



[www.solgaz.eu](http://www.solgaz.eu)

**Instrukcja montażu i obsługi**  
**Piekarnika do zabudowy**  
**typu**  
**SP-50-BLACK (T)**

**Ostrzeżenie:**

W celu uniknięcia ewentualnych szkód zawsze należy **podnosić urządzenie za specjalne uchwyty w obudowie**, aby umieścić go w miejscu instalowania.

Dla uniknięcia szkód przy instalowaniu lub przemieszczaniu **nie należy chwycić** za uchwyt drzwi piekarnika.

***Nigdy nie transportuj, popychaj lub poruszaj rozpakowanym urządzeniem po podłodze.***

*Prosimy, aby instalować i użytkować piekarnik po przeczytaniu niniejszej instrukcji.*

SZANOWNI PAŃSTWO

Dziękujemy za zaufanie i zakup nowoczesnego piekarnika SOLGAZ.

Piekarnik został wyposażony w dotykowy panel sterowania umożliwiający zaprogramowanie jego pracy w wielu automatycznie kontrolowanych programach, co zainspiruje Państwa do zupełnie innego przygotowywania potraw niż dotychczas.

Z poważaniem

**SOLGAZ**

## **UWAGA!**

Piekarnik SOLGAZ jest przeznaczony wyłącznie do domowego przygotowywania potraw. Inne wykorzystywanie jest niedozwolone i może stanowić zagrożenie.

Bardzo prosimy o zapoznanie się z rozdziałem *Bezpieczne użytkowanie* w dalszej części instrukcji.

## **Oświadczenie producenta**

Producent deklaruje niniejszym, że wyrób ten spełnia zasadnicze wymagania wymienionych poniżej dyrektyw europejskich:

Dyrektywa 2006/95/WE Urządzenia elektryczne niskonapięciowe

Dyrektywa 90/108/WE Kompatybilność elektromagnetyczna

został oznakowany znakiem **CE**

Chętnie odpowiemy na Państwa pytania. Proszę dzwonić

tel. +48 74 661 40 56

## SPIS TREŚCI

1.	BEZPIECZNA EKSPLOATACJA PIEKARNIKA .....	4
2.	OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII .....	5
3.	ROZPAKOWANIE KARTONU.....	5
4.	USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ .....	7
5.	DANE TECHNICZNE .....	7
6.	INSTALACJA.....	8
	6.1. Przygotowanie mebli do wbudowania piekarnika .....	8
	6.2. Podłączenie piekarnika do instalacji elektrycznej.....	10
7.	INSTRUKCJA OBSŁUGI.....	10
	7.1. Przed pierwszym uruchomieniem piekarnika .....	10
	7.2. Panel sterowania .....	11
	7.3. Uruchomienie piekarnika .....	14
8.	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA .....	16
	8.1. Regularne czyszczenie szyby drzwi.....	16
	8.2. Pozbywanie się zabrudzeń z pozostałych elementów.....	17
	8.3. Wymiana żarówki oświetlającej piekarnik .....	18
9.	POSTĘPOWANIE W RAZIE WYSTĄPIENIA USTEREK .....	18
10.	GWARANCJA, SERWIS.....	19

## 1. BEZPIECZNA EKSPLOATACJA PIEKARNIKA

! Podczas eksploatacji wewnątrz piekarnika staje się **gorące** , dlatego też w trakcie użytkowania, należy szczególnie uważać na ewentualne **poparzenie** przy dotknięciu powierzchni wewnętrznej rusztów i potraw przygotowywanych w różnych naczyniach. Do obsługi prosimy o szczególne zabezpieczenie rąk, używając rękawic ochronnych i specjalnego uchwytu do blach i rusztów.

Dzieci do 8 roku życia, nie powinny zbliżać się do włączonego piekarnika i powinny przebywać pod stałą opieką osób dorosłych.

! Piekarnik powinien być obsługiwany przez osoby dorosłe , w pełni sprawne fizycznie lub umysłowo, z uwagi na własne i domowników bezpieczeństwo.

! Pozostawienie **bez kontroli** piekarnika przy sporządzaniu potraw w tłuszczu lub oleju, może stanowić zagrożenie pożarowe i doprowadzić do zapłonu. Należy wtedy wyłączyć piekarnik **nie otwierać drzwi**, a ogień stłumić niepalnym materiałem. **Ważne, aby płomieni ognia nie gasić wodą.**

! W przypadku **pęknięcia jednej z szyb zainstalowanych w drzwiach piekarnika należy natychmiast** wyłączyć zasilanie elektryczne, **nie używać** uszkodzonego piekarnika w tym stanie, aby nie doszło do poparzenia lub porażenia prądem elektrycznym.

! Piekarnik po zakończeniu użytkowania lub zakończeniu programowanych czasowo programów, **wyłączyć** za pomocą wyłącznika.

! Mycie wnętrza piekarnika za pomocą urządzeń czyszczących parą, jest zabronione.

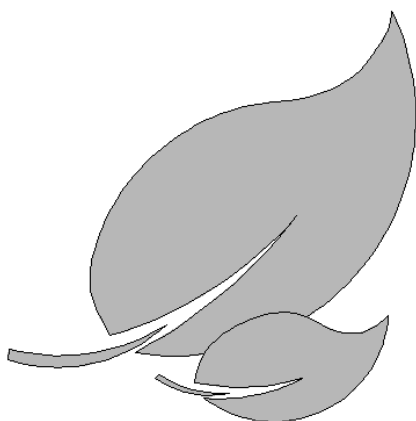
- Należy upewnić się, czy znajdujące się w okolicy urządzenia **emitujące fale radiowe** jak np. telefon, radio czy telewizor, nie zakłócają prawidłowego działania panelu sterującego piekarnika i odwrotnie.
- Piekarnik wyposażony w kabel przyłączeniowy ze względu na bezpieczeństwo użytkownika, musi być **podłączony do gniazda z kołkiem ochronnym**.
- Gniazdko sieci elektrycznej, do którego podłączony jest piekarnik powinno być w miejscu łatwo dostępnym.
- **Meble kuchenne**, w których zainstalowany będzie piekarnik, muszą mieć odporność na nagrzewanie do 100°C.
- W okresie gwarancyjnym wszelkie **naprawy** mogą być wykonywane jedynie przez **Serwis** producenta. W przeciwnym wypadku istnieje zagrożenie dla konsumenta i utrata gwarancji producenta.
- W czasie naprawy należy bezwzględnie **odłączyć zasilanie** przez wyciągnięcie wtyczki z gniazda lub wyłączenie bezpiecznika linii elektrycznej zasilającej piekarnik.
- Piekarnik, jego wnętrze jak i drzwi nie mogą służyć dzieciom do zabawy.

### **BARDZO WAŻNE**

- **Zanik napięcia** w sieci elektrycznej skutkuje anulowaniem wszystkich nastaw. Po jego ponownym pojawieniu się, należy zachować szczególną ostrożność, ze względu na poparzenie nagrzanymi elementami wnętrza lub gorącymi potrawami we wcześniej pracującym piekarniku.
- **Kabel zasilający piekarnik** nie może dotykać nagrzanym miejsc.

