



www.solgaz.eu

Instrukcja montażu i obsługi

Piekarnika do zabudowy

model

SP-34-PM

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.

Przed rozpoczęciem korzystania z kuchenki mikrofalowej, należy uważnie przeczytać instrukcję i starannie ją przechowywać.

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 

Chętnie odpowiemy na Państwa pytania. Proszę dzwonić:

tel. 515 020 420

SPIS TREŚCI

SPIS TREŚCI	3
1. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI, UNIKANIE MOŻLIWEGO NARAŻENIA NA NADMIERNĄ ENERGIĘ MIKROFALOWĄ	5
2. CHARAKTERYSTYKA URZĄDZENIA / SPECYFIKACJA TECHNICZNA	5
3. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	6
4. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI, UZIEMIENIE	8
Czyszczenie	8
Przybory kuchenne	8
5. ELEMENTY PIEKARNIKA	10
6. INFORMACJE DOTYCZĄCE INSTALACJI	11
Zamontowanie/dopasowanie urządzenia	12
Wymiary instalacyjne (montażowe)	12
Wbudowywanie/wmontowywanie	13
7. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	14
Wstępne czyszczenie i ogrzewanie	14
8. INSTRUKCJA EKSPLOATACJI	15
Panel sterujący	15
Wyświetlacz urządzenia	16
Ustawianie zegara	18
Rozpoczęcie gotowania	18
GOTOWANIE BEZ UŻYCIA PARY	19
1. Gotowanie na kuchence mikrofalowej	19
2. Obróbka termiczna na grillu	20
3. Obróbka termiczna konwekcyjna	21
4. Obróbka termiczna na grillu z wentylatorem	22
5. Kuchenka mikrofalowa + obróbka termiczna na grillu	23
6. Kuchenka mikrofalowa + obróbka termiczna konwekcyjna	24
7. Kuchenka mikrofalowa + obróbka termiczna na grillu z wentylatorem	25
GOTOWANIE NA PARZE	26
1. Funkcja pary	26
2. Konwekcja + Funkcja pary	27
3. Kuchenka mikrofalowa + Funkcja pary	28
FUNKCJE AUTOMATYCZNE	29

1. Odmrażanie	31
2. Funkcja rozgrzewania piekarnika	31
Funkcja blokady dziecięcej (przed niekontrolowanym użytkowaniem).....	32
Funkcja automatycznego usuwania kamienia kotłowego.....	32
Specyfikacja sterowania	33
9. UWAGI DOTYCZĄCE GOTOWANIA NA PARZE	33
Kody uszkodzeń	34
10 MENU AUTOMATYCZNEGO GOTOWNIA NA PARZE.....	34
11 MENU AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA BEZ UŻYCIA PARY	39
12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	42
13. GWARANCJA, SERWIS.....	44

1. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI, UNIKANIE MOŻLIWEGO NARAŻENIA NA NADMIERNĄ ENERGIĘ MIKROFALOWĄ

- a) **Nie należy** przystępować do obsługi piekarnika/kuchenki **przy otwartych drzwiczkach**, ponieważ może to spowodować szkodliwe narażenie na energię mikrofalową. Ważne jest, aby nie połamać, ani nie manipulować przy blokadach bezpieczeństwa.
- b) Nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów między powierzchnią czołową piekarnika/kuchenki i drzwiczkami lub umożliwiać osadzanie się brudu lub pozostałości środka czyszczącego na powierzchniach uszczelniających.
- c) **OSTRZEŻENIE:** Jeśli drzwiczki lub uszczelki drzwiczek są uszkodzone, piekarnik nie może być eksploatowany, dopóki nie zostanie naprawiony przez osobę uprawnioną.

Uzupełnienie: Jeśli urządzenie nie jest utrzymywane w dobrym stanie czystości, jego powierzchnia może ulec zniszczeniu i wpłynąć na trwałość użytkową urządzenia lub doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.

