycisku TEMPERATURA DOCELOWA  lub odnośnej wartości.
10. Przewijać wartości, aż do wybrania żądanej temperatury piczenia.



11. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby potwierdzić wybraną temperaturę piczenia.
12. Dotknąć przycisku CZAS TRWANIA  lub odnośnej wartości.
13. Przewijać wartości, aż do wybrania żądanego czasu trwania.




14. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ  aby potwierdzić wprowadzone ustawienia.




Nie można wprowadzić wartości czasu poniżej 15 minut.

### Faza schładzania

15. 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 wina
- Wina różowe dojrzałe
- Wina białe dojrzałe, z barrique

#### BIAŁE WINO NIEMUSUJĄCE



- Młode białe wina
- Strukturyzowane i ewoluowane białe wina
- Białe wina passito
- Białe wina likierowe
- Młode różowe wina
- 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



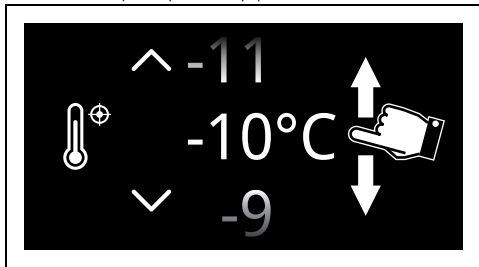
2. Wybrać rodzaj produktu spożywczego, który ma być przechowywany (np. LODY




3. Przewinąć wartości, aby ustawić wagę produktu spożywczego, który ma być przechowywany.  
4. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby potwierdzić wybraną wartość.


### Zmiana temperatury przechowywania

5. Dotknąć przycisku TEMPERATURA DOCELOWA  lub odnośnej wartości.  
6. Przewijać wartości, aż do wybrania żądanej temperatury pieczenia.





7. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby potwierdzić wybraną temperaturę pieczenia.

### Faza przechowywania

8. Otworzyć drzwiczki.  
9. Włożyć do komory potrawę przeznaczoną do przechowywania.  
10. Zamknąć drzwiczki.  
11. Dotknąć przycisku START , aby uruchomić funkcję.

### Termin przechowywania

Aby zakończyć funkcję przechowywania

12. Dotknąć przycisku STOP , aby przerwać funkcję w dowolnym momencie.  
13. Dotknąć przycisku HOME , aby wyjść z tej 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.
- Korzystne jest przeprowadzenie fazy nagrzewania wstępnego.


1. W „menu głównym” dotknąć przycisku PROGRAMY WYM. CIEPŁA  (znajdującego się w obszarze głównym ).

### WARTO WIEDZIEĆ

#### 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 gotowania/pieczenia.


Ponadto w niektórych funkcjach faza ta jest ustawiona na 65°C, aby ufałtwić 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.

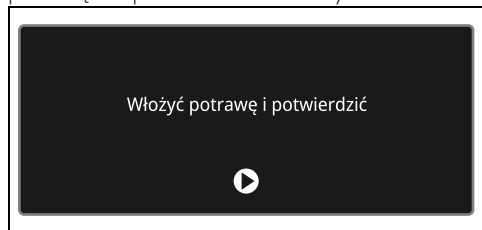


Można pominąć etap wstępnego nagrzewania, dotykając odnośnego przycisku .

Po zakończeniu wstępnego nagrzewania




włącza się sygnał dźwiękowy i ostrzeżenie na wyświetlaczu wskazujące, że można włożyć potrawę do pieczenia do komory.





### Uruchomienie 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 poziomu paska.



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

### GOTOWANIE/PIECZENIE 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.



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 GOTOWANIE/PIECZENIE W NISKIEJ TEMPERATURZE

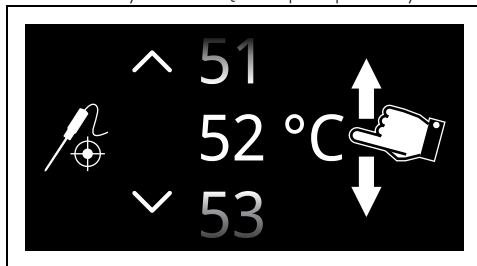



2. Wybrać rodzaj potrawy, która ma zostać ugotowana/upieczona (np. RYBA ).

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


ŁOSOŚ ).