- Przy używaniu piekarnika nie należy korzystać z naczyń z tworzyw sztucznych.
- **Szyba umieszczona w drzwiach piekarnika**, wewnętrzna i zewnętrzna, jest odporna na gwałtowne zmiany temperatury.
- **Uderzenie w szybę drzwi** piekarnika, może spowodować pęknięcia i odpryski.
- **Piekarnik może znajdować się** /posiada chłodzenie / pod blatem, w którym zainstalowano płytę grzewczą z zachowaniem warunków zabudowy pokazanych **na rysunku (rys. nr 5)** w dalszej części instrukcji.
- Zalecana jest **przegroda osłaniająca (rys. nr 5)**, rozdzielająca płytę grzejną i piekarnik.
- **Czyszczenie i konserwacja wnętrza piekarnika** oraz szyb w drzwiach powinna odbywać się wg wskazówek opisanych w instrukcji obsługi. W przypadku niewłaściwego obchodzenia się z urządzeniem, gwarancja nie zostanie uwzględniona.

## 2. OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII



Piekarnik jest urządzeniem do przyrządzania różnych potraw, najczęściej w temperaturach 200°C. Aby doprowadzić potrawę, ciasto, mięso, ryby i inne do takiej temperatury, piekarnik musi nagrzać swoje wnętrze. Nie całe ciepło, powstające z prądu w grzałkach elektrycznych, podgrzewa potrawę, część pozostaje w obudowie, w elementach grzejnych lub jest tracona do otoczenia, dlatego:

***Używajmy piekarnika tylko w przypadku przygotowywania większej ilości posiłku.***

*Używajmy piekarnika jednocześnie dla kilku potraw.*

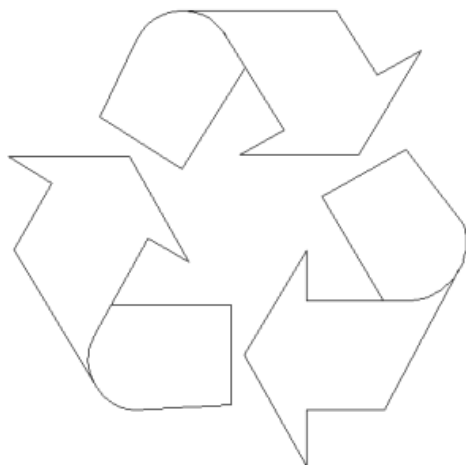
*Używajmy piekarnika dla potraw jedna po drugiej.*

***Wyłączamy w systemie programowania ręcznego piekarnik na 10 minut przed upływem czasu podanego w przepisie potrawy. Ciepło zgromadzone w elementach piekarnika dogrzeje potrawę.***

***Przy programowaniu czasowym skracamy częściowo czas pracy elementów grzejnych, w stosunku do podanego w przepisie.***

***Nie otwieramy niepotrzebnie drzwi piekarnika.***

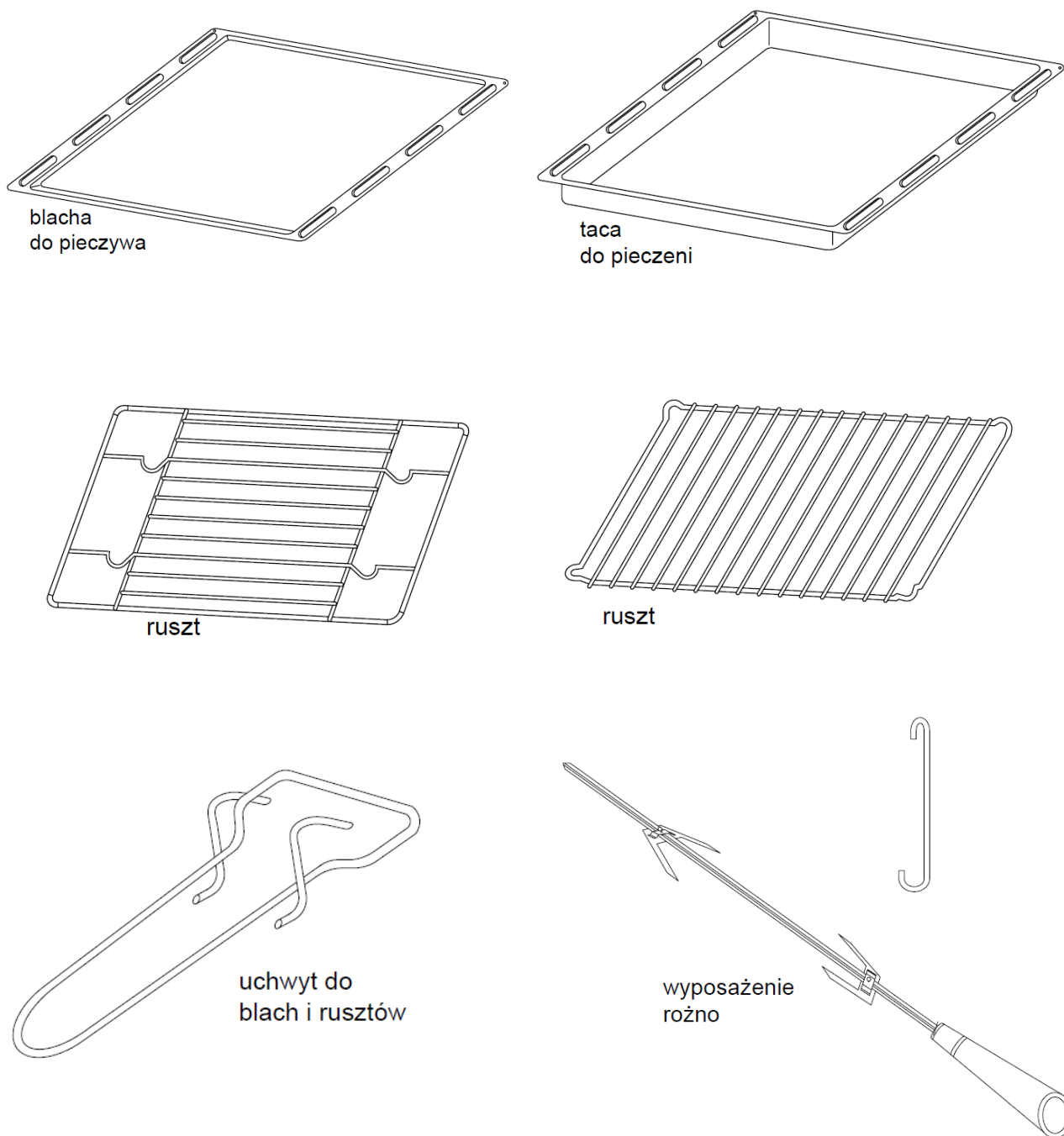
## 3. ROZPAKOWANIE KARTONU



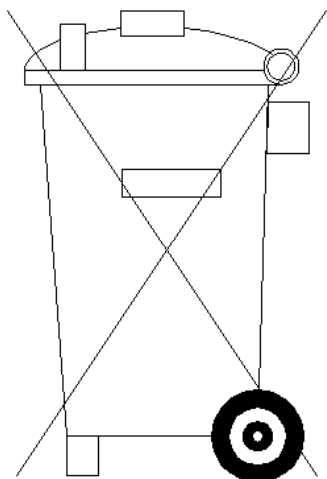
Symbol znajdujący się obok oznacza, że zakupiony piekarnik, na czas transportu został zapakowany w materiały w pełni nadające się do ponownego przetworzenia/recyklingu. Zachęcamy do pozbywania się opakowań, zgodnie z zasadami ochrony środowiska. Jednocześnie prosimy o możliwe przechowywanie oryginalnego opakowania przez jakiś czas. Prosimy również o sprawdzanie kompletności dostawy, zgodnie ze specyfikacją i rysunkiem. W kartonie powinien znajdować się piekarnik z wyposażeniem (rys. nr 1), instrukcją obsługi i kartą gwarancyjną.