2. CHARAKTERYSTYKA URZĄDZENIA / SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Model:	Solgaz SP-34-PM
Napięcie znamionowe:	230V~50Hz
Znamionowa moc wejściowa (kuchenka mikrofalowa):	1550W
Znamionowa moc wyjściowa (kuchenka mikrofalowa):	900W
Znamionowa moc wyjściowa (ruszt):	1200W
Znamionowa moc wyjściowa (konwekcja):	1750W
Znamionowa moc wejściowa (para):	1500W
Znamionowa moc wejściowa (maksymalna):	3300W
Pojemność kuchenki:	34 L
Wymiary zewnętrzne:	595 x 525 x 454 mm
Waga netto:	~33 kg

3. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

OSTRZEŻENIE: Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym, obrażeń fizycznych osób lub narażenia na nadmierną energię kuchenki mikrofalowej, należy przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym:

Płynny i inne produkty spożywcze nie powinny być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż mogą eksplodować pod wpływem ciśnienia.

Demontaż pokrywy, która zapewnia ochronę przed narażeniem na energię mikrofalową grozi niebezpieczeństwem.

Urządzenie to może być używane przez dzieci w wieku od lat 8 oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub przy braku doświadczenia i wiedzy, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia w bezpieczny sposób i zrozumienia zagrożeń. Dzieci nie powinny się bawić urządzeniem.

Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci chyba, że są one nadzorowane.

Urządzenie i przewód sieciowy (przewód przyłączowy) należy utrzymywać w miejscu niedostępnym dla małych dzieci.

Używać tylko przyborów kuchennych odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

Piekarnik powinien być regularnie czyszczony, a wszelkie osady po żywności powinny być usunięte.

Należy przeczytać i przestrzegać instrukcji w szczególności rozdziału: "ŚRODKI OSTROŻNOŚCI, UNIKANIE MOŻLIWEGO NARAŻENIA NA NADMIERNĄ ENERGIĘ MIKROFALOWĄ".

Podczas podgrzewania potraw w plastikowych lub papierowych pojemnikach, stale nadzorować pracę piekarnika ze względu na możliwość zapłonu.

Jeśli jest pojawia się dym, wyłączyć lub odłączyć urządzenie i trzymać drzwiczki zamknięte, tak by stłumić wszelkie płomienie.

Unikać przypalenia żywności.

Nie należy używać piekarnika do celów składowania. Nie wolno przechowywać artykułów, takich jak chleb, ciastka, itp. wewnątrz pieca.

Wymontować druciki w osłonkach i metalowe uchwyty pojemników/worków z papieru lub tworzywa przed włożeniem ich do piekarnika.

Zainstalować piekarnik tylko zgodnie z dostarczonymi instrukcjami instalacji.

Jaja w skorupkach i całe na twardo nie powinny być podgrzewane w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować, nawet po zakończeniu nagrzewania mikrofalowego.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego.

Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi on zostać wymieniony przez producenta, jego punkt serwisowy lub wykwalifikowane osoby w celu uniknięcia zagrożenia.

Nie wolno przechowywać lub używać tego urządzenia na zewnątrz.

Nie używać piekarnika w pobliżu wody, w wilgotnym pomieszczeniu/suterenie lub w pobliżu basenu pływakowego.

Temperatura dostępnych powierzchni piekarnika może być wysoka, gdy urządzenie pracuje. Powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Utrzymywać przewód przyłączeniowy z dala od gorących powierzchni, nie przykrywać otworów wentylacyjnych piekarnika.

Nie pozwolić, aby przewód przyłączeniowy zwisał z krawędzi blatu lub szafki aby uniknąć przypadkowego uszkodzenia.

Brak utrzymania piekarnika w czystości, może prowadzić do pogorszenia jakości powierzchni. Może to niekorzystnie wpływać na żywotność urządzenia i ewentualnie doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

Zawartość butelek do karmienia i stoiczek z jedzeniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć, a ich temperatura powinna być sprawdzana przed spożyciem zawartości, w celu uniknięcia poparzeń.

Mikrofalowe ogrzewanie napojów może prowadzić do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy zachować ostrożność podczas obsługi naczyń.

Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.

Piekarnik nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą systemów zdalnego sterowania.

Poszczególne części piekarnika mogą nagrzewać się podczas użytkowania. Małe dzieci powinny być utrzymywane z dala od urządzenia.

Urządzenia nie można czyścić gorącą parą.

Podczas użytkowania urządzenia staje się gorące. Należy uważać, aby unikać dotykania elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.

Należy korzystać wyłącznie z czujnika temperatury zalecanego dla tego piekarnika(dotyczy piekarników zaopatrzonych w czujnik temperatury).

OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby unikać dotykania elementów grzejnych.

Powierzchnia szafki do zabudowy piekarnika może się nagrzewać.

Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania potraw i napojów. Suszenie żywności lub odzieży oraz ogrzewanie podkładek grzejnych, kapci (pantofli domowych), gąbek, wilgotnych szmatek i podobnych, może prowadzić do ryzyka urazu, zapłonu lub pożaru.

OSTRZEŻENIE: Do przesuwania / przemieszczania piekarnika, nie należy używać rączki drzwiczek. Grozi to uszkodzeniem rączki.

Woda w zbiorniku odbiorczym, wewnątrz piekarnika i w zbiorniku wody powinna być czyszczona po każdym użyciu.

Nie należy używać papierowych kubków i pojemników plastikowych. Przybory kuchenne ze szkła, ceramiki, mogą być używane.



Jeśli podgrzewasz płyn w kuchenke mikrofalowej, wtedy należy również umieścić łyżeczkę w pojemniku. Dzięki temu, zapobiec można sytuacji nagłego wrzenia płynu przy wyciągnięciu go z kuchenki mikrofalowej.

PROSIMY UWAGNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ

4. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI, UZIEMIENIE

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Ryzyko porażenia prądem elektrycznym: dotykając niektórych elementów wewnętrznych może spowodować poważne obrażenia lub śmierć. Nie należy rozmontowywać urządzenia.

OSTRZEŻENIE

Ryzyko porażenia prądem elektrycznym: niewłaściwe użycie uziemienia może spowodować porażenie prądem. Nie wolno podłączać urządzenia do gniazdka, dopóki urządzenie nie jest prawidłowo zainstalowane i uziemione.

Urządzenie jest wyposażone w przewód przyłączeniowy posiadający przewód uziemienia z wtyczką uziemiającą. Wtyczka musi być podłączona do gniazdka, które jest prawidłowo zainstalowane i uziemione.

Należy skonsultować się z wykwalifikowanym elektrykiem lub serwisantem, jeśli instrukcje uziemienia nie są całkowicie zrozumiałe, lub jeśli istnieją wątpliwości, czy urządzenie jest prawidłowo uziemione. Jeśli konieczne jest stosowanie przedłużacza, należy używać tylko przedłużacza 3-żyłowego z przewodem uziemiającym.

Jeśli jest używany przedłużacz wówczas parametry elektryczne przewodu przyłączeniowego lub przedłużacza powinny być dostosowane do parametrów urządzenia.

Długi przewód przyłączeniowy należy układać w taki sposób, by nie zwisał nad blatem lub szafką, w celu uniknięcia wyciągnięcia przez dzieci lub przypadkowego potknięcia.

CZYSZCZENIE

Należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

1. Oczyszczyć wnękę piekarnika po użyciu za pomocą lekko wilgotnej szmatki.
2. Oczyszczyć akcesoria przy użyciu wody z mydłem.
3. Ościeżnica (rama drzwiczek) i uszczelka oraz sąsiednie części muszą być starannie oczyszczone wilgotną szmatką.
4. Nie należy używać agresywnych środków czyszczących ściernych lub ostrych skrobaków z metalu do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szkła.
5. Czyszczenie - użyteczna rada: dla łatwiejszego czyszczenia ścianek wewnętrznych piekarnika, umieścić połówkę cytryny w miseczce, dodać 300ml wody i ogrzewać na 100% mocy mikrofalowej przez 10 minut.

Następnie przetrzeć piekarnik miękką, suchą szmatką.

PRZYBORY KUCHENNE

Patrz instrukcje dotyczące "Materiałów, których nie można używać w mikrofalówce." Mogą istnieć pewne niemetalowe przybory kuchenne, które nie są bezpieczne do użycia w kuchenke mikrofalowej.