4. Dotknąć przycisku SONDA  znajdującego się w obszarze dolnym **3**.
5. Przewijać wartości temperatury docelowej, aż do wybrania żądanej temperatury.



6. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby potwierdzić wybraną temperaturę sondy.



Symbol  wskazuje, że sonda nie jest podłączona do urządzenia.

7. Dotknąć przycisku URUCHOM , aby rozpocząć fazę nagrzewania wstępnego, a następnie funkcję gotowania/pieczenia 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.
3. Odkręcić nakrętkę pierścieniową i odłączyć wtyczkę sondy temperatury od gniazda znajdującego się wewnątrz urządzenia.
4. Wyjąć produkt spożywczy z komory.
5. Zamknąć drzwiczki.

### ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI



Funkcja automatycznego rozmrażania. Wystarczy wybrać potrawę, a urządzenie samo określa czas wymagany, aby prawidłowo ją rozmrozić.



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.





W przypadku funkcji Rozmrażanie według wagi nie można zmienić temperatury domyślnej.

1. Otworzyć drzwiczki.
2. Po zważeniu potrawy umieścić naczynie wewnątrz komory.
3. Zamknąć drzwiczki.
4. Wybrać ROZMRAŻANIE WEDŁUG






WAGI



5. Wybrać rodzaj żywności do rozmrożenia z kategorii MIĘSO - RYBA - CHLEB - DESERY - OWOCE.
6. Przewinąć wartości, aby ustawić wagę potrawy do rozmrożenia.
7. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby potwierdzić wprowadzone ustawienia.
8. Dotknąć przycisku START , aby rozpocząć rozmrażanie według wagi.

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

Ustawione wstępnie parametry:

Rodzaje	Ciężar (kg)	Czas
 MIĘSO	0,5	2 godz. 40 min
 RYBA	0,4	1 godz. 40 min
 CHLEB	0,1	1 godz. 10 min
 DESERY	0,1	2 godz. 10 min
 OWOCE	0,1	1 godz. 10 min



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°.

## WYRASTANIE 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.



Aby uzyskać dobre wyrastanie ciasta, w dolnej części komory pieczenia należy umieścić pojemnik z wodą.

1. Otworzyć drzwiczki.
2. Umieścić ciasto do wyrośnięcia na drugim poziomie.
3. Zamknąć drzwiczki.
4. 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.



**Uwaga:** w tej funkcji nie ma możliwości zmiany czasu i temperatury. Aby móc ustawić wartości według własnych upodobań, należy wybrać opcję WYRASTANIE z menu FUNKCJE RĘCZNE.

6. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ  aby potwierdzić wprowadzone ustawienia.
7. Dotknąć przycisku START  aby uruchomić funkcję Wyrastanie ciasta.

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 pozostawić 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.

### 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 saszeczkę dostępnych w sprzedaży liofilizowanych kultur mlecznych).
3. Gdy mleko osiągnie temperaturę, zdjęć 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 odtuszczonego lub częściowo odtuszczonego mleka UHT i kubeczka chudego jogurtu.
- Do przyrządzenia jogurtu owocowego najlepiej użyć zrytych 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 waniem 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 AKTUALNA TEMPERATURA SONDY  (wyłączony): wskazuje temperaturę wewnątrz potrawy w czasie rzeczywistym.
- przycisk SONDA TEMPERATURY  (tylko w niektórych funkcjach): do ustawiania temperatury docelowej  która ma zostać osiągnięta 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.