**!!! Materiały, w które zapakowany był piekarnik np. cząstki/okruszy styropianu, woreczki itp. Chronić przed dziećmi.**

Rys. nr 1. Wyposażenie piekarnika



#### 4. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ



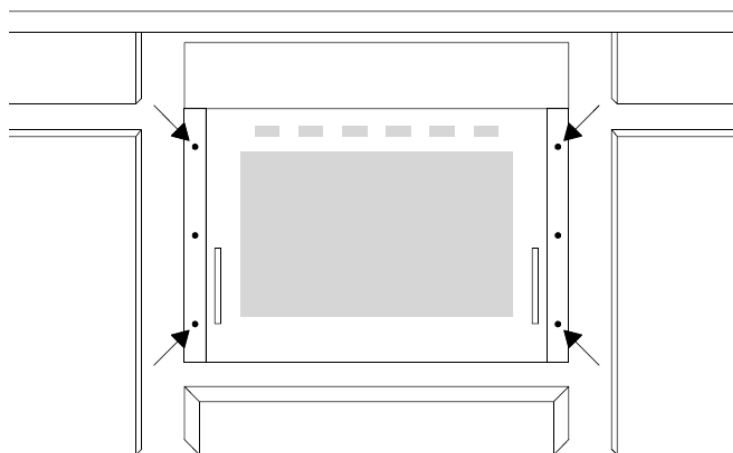
Wedle Dyrektywy Europejskiej 2002/96/WE i Polskiej Ustawy o zużytym sprzęcie elektronicznym, piekarnik został oznaczony przekreślonym kontenerem na odpady. Oznacza to, że po zakończeniu używania sprzętu, nie należy wyrzucać go, razem z innymi odpadami z gospodarstwa domowego. Konsument jest zobowiązany do oddania urządzenia, do punktu zbioru sprzętu elektrycznego i elektronicznego, tj. sklepy, jednostki gminne oraz lokalne punkty zbiórek. Postępowanie zgodne z w/w wytycznymi ogranicza rozprzestrzeniania się szkodliwych i niebezpiecznych dla ludzi i środowiska substancji oraz daje gwarancję prawidłowego składowania sprzętu.

#### 5. DANE TECHNICZNE

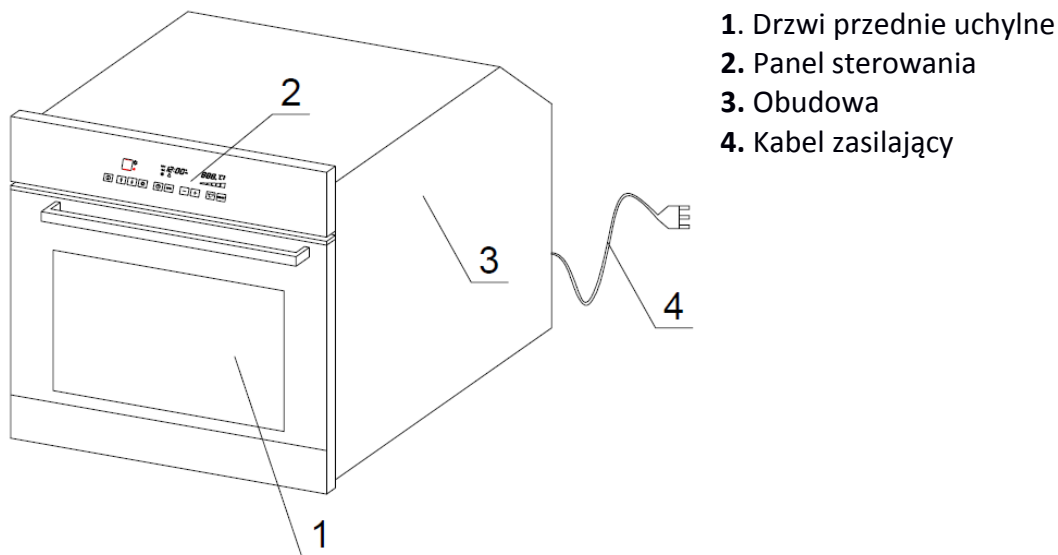
Tab. nr 1 Dane techniczne

PARAMETR	WARTOŚĆ
Napięcie zasilania	230V/50 Hz 1N
Moc całkowita	2900 W
Moc grzałki opiekacza	2100 W
Moc grzałki górnej	1000 W
Moc grzałki dolnej	1200 W
Wentylator obiegowy/silnik grilla obrotowego/ wentylator chłodzący	25W/4W/15W
Pojemność komory 436x315x410 mm	56 l
Wymiary zewnętrzne gł. x wys. x szer. mm	545x590x540 (szczegóły na rys.)
temperatura nagrzewania	od 50 do 270 C
Oświetlenie żarowe	15 W
Waga	37 kg