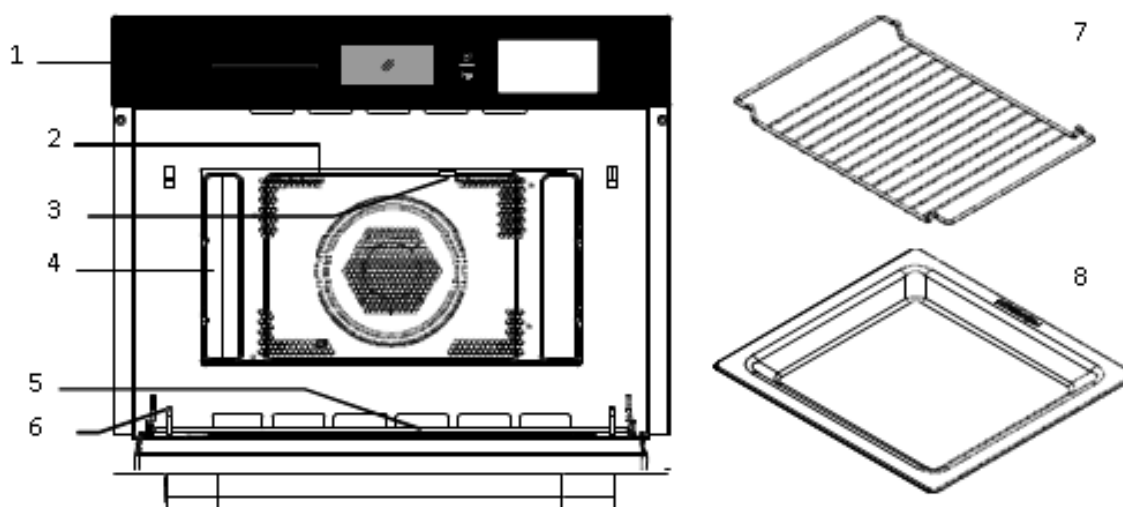
Materiały, których nie można używać w kuchence mikrofalowej

Przybory kuchenne	Uwagi
Taca aluminiowa	Może spowodować iskrzenie. Przenosić żywność do naczynia nadającego się do stosowania w kuchence mikrofalowej.
Karton na żywność z metalowym uchwytem	Może spowodować iskrzenie. Przenosić żywność do naczynia nadającego się do stosowania w kuchence mikrofalowej.
Przybory kuchenne metalowe	Metal osłania żywność od energii mikrofalowej. Metal może powodować iskrzenie.
Metalowe druciki w osłonkach	Mogą spowodować iskrzenie i może spowodować pożar w piekarniku.
Papierowe torby	Mogą spowodować pożar w piekarniku.
Pianka z tworzywa sztucznego	Piankowe tworzywo sztuczne może stopić się lub zanieczyścić wnętrze po wystawieniu na działanie wysokiej temperatury.
Drewno	Drewno wyschnie kiedy będzie nagrzewane w kuchence mikrofalowej, może się rozszczepiać lub pękać.
Folia aluminiowa	Tylko przestanianie/funkcja ochronna. Małe gładkie kawałki mogą być wykorzystane do przykrycia cienkich elementów mięsa lub drobiu, aby zapobiec rozgotowaniu. Może wystąpić jarzenie się, jeśli folia jest zbyt blisko ścianek piekarnika. Folia powinna być w odległości co najmniej 2,5 cm od ścianek piekarnika.
Naczynia stołowe	Tylko nadające się do stosowania w kuchence mikrofalowej. Postępować zgodnie z instrukcjami producenta. Nie używać pękniętych lub wyszczerbionych naczyń.
Słoiki szklane	Zawsze należy zdejmować przykrywkę. Używać tylko do podgrzewania żywności. Większość szklanych słoików nie jest odporna na ciepło i może się rozłupać.
Naczynia szklane	Tylko naczynia szklane żaroodporne. Należy upewnić się, czy nie mają metalicznego wykończenia (obwódki). Nie używać pękniętych lub wyszczerbionych naczyń.
Torebki do obróbki termicznej w piekarniku	Przestrzegać instrukcji producenta. Nie wolno zamykać metalową zapinką. Rozcinać, aby umożliwić wydostanie się pary.
Papierowe talerze i kubki	Używać tylko do krótkotrwałego gotowania/podgrzewania. Nie należy pozostawiać kuchenki bez nadzoru podczas gotowania.
Papierowe ręczniki	Używać, by nakryć żywność do odgrzewania i wchłaniania tłuszczu. Wykorzystywać z nadzorem tylko przez krótki czas gotowania.
Papier pergaminowy	Używać, jako osłony przed rozpryskiwaniem lub, jako zawinięcia do gotowania na parze
Plastikowe	Tylko nadający się do stosowania w kuchence mikrofalowej. Postępować zgodnie z instrukcjami producenta. Powinien być etykietowany " Nadający się do stosowania w kuchence