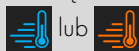


lub

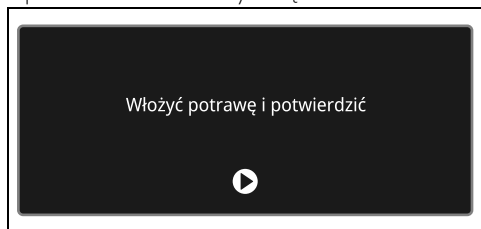


 Zaleca się, aby nie wprowadzać potraw do komory urządzenia podczas fazy schładzania wstępnego.

 Istnieje możliwość pominięcia fazy schładzania wstępnego poprzez dotknięcie odpowiedniego przycisku




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.

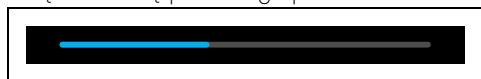


### Uruchomienie funkcji

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



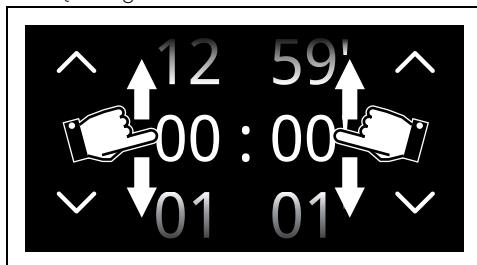
 Dotknąć przycisku STOP  aby przerwać funkcję w dowolnym momencie.


### 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 wybraniażądanego 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

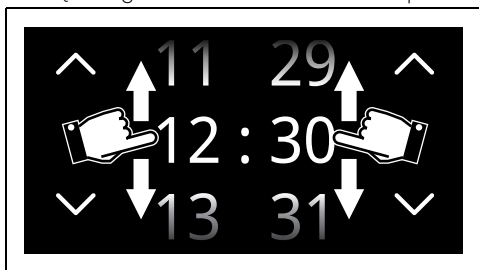


Mianem zaprogramowanej funkcji określa się możliwość zakończenia funkcji czasowej w określonym przez użytkownika czasie, co skutkuje automatycznym wyłączeniem urządzenia.




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

1. Po ustawieniu funkcji zaprogramowanej czasowo dotknąć przycisku KONIEC FUNKCJI  lub odnośnej wartości.
2. Przewijać wartości aż do wybrania żądanego 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 schłodzenie w temperaturze  $+3^{\circ}\text{C}$  surowych lub dopiero co ugotowanych produktów spożywczych. Produkty spożywcze schładzane szokowo mogą być przechowywane w lodówce ( $+4^{\circ}\text{C}$ ).

### ŁAGODNE SCHŁADZANIE SZOKOWE



Ta funkcja umożliwia szybkie schłodzenie w temperaturze  $-5^{\circ}\text{C}$  surowych lub dopiero co ugotowanych produktów spożywczych. Produkty spożywcze, które zostały poddane łagodnemu schłodzeniu szokowemu, mogą być przechowywane w zamrażarce.



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



Do funkcji schłodzenia szokowego należy również wykorzystanie sondy temperatury.

### GŁĘBOKIE ZAMRAŻANIE



Funkcja ta umożliwia szybkie obniżenie temperatury produktów spożywczych do  $-28^{\circ}\text{C}$ .

### SCHŁADZANIE NAPOJÓW



Funkcja ta umożliwia schłodzenie różnych rodzajów napojów do żądanej temperatury w przedziale od  $-10^{\circ}\text{C}$  do  $+20^{\circ}\text{C}$ .

### PRZECHOWYWANIE



Funkcja ta umożliwia przechowywanie produktów spożywczych w żądanej temperaturze w przedziale od  $-18^{\circ}\text{C}$  do  $+20^{\circ}\text{C}$ .

### SCHŁADZANIE WSTĘPNE



Funkcja ta schładza komorę urządzenia do żądanej temperatury (pomiędzy  $-28^{\circ}\text{C}$  a  $+5^{\circ}\text{C}$ ) 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 ręcznego rozmrażania. 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.