Rys. nr 2. Piekarnik w zabudowie



Rys. nr 3 Budowa piekarnika

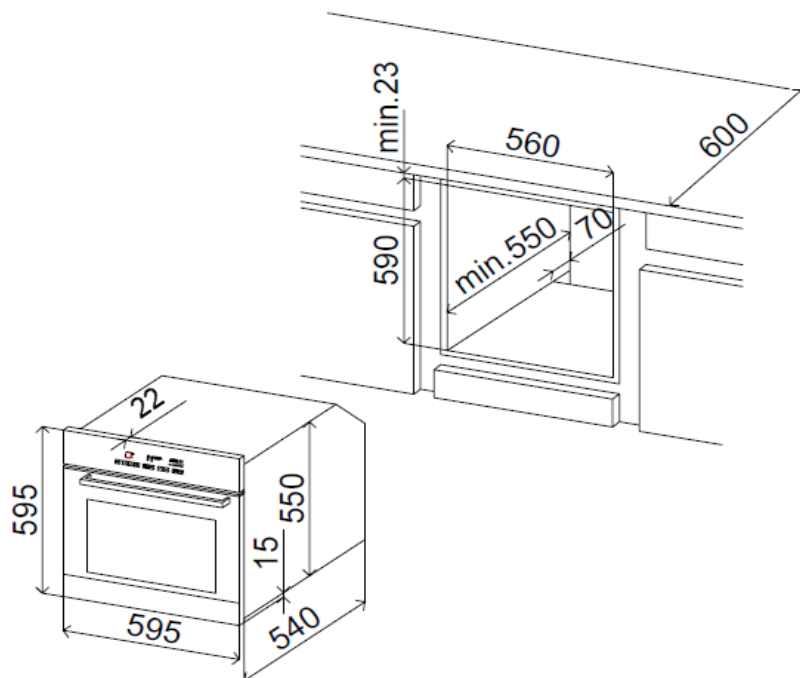


## 6. INSTALACJA

### 6.1. Przygotowanie mebli do wbudowania piekarnika

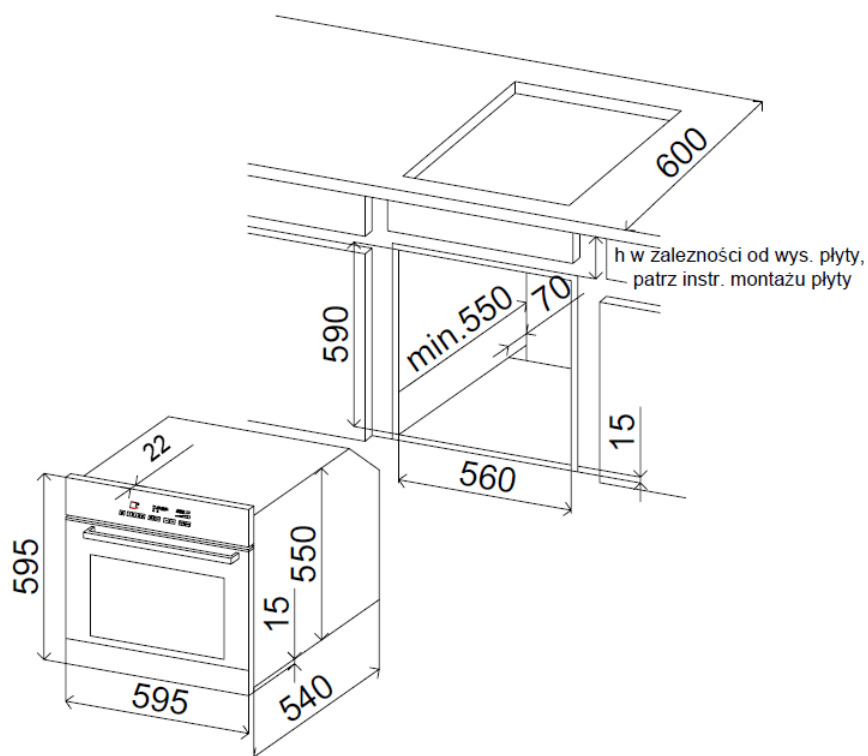
- Szafka meblowa lub segment, na którym będzie znajdował się piekarnik powinien być:
  - zabezpieczony od strony ściany przed wilgocią i zalaniem
  - prawidłowo wypoziomowany
  - meble kuchenne powinny posiadać głębokość min. 600 mm
- Odległość otworu od bocznej ściany meblowej powinna wynosić 55 mm
- Meble kuchenne, w tym także kleje, lakiery, okleiny i inne elementy, z których są wykonane, muszą mieć odporność termiczną do 100°C. W przeciwnym wypadku okładzina meblowa może się odklejać, a płyty deformować

Rys. nr 4  
Zabudowa piekarnika  
nisko  
w szafce

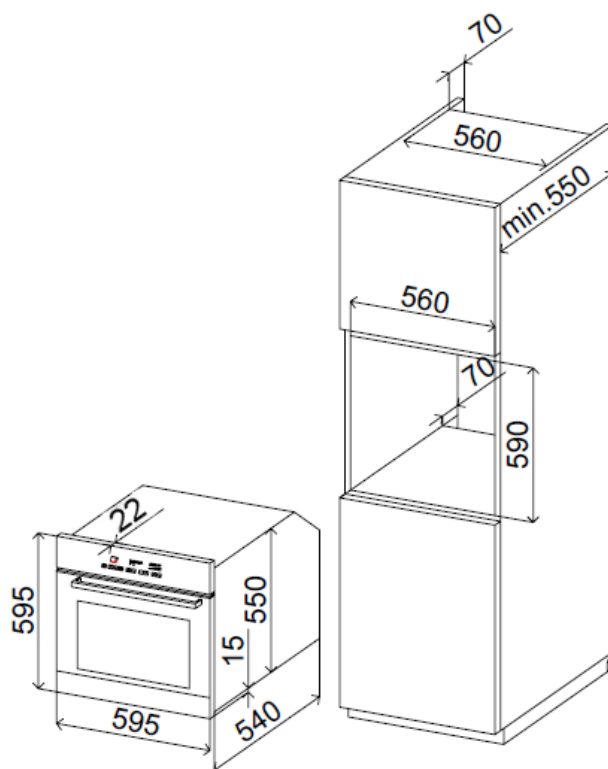




Rys. nr 5. Zabudowa piekarnika nisko w szafce z płytą w blacie.



Rys. nr 6. Zabudowa piekarnika w segmencie powyżej blatu



**Uwaga !!!**

**Konieczna szczelina wentylacyjna z tyłu segmentu meblowego przedstawiona jest na rysunkach.**

## 6.2. Podłączenie piekarnika do instalacji elektrycznej

### UWAGA!

Podłączenie piekarnika do instalacji elektrycznej polega na umieszczeniu wtyczki w odpowiednim gnieździe instalacji elektrycznej (**230V 1N-50Hz**). Gniazdo to, powinno znajdować się w miejscu dostępnym dla użytkownika piekarnika, po zamontowaniu urządzenia do mebla kuchennego. **Przewód ochronny** musi być obowiązkowo podłączony do gniazda i piekarnika, ze względu na niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym. Instalacja elektryczna zasilająca piekarnik, musi odpowiadać **poborowi prądu** ok. **16A**, mieć przekrój przewodów minimum **3x1,5** mm<sup>2</sup> i powinna być wyposażona w odpowiednio dopasowane zabezpieczenie.

### Informacje dla instalatora

Przed **przyłączeniem piekarnika** do gniazda sieciowego należy sprawdzić:

- Wartość napięcia elektrycznego (znajduje się na tabliczce znamionowej)
- Zgodność przekrojów przewodów w instalacji elektrycznej z podaną w p. 6.2.

Przy podłączaniu piekarnia **zabrania się stosowania** przedłużaczy, łączników itp., ponieważ mogą być przyczyną pożaru. Przewód przyłączeniowy nie może stykać się z gorącymi, ani ostrymi elementami konstrukcji piekarnika. Wszystkie zmiany w instalacji elektrycznej mogą być wprowadzane tylko przez uprawnionego elektryka.

- W przypadku **uszkodzenia przewodu** zasilającego, należy wymienić go w zakładzie naprawczym do tego przeznaczonym.
- Należy zwrócić uwagę, aby przewód zasilający nie był poskręcany lub przyciśnięty sprzętem.
- Przewód przyłączeniowy należy regularnie sprawdzać, przez osobę uprawnioną. W przypadku zaistnienia konieczności **wymiany kabla zasilającego**, także musi to zrobić specjalista.

## 7. INSTRUKCJA OBSŁUGI

### 7.1. Przed pierwszym uruchomieniem piekarnika

- Starannie wyczyścić wnętrze komory i usunąć wszelkie resztki opakowania.
- Usunąć niepotrzebne w danej chwili wyposażenie.
- Otworzyć okno lub uruchomić wentylację, ponieważ pierwsze włączenie może wiązać się z przejściowym wydzielaniem się zapachów. Wygrzać piekarnik w tem. 250°C około 30 minut.
- Dokonać pierwszego użycia, zachowując wszelkie wskazówki z instrukcji obsługi.

**Zabezpieczenia:** Jeżeli piekarnik jest podłączony i użytkowany zgodnie z instrukcją obsługi, nie istnieje konieczność stosowania dodatkowych urządzeń zabezpieczających.

Piekarnik ma wbudowane **2** wentylatory, widoczny po otwarciu drzwi jest **wentylator obiegowy** komory piekarnika, a wewnątrz obudowy zainstalowany jest **wentylator chłodzący**. Działanie **wentylatora** polega na wychładzaniu do bezpiecznej temperatury drzwi piekarnika, części obudowy, oraz urządzeń sterujących. Załącza się automatycznie po włączeniu dowolnej

grzałki, gdy temperatura obudowy przekroczy ustanowioną wartość i działa do momentu wychłodzenia się obudowy piekarnika. Prędkość pracy wentylatora jest regulowana automatycznie.