	<p>mikrofalowej".</p> <p>Niektóre pojemniki plastikowe mięknią, ponieważ żywność w środku nagrzewa się (robi się gorąca). "Torebki do gotowania" i szczelnie zamknięte plastikowe torby powinny być rozcięte, przebite lub odpowietrzane, zgodnie z zaleceniami pakowania.</p>
Folia spożywcza	<p>Tylko nadająca się do stosowania w kuchence mikrofalowej.</p> <p>Używać, by przykryć żywność podczas gotowania, dla utrzymania wilgoci.</p>
Termometry	<p>Nie zezwalać, by folia spożywcza dotykała żywności.</p> <p>Tylko nadające się do stosowania w kuchence mikrofalowej (termometry do mięsa i stłdyczy).</p>
Papier woskowy	<p>Używać jako przykrycia, aby zapobiec rozpryskiwaniu i do zatrzymywania wilgoci.</p>

5. ELEMENTY PIEKARNIKA

Nazwy części pieca i akcesoriów



1. Panel sterowania
2. Grill
3. Lampka
4. Prowadnica
5. Szyba drzwiczek
6. Zawiasy
7. Kratka rusztu
8. Taca szklana

6. INFORMACJE DOTYCZĄCE INSTALACJI

- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.
- Należy przestrzegać instrukcji montażu i pamiętać, że urządzenie powinno być instalowane wyłącznie przez wykwalifikowanego technika.
- Urządzenie jest wyposażone we wtyczkę i musi być podłączone tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazda z uziemieniem.
- W przypadku, gdy potrzebne jest nowe gniazdo, instalacja i podłączenie kabla mogą być wykonywane tylko przez wykwalifikowanego elektryka.
- Nie wolno stosować zasilaczy, listw przyłączeniowych wieloobwodowych (wielożyłowych) i przedłużaczy. Przeciążenie może spowodować pożar.
- Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w przewód przyłączeniowy zasilający i wtyczkę, wyposażenie połączenia musi mieć separację styków na wszystkich biegunach, która zapewnia pełne odłączenie i urządzenie.

Powierzchnie urządzenia

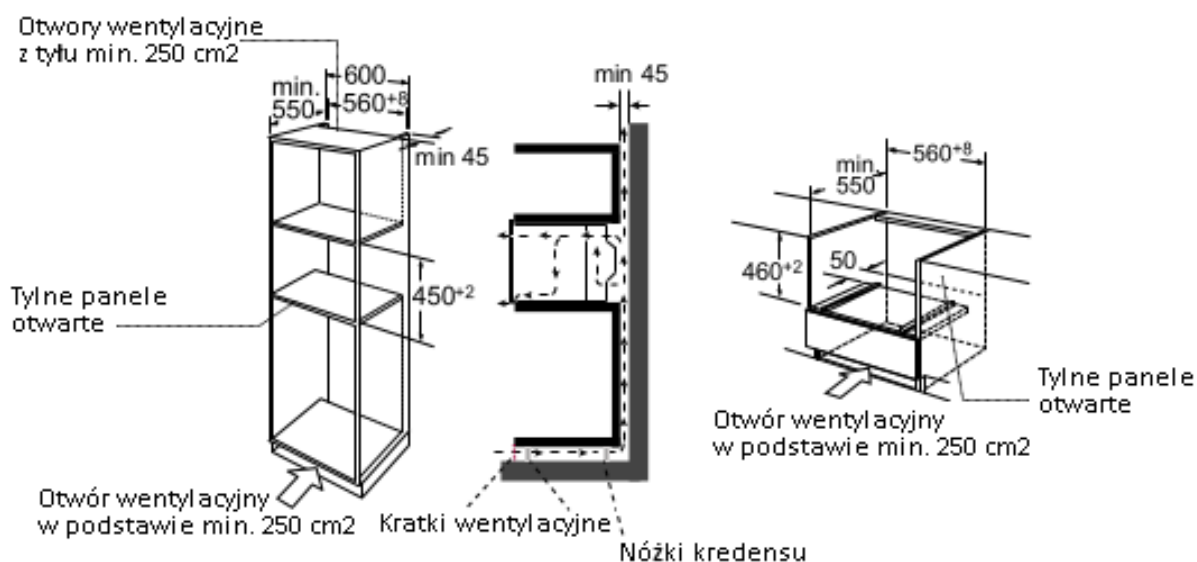


mogą być gorące
podczas pracy.