W przypadku funkcji Rozmrażanie według czasu nie można zmienić temperatury domyślnej (30°C).

## 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.



## HISTORIA

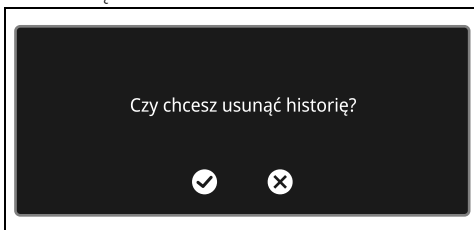
To menu jest szczególnie przydatne do wyświetlania i ponownego wykorzystania ostatnio używanych funkcji.



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 .
2. Dotknąć przycisku KOSZ , aby usunąć historię.









3. 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.

1. W „menu głównym” dotknąć przycisku PIECZENIE WIELOETAPOWE  (w obszarze dolnym **3** po lewej stronie).
2. Dotknąć przycisku DODAJ ETAP .
3. Wybrać żądaną funkcję dla pierwszego etapu (funkcja wymagająca ciepła lub zimna).
4. Jak opisano w poprzednich rozdziałach, dotknąć przycisków TEMPERATURA , CZAS TRWANIA  (w zależności od wybranej funkcji), aby wybrać parametry, które chce się zmienić.
5. Przewijać wartości, aż do wybrania żądanych ustawień.

6. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ  , aby potwierdzić wybrane wartości.
7. Dotknąć ponownie przycisku DODAJ ETAP  .
8. Wybrać żądaną funkcję dla drugiego etapu (funkcja wymagająca ciepła lub zimna).
9. 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 można ustawić łącznego czasu pieczenia dłuższego niż 13 godzin.



Nie jest możliwe wybranie funkcji SCHŁADZANIA SZOKOWEGO jako drugiego etapu.

10. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ  , aby potwierdzić wybrane wartości.
11. Dotknąć przycisku URUCHOM  , aby uruchomić funkcję pieczenia wieloetapowego.

## Poznaj przepisy

Aby zapoznać się z przepisami opracowanymi dla różnych kategorii produktów spożywczych oraz uzyskać dodatkowe informacje na temat schładzania szokowego, mrożenia, gotowania, pieczenia... zachęcamy do odwiedzenia specjalnej strony pod adresem [www.smeg.com](http://www.smeg.com), do której można uzyskać dostęp za pomocą kodu QR znajdującego się na ulotce dołączonej do produktu.

## 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.

## 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.

- Wybrać  Show Room.
- Wybrać Wł.
- 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.

- Wybrać  Tryb demo.
- Wybrać Wł.
- 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.

- Wybrać  Zegar cyfrowy.
- Wybrać Wł.

Dotknąć przycisku POTWIERDŹ  aby uaktywnić tryb Zegar cyfrowy.



PL

## 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 Wł.
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.

Naciskaj ikonę przez 3 sekundy,  
aby dezaktywować blokadę 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 aktywować 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 aktywować 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.



Operacja ta powoduje usunięcie również własnych przepisów.

- W „menu ustawień” dotknąć przycisku FACTORY RESET (w obszarze dolnym na środku).
1. Dotknąć przycisku Tak, jeśli mają zostać przywrócone oryginalne ustawienia fabryczne.  
lub
  2. Dotknąć przycisku Nie, aby anulować operację.

## POŁĄCZENIE (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 schładzarki szokowej do zabudowy”.

# CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

## Czyszczenie urządzenia



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

### Czyszczenie powierzchni

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

### Codzienne czyszczenie

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

Nałożyć produkt na wilgotną ściereczkę i dokładnie umyć powierzchnie, 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 powierzchnie.