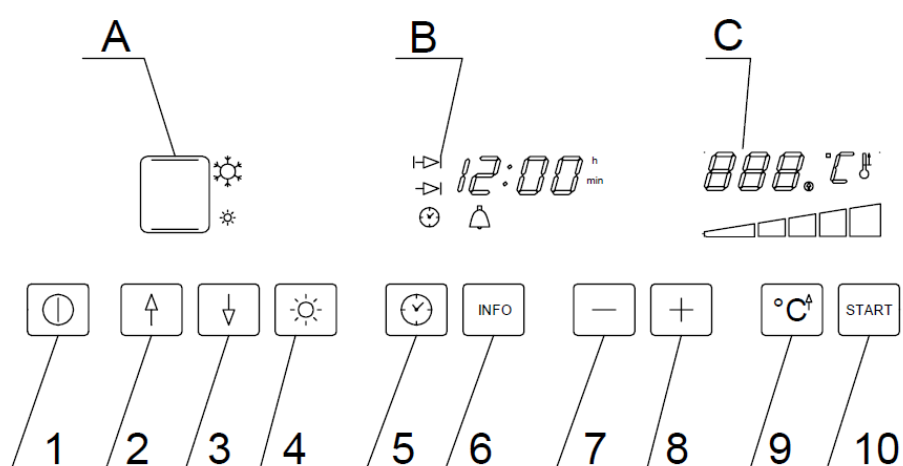
W trakcie obsługi oraz ustawiania programów, **dopuszcza się przyciskanie na raz tylko jednego czujnika**. Jeśli przyciskanych jest więcej czujników jednocześnie, nie ma możliwości zaprogramowania sterownika i uruchomienia piekarnika.

### Uwaga!!!

Jeśli dotykowy panel sterujący nie reaguje na zadane mu czynności w sposób przewidziany, nie daje się zaprogramować, należy wyłączyć zasilanie wyciągając wtyczkę z gniazda i włączyć ponownie, następnie zgłosić niesprawność piekarnika do serwisu.

## 7.2. Panel sterowania

Rys. nr 7. Panel sterowania



1. Sensor wyłącz/ włącz
2. i 3. Sensory dotykowe – wybór rodzaju pracy obsługujące sekcję „A”
4. niezależne oświetlenie wnętrza
5. sensor wprowadzenia nastaw czasu
6. uzyskiwanie informacji o pracy i nastawach programatora piekarnika
7. i 8. Sensory wprowadzające zmiany w nastawieniach sekcji „B”/czasu/ i „C” /temperaturach/
9. sensor ustalenia temperatury
10. sensor uruchamiający pracę piekarnika

**sekcja A** wyświetlacza - wybór rodzaju pracy / konfiguracji grzałek /



Dotykając kolejno symbolu strzałek na panelu dotykowym, dokonujemy wyboru funkcji piekarnika.

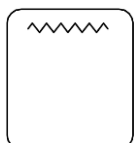
**Wybór rodzaju pracy piekarnika sekcja „A” wyświetlacza. / symbole podświetlone/**



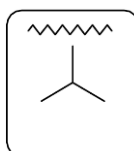
**Rozmrażanie** - funkcja przyspiesza odmrażanie potraw. Załącza się wewnętrzny wentylator obiegowy i lekko podgrzane powietrze ogrzewa równomiernie potrawę.



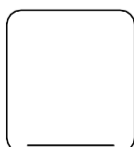
**Opiekacz wzmocniony** – włącza się grzałka górna i opiekacz. Funkcja przyspiesza proces piekania dla większych porcji potraw.



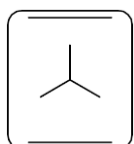
**Opiekacz/grill powierzchniowy** - funkcja przeznaczona jest do piekania małych porcji mięs, wyrobów wędliniarskich, tostów.



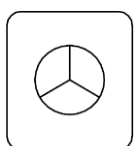
**Opiekacz/grill z wymuszonym obiegiem gorącego powietrza** - funkcja ta przyspiesza proces piekania.



**Pieczenie z nagrzewaniem od dołu wsadu piekarnika** – funkcja zalecana w niektórych przepisach.



**Pieczenie z nagrzewaniem od dołu i góry** - z włączonym termoobiegiem powietrza we wnętrzu piekarnika.



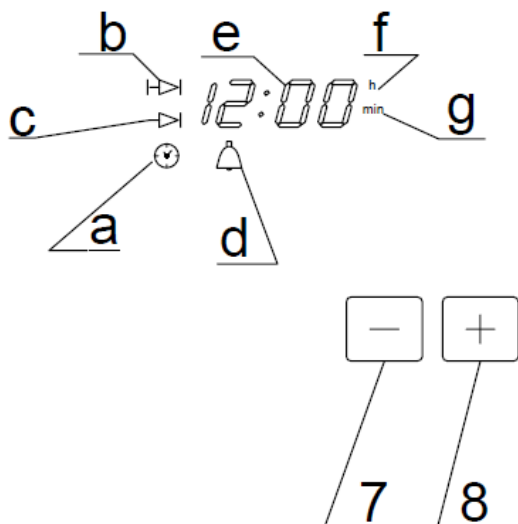
**Włączony termoobieg** (suszenie) - funkcja przydatna jest gdy w szybki sposób chcemy ostudzić piekarnik, potrawę lub wysuszyć owoce czy grzyby.



**Pieczenie z włączonym grzaniem od dołu i góry /konwekcyjne/** - funkcja jest najczęściej używana do pieczenia mięs, ciast, chleba itp.

## Opis symboli w sekcji „B” panelu sterowania - Ustawianie zegarów

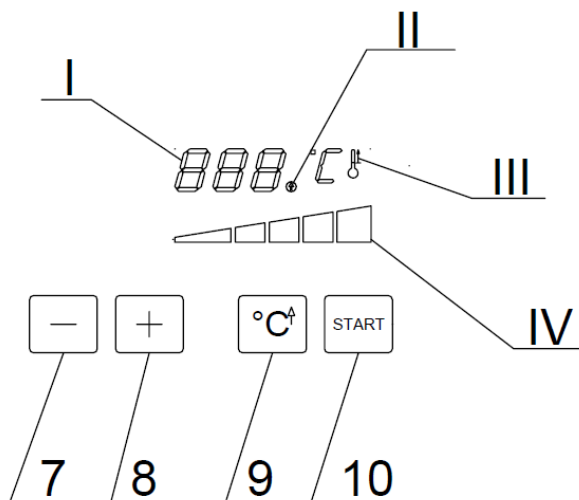
Rys. nr 8. Sekcja „B”



- a. ustawianie zegara cyfrowego i ustalenie czasów pracy
- b. godzina /początek procesu grzania
- c. godzina / zakończenie procesu grzania
- d. sygnał akustyczny/dzwonek końca grzania
- e. wyświetlacz zegara cyfrowego
- f. ustalanie godzin
- g. ustalanie minut.
- 7 i 8 przyciski/sensory wprowadzania zmian.

## Opis symboli w sekcji „C” panelu sterowania - Ustawianie temperatury

Rys. nr 8. Sekcja „C”



- I. wyświetlacz cyfrowy
- II. symbol nagrzewania wnętrza piekarnika
- III. wskaźnik programu /szybkie nagrzewanie/
- IV. wskaźnik temperatury nagrzewania wnętrza /gotowości/

**!!! W obszarze, w którym znajdują się czujniki sensory dotykowe, należy zachować czystość szyby, gdyż efektem może być niewłaściwe oddziaływanie lub wyłączenie się urządzenia.**

***Jaka funkcja jest realizowana w danej chwili informuje podświetlony symbol wyświetlacza.***

### 7.3. Uruchomienie piekarnika

Po prawidłowym umieszczeniu piekarnika w segmencie meblowym, podłączamy wtyczkę kabla piekarnika do gniazda sieciowego. Gniazdo powinno być wyposażone w styk ochronny. Przez chwilę zabłyśną wszystkie wyświetlacze i po chwili zgasną, wyświetli się **migająca 0:00 w sekcji „B”** i symbol zegarka. Należy dotknąć i przytrzymać przez min. **3 sek.** sensor oznaczony symbolem zegara poz. **5** (rys nr 7) . W polu wyświetlacza **pojawi się 12:00** godzin, przyciskami **(-)** i **(+)** ustawiamy **aktualną godzinę np.(12:21)**. Potwierdzamy wybór dotykając sensor zegarka i otrzymujemy nastawiony zegar cyfrowy (**12:21**). Jest możliwe korzystanie z programów realizowanych czasowo przy nieustawionym zegarze, gdy tylko aktywujemy wskazanie początkowe (**12:00**), dotykając sensora z zegarkiem, licząc się z błędnym odczytem godziny zakończenia pracy.