ZAMONTOWANE/DOPASOWANE URZĄDZENIA (ZESPOŁY)

- Urządzenie to przeznaczone jest wyłącznie do pełnego wyposażenia kuchni.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do stosowania jako urządzenie z blatem stołu lub wewnątrz kredensu.
- Szafka na wymiar nie musi mieć tylnej ściany za urządzeniem.
- Szczelina, co najmniej 45 mm, musi być zachowana między ścianą, a podstawą lub tylnego panelu zespołu powyżej.
- Szafka na wymiar musi mieć otwór wentylacyjny 250 cm² z przodu. Aby to osiągnąć, należy zmniejszyć podstawowy panel lub dopasować kratki wentylacyjne.
- Szczeliny wentylacyjne i wloty nie powinny być zakryte.
- Bezpieczne działanie tego urządzenia może być zagwarantowane jedynie wtedy, jeśli została ono zainstalowane, zgodnie z tymi instrukcjami instalacji.
- Monter będzie odpowiedzialny za jakiegokolwiek uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego montażu.
- Zespoły, do których urządzenie jest dopasowane muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury aż do 90 °C.

WYMIARY INSTALACYJNE (MONTAŻOWE)

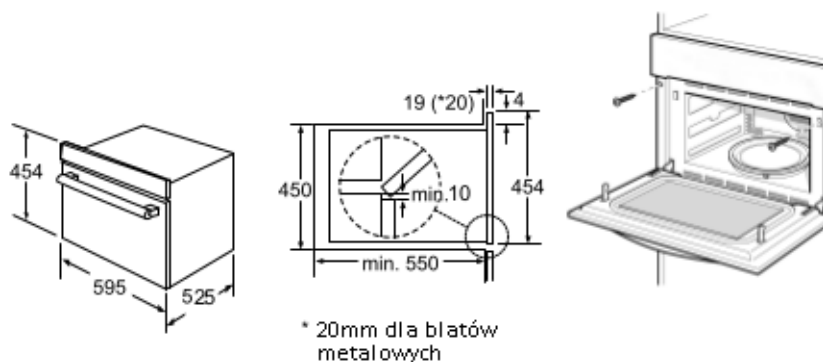


UWAGA: Powinna być luka (szczelina) nad piekarnikiem (kuchenką)

WBUDOWYWANIE/WMONTOWYWANIE

UWAGA: Nie wolno trzymać, ani przenosić, dźwigać, podtrzymywać urządzenia za uchwyt drzwiczek (klamkę). Klamka może nie utrzymać ciężaru urządzenia i może pęknąć.

1. Ostrożnie wsunąć piekarnik do skrzynki, upewniając się, że jest w środku.
2. Otworzyć drzwiczki i przymocować piekarnik śrubami (wkrętami), które zostały dostarczone.

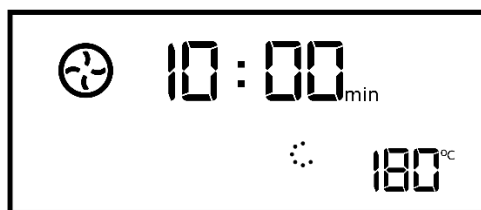


3. Całkowicie wsunąć urządzenie i wyśrodkować je.
4. Nie wolno zapłątać przewodu.
5. Przykręcić urządzenie do miejsca.
6. Szczelina między blatem kuchennym, a urządzeniem nie może być zamknięta za pomocą dodatkowych listew.

7. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Wstępne czyszczenie i ogrzewanie:

- Zdjąć całą folię ochronną.
- Usunąć wszystkie akcesoria i umyć urządzenie od środka.
- Nowe urządzenia wydzielają zazwyczaj zapach przy pierwszym użyciu. Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia elektrycznego, rozgrzać piekarnik aby pozbyć się nieprzyjemnych zapachów:
- Przed ogrzewaniem, najlepiej jest przetrzeć wnętrze kuchenki mikrofalowej wilgotną ściereczką. W ten sposób, można usunąć ewentualny kurzy nagromadzony w procesie pakowania.
- Dotknąć dwukrotnie przycisk "🌀", aby wybrać funkcję konwekcji (piekarnika). Tak powinien wyglądać wyświetlacz urządzenia:



- Podnieść temperaturę do temperatury maksymalnej. Można to osiągnąć wykorzystując klawisze regulacji. Nacisnąć "↔", następnie "<" albo ">" by dostosować moc.
- Nacisnąć "⏸", następnie "<", lub ">", aby ustawić czas gotowania (obróbki termicznej). Zalecamy ustawienie czasu pracy piekarnika na 30 minut.
- Dotknąć "▶" obok przycisków dotykowych.
- Po wykonaniu tej czynności, upewnić się, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane. Zamknąć drzwi do sąsiednich pomieszczeń, aby uniknąć nieprzyjemnych zapachów.
- Odczekać, aż urządzenie ochłodzi się do temperatury pokojowej. Następnie zastosować roztwór neutralnego detergentu zmieszany z gorącą wodą. Wyczyścić wnętrze urządzenia, następnie wytrzeć je do sucha czystą, miękką szmatką.
- Trzymać otwarte drzwiczki do czasu całkowitego wyschnięcia piekarnika.


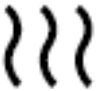



8. INSTRUKCJA EKSPLOATACJI



PANEL STERUJĄCY



Urządzenie wykorzystuje dotykowy panel sterujący do sterowania wszystkimi jego funkcjami.

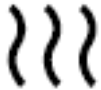



Opis wszystkich przycisków na panelu sterującym:






Ikona na panelu	Funkcje
	Pozwala na uruchomienie wszystkich programów bez użycia pary: kuchenka mikrofalowa, grill, konwekcja, grill+konwekcja, kuchenka mikrofalowa+ konwekcja, kuchenka mikrofalowa+ grill, kuchenka mikrofalowa+grill+konwekcja.
	Pozwala na uruchomienie programów z użyciem pary: gotowanie na parze, para+konwekcja, kuchenka mikrofalowa+para.
	Ikona zegara pozwala na ustawienie zegara (po przytrzymaniu przez 3 sekundy) oraz na zmienianie długości gotowania potraw w każdym z trybów.
	Pozwala na zmianę parametrów gotowania (mocy mikrofal, grilla, pary, temperatury piekarnika itp.)
	Jego wciśnięcie wysuwa zbiornik na wodę.



	<p>Pozwala na uruchomienie funkcji automatycznych, funkcji czyszczenia kamienia kotłowego, odmrażania i rozgrzewania.</p>
	<p>Strzałki służą do nawigacji w lewo lub prawo. Dzięki nim możemy przechodzić pomiędzy poszczególnymi trybami, zmieniać temperatury i moce poszczególnych trybów czy ustawić godzinę.</p>

WYŚWIETLACZ URZĄDZENIA

Opis ikon pojawiających się na wyświetlaczu urządzenia:

Wyświetlana ikona	Znaczenie
	<p>Para - symbol pojawia się, jeśli w danym trybie wykorzystywana jest para. Jedna z trzech niewielkich ikon, które informują nas o wykorzystywanym trybie pracy. Zazwyczaj towarzyszy mu wskaźnik mocy lub temperatury.</p>
	<p>Konwekcja - symbol pojawia się, jeśli w danym trybie wykorzystywana jest praca konwekcyjna piekarnika. Jedna z trzech niewielkich ikon, które informują nas o wykorzystywanym trybie pracy. Zazwyczaj towarzyszy mu wskaźnik temperatury w prawym dolnym rogu.</p>
	<p>Mikrofale - symbol pojawia się, jeśli w danym trybie wykorzystywana jest mikrofała. Jedna z trzech niewielkich ikon, które informują nas o wykorzystywanym trybie pracy. Zazwyczaj towarzyszy mu poziom mocy w lewym dolnym rogu.</p>
	<p>Obróbka termiczna konwekcyjna - domyślny poziom mocy to 180 stopni Celsjusza. Poziom mocy wyświetlany jest w prawym dolnym rogu.</p>