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:

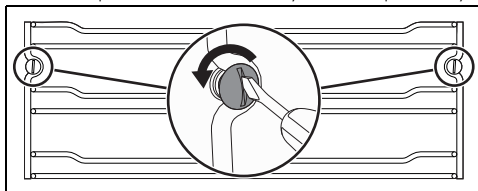
1. pozostawić urządzenie do ostygnięcia;
2. usunąć zanieczyszczenia z komory;
3. osuszyć komorę miękką ściereczką;
4. pozostawić otwarte drzwiczki na tyle długo, aby komora mogła całkowicie wyschnąć.

### 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.

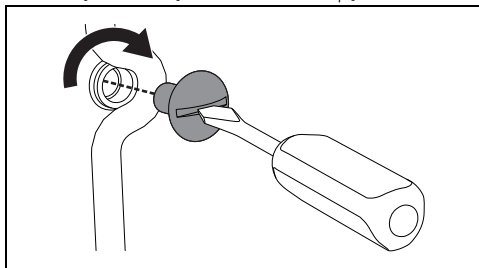


Przytrzymać mocno ramę jedną ręką, aby zapobiec jej upadkowi i uszkodzeniu powierzchni urządzenia.


W celu zamontowania ramek na ruszty/blachy należy:

- Ustawić ramę na ścianie bocznej komory i

wkręcić w nią sworznie mocujące.




## Specjalne funkcje czyszczenia

- Z pozycji 0 obrócić pokrętkę funkcji o jedną pozycję w lewo. Przycisk  miga.

## 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**).

# 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:

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.

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

## Konserwacja nadzwyczajna

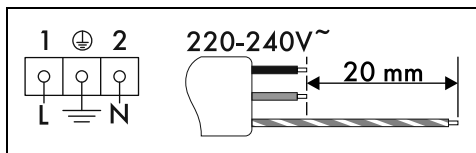
### Porady dotyczące konserwacji uszczelki

Uszczelka musi być miękka i elastyczna.

- Utrzymywać uszczelkę w czystości stosując nieściernej gąbki i letniej wody.

PL

- 220-240 V<sup>~</sup>



Kabel trójżyłowy 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>.



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 przewiedzieć 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.

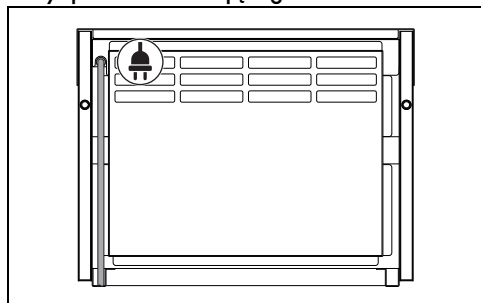
Unikać używania przejściówek, przedłużaczy i boczników, ponieważ mogą powodować nagrzewanie lub przepalenie.