#### Włączenie rodzaju nagrzewania

Po ustawieniu zegara piekarnik można uruchomić ręcznie, przytrzymując przez ok 3 sek. sensor **zał./wył.** (poz. 1 rys. nr 7) na wyświetlaczach pojawi się podświetlony symbol piekarnika w **sekcji „A”**. Następnie należy wybrać rodzaj grzania **dotykając** sensorów (strzałek) i posługując się opisem powyżej wybrać z **wyświetlonych symboli** odpowiednie dla danej potrawy nagrzewanie od spodu, z góry lub kombinację. W tym momencie w **sekcji „C”** pojawi się migający symbol (**50**), **przyciskami (-) i (+)** nastawiamy potrzebną temperaturę np. 200°C, aby załączyć piekarnik wystarczy dotknąć sensora **start**.

Gdy zależy nam na **szybkim nagrzaniu** piekarnika/ załączenie wszystkich grzałek/ po wybraniu rodzaju grzania dotykamy sensora **C** (poz. 9 rys. nr 7) ustalamy temperaturę przyciskami **(-)** i **(+)** i załączamy piekarnik przyciskiem **start**.

Podświetlone zostają symbole we wszystkich sekcjach panela.

**Uwaga:** w przypadku użycia funkcji opiekacza pojawia się tylko nr **trybu pracy 1,2,3** który można wybrać za pomocą przycisków **(-)** **(+)** i załączyć przyciskiem **start**. Tryby pracy są ustalone przez producenta i przeznaczone do wolnego lub szybkiego opiekania. Tryb 1. to ok 175° C, tryb 3 ok 250° C.

#### Osiągnięcie temperatury nagrzania

Pod cyframi wyświetlacza wyświetla się segmentowa linijka, która wskazuje aktualną temperaturę we wnętrzu piekarnika i znaczek symbolizujący prace elementów grzejnych. Gdy zapalą się wszystkie segmenty linijki diod i zniknie znaczek świetlny, jest to znak osiągnięcia przez wnętrze piekarnika ustawionej temperatury. *W czasie pracy piekarnika może pojawić się znaczek, który informuje o załączonych grzałkach.*

W każdej chwili jest możliwość odczytu **chwilowej temperatury** wnętrza piekarnika po naciśnięciu sensora **(info)** i zmiany nastawionych temperatur. W tym celu należy dotknąć sensora **C** i postępując podobnie jak opisano wyżej zmienić ustawienia.

**Uwaga:** sensor *info* nie działa w trybie pracy opiekacza.

#### Wyłączenie piekarnika następuje

Należy dotknąć przycisk **włącz/wyłącz** (poz.1 rys. nr 7), wyłączamy urządzenie, słychać dźwięk i gasną wszystkie wyświetlacze poza zegarem .

#### Piekarnik realizuje funkcje

Rozmrażanie lub chłodzenie potraw, przy załączonym wewnętrznym wentylatorze.

Funkcja nagrzewania wnętrza z naturalnym obiegiem powietrza.

Funkcja z wymuszonym obiegiem powietrza i nagrzewaniem.

Funkcja opiekacza lub grilla obrotowego.

Funkcja opiekacza lub grilla ze zwiększonym oddziaływaniem cieplnym od góry.

Funkcja **automatycznej pracy** zaprogramowanej czasowo działa we **wszystkich programach** i ułatwia proces korzystania z piekarnika, poprzez możliwość ustawienia czasu rozpoczęcia i zakończenia pracy i temperatury wnętrza.

### **Zaprogramowanie grzania przez określony czas**

Należy wybrać układ grzałek/ rodzaj nagrzewania/ dotykając sensorów w części „A”, po czym ustawić temperaturę, w zależności od rodzaju potrawy dotykając sensorów (-) lub (+), opcjonalnie można wybrać szybkie nagrzewanie dotykając sensora C poz. 9.

Następnie dotykając sensora symbolu zegara, dotykamy do momentu pojawienia się na wyświetlaczu symbolu **strzałki** i przyciskami (-) lub (+) ustawiamy czas pieczenia, ustawienia zatwierdzamy przyciskiem **start**. Od tego momentu wyświetla się komunikat ile czasu pozostało do wyłączenia piekarnika.

Aby sprawdzić **o której to będzie godzinie** /przy poprawnie nastawionym zegarze/ dotykamy sensor zegarka tyle razy, aż pojawi się symbol strzałki koniec i przez 10 sek. będzie pokazywał godzinę zakończenia pieczenia, by następnie wyświetlać pozostały do zakończenia czas.

Program grzania wyłączy się automatycznie, alarmując sygnałem dźwiękowym i wyświetlając migające symbole. Dotknięcie przycisku zał./wył. kończy program.

W czasie działania funkcji programu czasowego, można **wprowadzać zmiany** (zwiększać lub zmniejszać) czasu lub temperatury. W tym celu należy dotknąć **przycisków/ sensorów (-) lub (+) pokazanych na rys. nr 7 panelu** i w sposób opisany powyżej wprowadzić zmiany. Przez cały czas trwania programu jest wyświetlany czas, **który pozostał do zakończenia**. Jeśli w trakcie trwania programu wprowadzimy zmiany, pozostają nastawy piekarnika wprowadzone w tym momencie, a „która to będzie godzina” dotykamy podobnie jak powyżej, sensor zegarka.

***Prosimy pamiętać, aby w programie czasowym 2 razy potwierdzać nastawienia, czas i temperaturę. Wszystkie podświetlone symbole powinny świecić się ciągłym światłem, wtedy piekarnik pracuje.***

### **Uruchomienie funkcji minutnika**

W czasie pracy piekarnika lub w dowolnej chwili można wykorzystać zegar cyfrowy w funkcji minutnika. Minutnik odlicza i wyświetla na wyświetlaczu pozostały czas (do tyłu). Maksymalna nastawa to 23 godzin 55 minut.

### **Włączenie minutnika przy wyłączonym piekarniku**

Należy nacisnąć symbol zegara na panelu (5), w oknie wyświetlacza sekcji „B” wyświetli się symbol dzwoneczka i liczba „5:00” i napis min.

Przyciskami (-) i (+) należy zadeklarować czas obserwując wskazania wyświetlacza przytrzymując odpowiednie przyciski, następnie należy zatwierdzić nastawiony czas dotykając **sensora start** (10).

### **Wyłączenie minutnika**

Minutnik po upływie nastawionego czasu, zasygnalizuje koniec działania 50 sekundowym dźwiękiem. Istnieje możliwość wcześniejszego wyłączenia, poprzez dotyk sensora zał./wył. lub info. Oczywiście w każdej chwili można wprowadzać zmiany

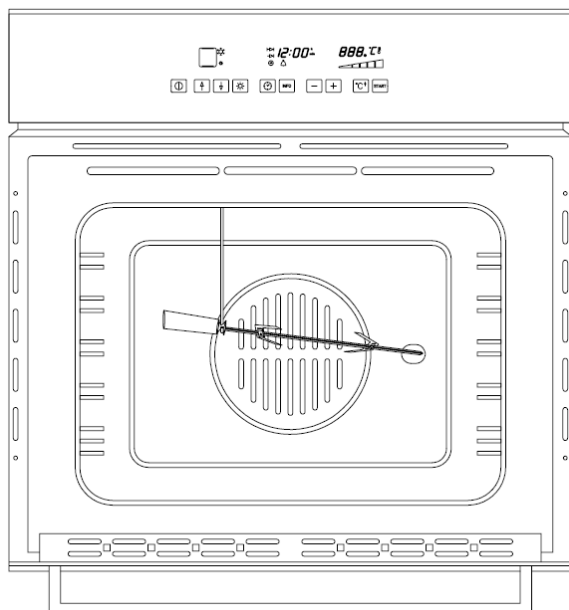
zadeklarowanego czasu.

**Należy pamiętać, że minutnik mimo podobnego alarmu dźwiękowego, nie wyłączy pracującego piekarnika!**

### Użytkowanie różna

Rożen pozwala na opiekanie potraw obrotowo. Włączenie i wyłączenie różna równoznaczne jest z włączeniem i wyłączeniem funkcji opiekacza. W trakcie korzystania z w/w funkcji może nastąpić zatrzymanie silnika lub zmiana kierunku obrotu pręta, co nie wpływa na jakość opiekania.

Rys. nr 8. Montaż różna



- 1) Nabić na pręt potrawę i unieruchomić ją przy pomocy widelców.
- 2) Zaczepić hak na zaczepie u „sufitu” piekarnika.
- 3) W sprzęgło napędu wsunąć pręt, tak aby rowek metalowej części rączki opierał się na zawieszonym haku.
- 4) Wykręcić rączkę.
- 5) Wsunąć blachę w prowadnice, aby tłuszcz mógł swobodnie na nią kapać.
- 6) Zamknąć drzwi i uruchomić funkcję opiekania.

Przygotowanie różna do działania:

## 8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

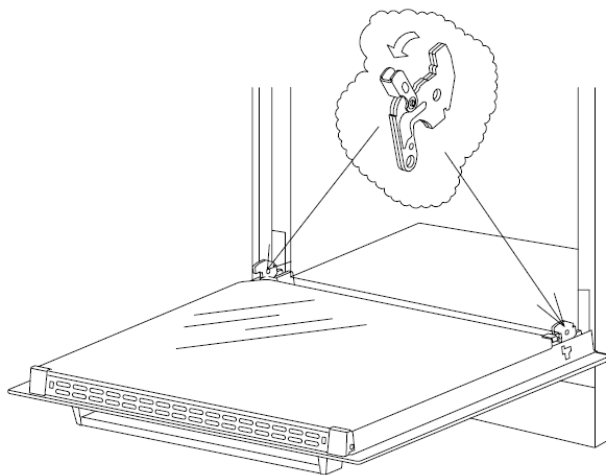
Szybę drzwi należy czyścić wg tych samych zaleceń co w wypadku przedmiotów szklanych. Nie powinno się stosować urządzeń czyszczących na parę. Zabrania się również stosowania żrących lub agresywnych płynów do mycia, piasku do czyszczenia, czy ostrych gąbek.

### 8.1. Regularne czyszczenie szyby drzwi

**Drobne przybrudzenia** należy zetrzeć szmatką zwilżoną wodą lub płynem do czyszczenia szkła. Używanie nieprzystosowanych środków, np. płynów do naczyń, może być przyczyną powstawania przebarwień, trudnych do usunięcia, nawet przy użyciu specjalnych środków.

Drzwi piekarnika można w prosty sposób odłączyć od korpusu i zgodnie z rysunkami zdemontować i wyczyścić od środka.



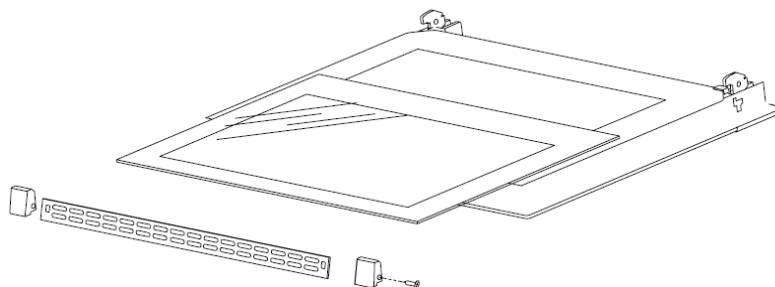
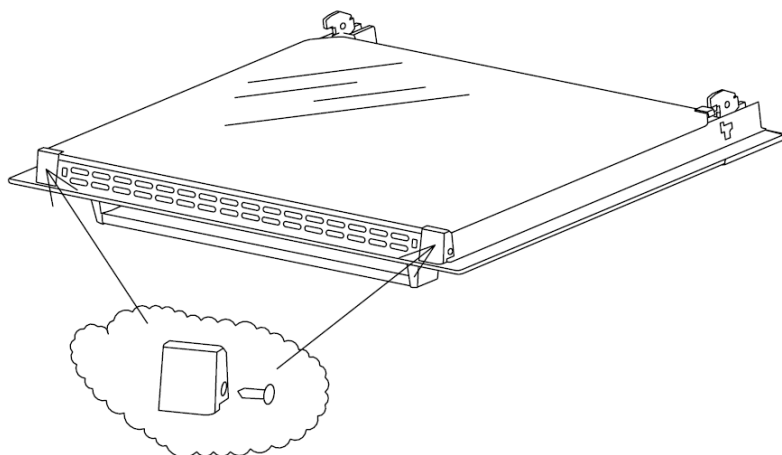


Rys. nr 9. Wyjęcie drzwi

Należy odblokować elementy zabezpieczające zawiasy, a następnie przymknąć drzwi, unieść je lekko do góry i wyciągnąć.

Rys. nr 10. Odkręcenie śrub

Śrubokrętem krzyżowym należy odkręcić śruby, wkręcone w boczne zatrzaski.



Rys. nr 11. Wyjęcie szyby z drzwi

Śrubokrętem płaskim wypchnąć zatrzaski, wyciągnąć górną listwę drzwi i wysunąć szybę.

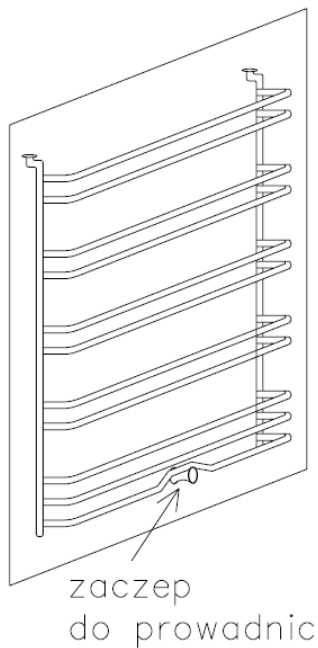
**Trudne do usunięcia przypalenia we wnętrzu piekarnika czyścić przy pomocy skrobaka do szyb ceramicznych, następnie przetrzeć zwilżoną szmatką. Należy uważać by nie uszkodzić emalii ceramicznej.**

## 8.2. Pozbywanie się zabrudzeń z pozostałych elementów

Zabrudzenia powstałe na rusztach, blachach do pieczenia, w trakcie przygotowania potraw zawierających cukier, sól, tłuszcz, lub folii aluminiowej przywartej do blach, należy zeskrobać od razu skrobakiem na ciepłych elementach i po wychłodzeniu doczyścić specjalnym płynem. Ruszty, blachy można myć w zmywarce.