### Ustawianie

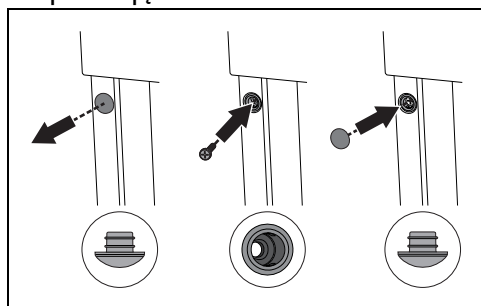


Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

### Pozycja kabla zasilającego

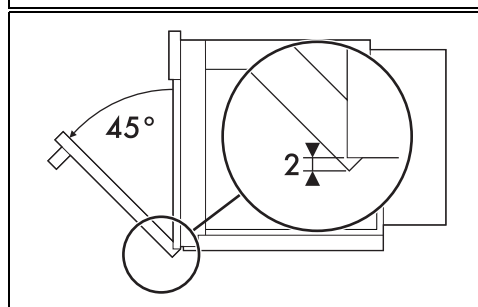
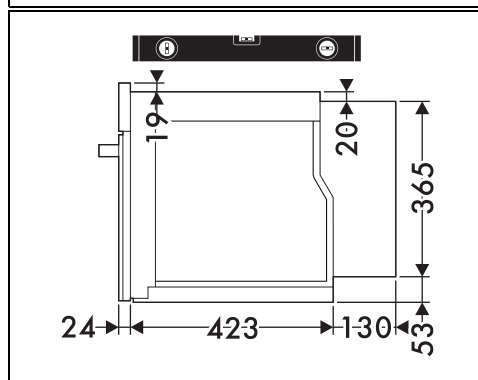
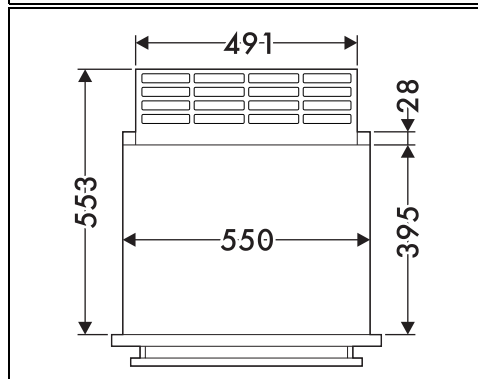
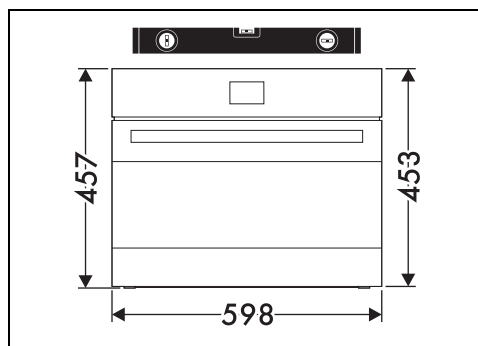


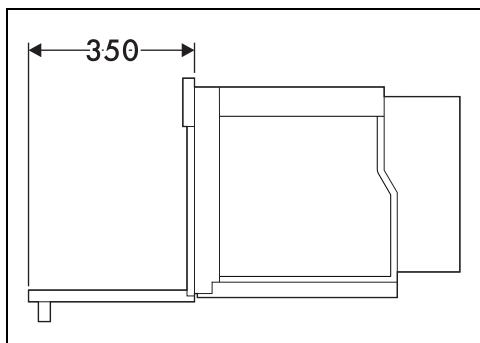
### Tuleje mocujące



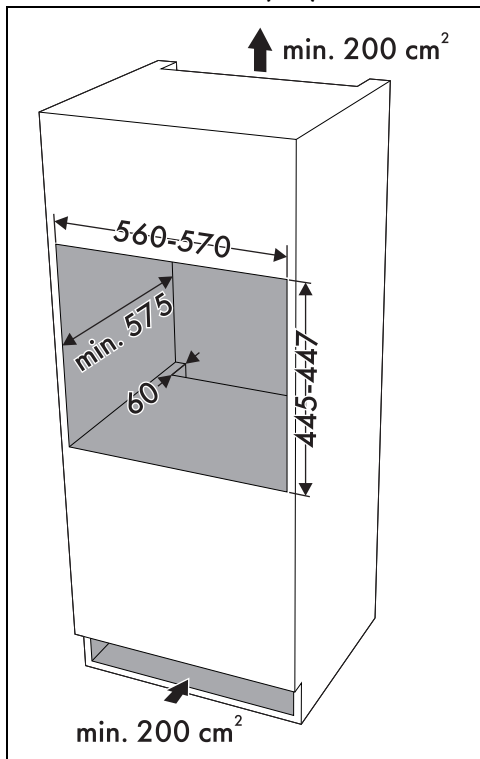
1. Zdjąć zatyczki tulei umieszczone na przednim panelu urządzenia.
2. Umieścić urządzenie w meblu.
3. Przymocować urządzenie do szafki za pomocą śrub.
4. Zakryć tuleje zdjętymi wcześniej zatyczkami.

### Gabaryty urządzenia (mm)





### Zabudowa na kolumnie (mm)



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