**Nie należy stosować środków o agresywnym i żrącym działaniu.**

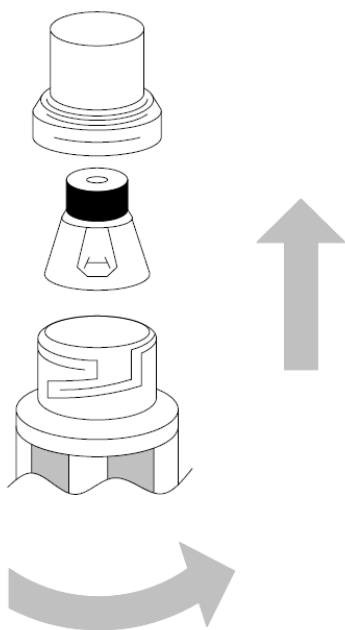
Środków czyszczących w żadnym wypadku **nie należy nakładać na gorące elementy.**



Rys. nr 12. Montaż prowadnic w kuchence

Prowadnice można wyjąć, odhaczając ją z zaczepu i wysuwając z otworów w ścianach piekarnika.

### 8.3. Wymiana żarówki oświetlającej piekarnik



#### Uwaga!!!

Przed wymianą lampki należy obowiązkowo wyłączyć urządzenie, ponieważ grozi porażeniem prądem.

1. Należy wyłączyć piekarnik.
2. Wykręcić klosz lampki, umyć go i wytrzeć do sucha.
3. Wykręcić żarówkę z gniazda i wkręcić nową.
4. Wkręcić klosz lampki do piekarnika.

## 9. POSTĘPOWANIE W RAZIE WYSTĄPIENIA USTEREK

W przypadku niepoprawnego działania piekarnika i pojawienia się usterki elektrycznej, lub mechanicznej należy:

- Sprawdzić źródło zasilania
- Zaprzestać używania
- Odłączyć od źródła prądu wyciągając wtyczkę z gniazda
- Zgłosić do serwisu producenta potrzebę interwencji

## 10. GWARANCJA, SERWIS

### Gwarancja

Gwarancja zgodnie z kartą gwarancyjną  
Producent nie bierze odpowiedzialności za zniszczenia piekarnika wynikające z nieprawidłowego użytkowania.

### Serwis

Gwarantujemy poprawne działanie zakupionego przez Państwa piekarnika, jeśli jednak zaistniałby jakiegokolwiek problemy związane z jej użytkowaniem, SERWIS Solgaz zapewni Państwu profesjonalną pomoc.

Bardzo prosimy uzupełnić (dane z tabliczki znamionowej):

TYP \_\_\_\_\_ NR FABRYCZNY \_\_\_\_\_

Serwis techniczny od 8 do 16:

Tel. 515 020 434

[www.serwis@solgaz.com.pl](mailto:www.serwis@solgaz.com.pl)

### WARUNKI GWARANCJI

- 1 Piekarnik elektryczny do zabudowy nazywany w dalszej części gwarancji piekarnikiem przeznaczony jest wyłącznie do użytku w indywidualnych gospodarstwach domowych i służy do przygotowywania posiłków.
- 2 Używanie piekarnika powinno przebiegać zgodnie z **Instrukcją Obsługi** dołączoną do opakowania.
- 4 Producent zapewnia poprawne działanie wyrobu przez okres **24 miesięcy** liczony od daty zakupu.
- 5 Usunięcie wady w poprawnym działaniu piekarnika nastąpi w ciągu **14 dni roboczych** liczonych od momentu zgłoszenia i udostępnienia celem naprawy. W przypadkach szczególnie uzasadnionych, gdy naprawę należy wykonać w siedzibie producenta, reklamacja zostanie przeprowadzona w ciągu **21 dni roboczych**. Jeżeli naprawa nie może być wykonana w miejscu użytkowania urządzenie do naprawy powinno być przesłane kompletne wraz z kopią dowodu zakupu i kartą gwarancyjną oraz zabezpieczone na czas transportu. Zabrudzenia powstałe w czasie eksploatacji powinny być usunięte przez użytkownika. Gwarant doprowadza jedynie wyrób do pełnej sprawności. Koszty przesyłki ponosi gwarant.
- 6 Gwarant zwolniony jest z odpowiedzialności z tytułu gwarancji za wady lub usterki:
  - spowodowane wadliwym lub niezgodnym z przeznaczeniem użytkowaniem
  - niewłaściwym montażem, lub wadliwym podłączeniem do linii zasilającej
  - wykonaniem przeróbek i napraw we własnym zakresie/nieuprawnione otwarcie urządzenia/ i zerwanie plomb.
  - utraty gwarancji, lub braku odpowiednich wpisów w karcie gwarancyjnej.
  - uszkodzenia i zużycia elementów dekoracyjnych wynikające z użytkowania.

- 7 Kupujący ma prawo w czasie trwania gwarancji domagać się wymiany niesprawnego sprzętu na wolny od wad, jeżeli na podstawie orzeczenia osoby reprezentującej gwaranta lub działającego w jego imieniu w użytkowanym sprzęcie ujawni się wada nie możliwa do usunięcia. Zastrzega się utratę prawa do wymiany, jeżeli stwierdzone zostaną uszkodzenia mechaniczne i chemiczne lub inne świadczące o nieprawidłowym użytkowaniu, lub konserwacji. Wymiana nie przysługuje w przypadku zakupu wyrobu przecenionego.
- 8 W przypadku bezzasadności zgłoszenia reklamacyjnego, gdy nie stwierdzono wady, lub powstała ona wskutek niewłaściwego użytkowania gwarant odmawia wykonania bezpłatnej naprawy gwarancyjnej. W takim przypadku możliwa jest naprawa odpłatna po ustaleniu i zaakceptowaniu kosztów przez zainteresowane strony
- 9 Niniejsza karta gwarancyjna jest ważna jeśli urządzenie zostało zainstalowane przez osobę z odpowiednimi uprawnieniami. Nie może zawierać skreśleń, nieczytelnych wpisów i poprawek tekstu.
- 10 Zgłoszenia napraw gwarancyjnych prosimy kierować do naszego **Serwisu** z podaniem danych adresowych, nr. seryjnego i krótkiego opisu zaistniałej niesprawności. Pracownik serwisu wytypuje właściwy dla miejsca Państwa zamieszkania Punkt Serwisowy. Kontakt z serwisem technicznym producenta podany na wstępie gwarancji.
- 11 Po upływie gwarancji producent wykonuje naprawy odpłatne po ustaleniu zakresu i kosztów naprawy z zainteresowanym.
- 12 W przypadku zgubienia karty gwarancyjnej duplikatu i kopii nie wydaje się.
- 13 Gwarancja i serwis gwarancyjny obowiązuje tylko na terenie Polski.
- 14 Gwarancja jest ważna wraz z dowodem zakupu.

**W sprawach nieuregulowanych niniejszą Kartą Gwarancyjna mają zastosowanie obowiązujące przepisy prawa a w szczególności postanowienia Ustawy z dnia 30.05.2014 o prawach konsumenta opublikowane w Dz.U. 2014 poz. 827, oraz przepisy ujęte w Art. 577 do 581 par.1 Kodeksu Cywilnego.**

***Adnotacje o naprawach wypełnia uprawniony pracownik serwisu oraz potwierdza podpisem i imienną pieczęcią.***

Lp.	Data przyjęcia do naprawy	Szczegółowy opis naprawy	Data oddania po naprawie	Przedłużenie gwarancji do /data/	Pieczęć i podpis	Uwagi
1.						
2.						
3.						