	<p>Obróbka termiczna na grillu z wentylatorem. Domyślny poziom mocy to 180 stopni Celsjusza. Poziom mocy wyświetlany jest w prawym dolnym rogu.</p>
	<p>Obróbka termiczna na grillu - domyślny poziom mocy to 3 (maksymalny). Poziom mocy wyświetlany jest w prawym dolnym rogu.</p>
	<p>Funkcja pary. Znacznik pojawia się, jeśli program wykorzystuje funkcję pary.</p>
	<p>Funkcja pary + konwekcja</p>
<p>A</p>	<p>Ikona pojawia się, gdy korzystamy z automatycznych trybów pracy urządzenia.</p>
<p>CLE</p>	<p>Funkcja automatycznego usuwania kamienia kotłowego</p>
	<p>Ikona pojawia się, gdy aktywowana została blokada dziecięca.</p>

	<p>Tryb automatycznego odmrażania</p>
	<p>Ikona pojawia się na wyświetlaczu, gdy korzystamy z funkcji rozgrzewania piekarnika.</p>

Ustawianie zegara

Gdy kuchenka jest podłączona do prądu, zacznie migać "00:00", pojawi się jednokrotny sygnał dźwiękowy.

- 1) Nacisnąć "<" albo ">", aby ustawić odpowiedni czas (między 00:00, a 23:59.)
- 2) Po ustawieniu odpowiedniego czasu, nacisnąć "⌚". Zegar został ustawiony.

Uwaga: Jeśli chcesz zmienić czas, należy:

- 1) Nacisnąć i przytrzymać przycisk "⌚" przez 3 sekundy. Aktualny czas znika, a następnie zacznie migać czas na wyświetlaczu.
- 2) Nacisnąć "<" albo ">", aby ustawić nowy czas i nacisnąć przycisk "⌚", aby potwierdzić ustawienie.
- 3) Podczas ustawiania zegara, dłuższe naciśnięcie "<" albo ">" zmienia czas o 10 min., krótkie naciśnięcie zmienia czas o 1 min.

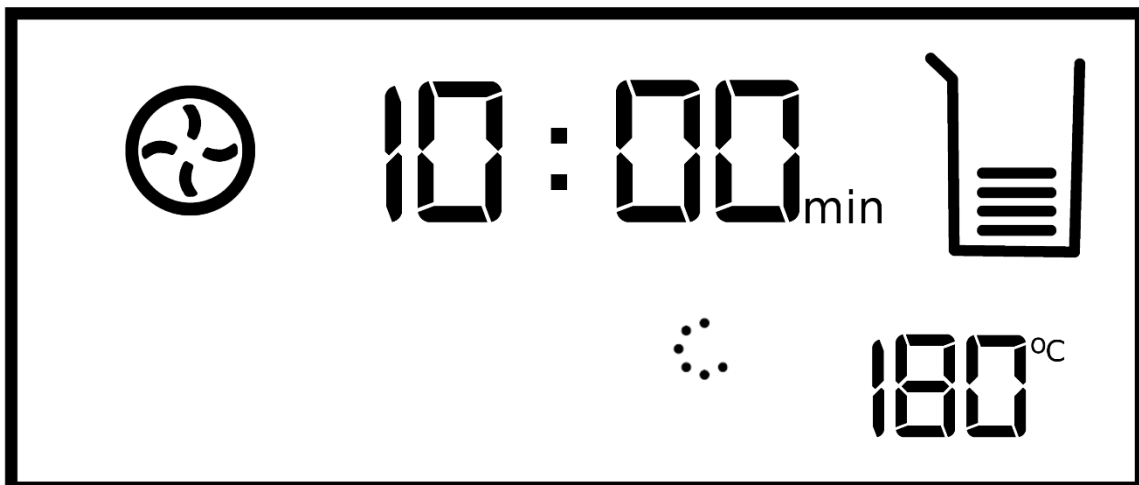
Rozpoczynanie gotowania

Przycisk "☼" pozwala na wybranie wszystkich funkcji gotowania bez użycia pary. Można wybrać następujące opcje: kuchenka mikrofalowa, grill, konwekcja, grill+konwekcja, kuchenka mikrofalowa+ konwekcja, kuchenka mikrofalowa+ grill, kuchenka mikrofalowa+grill+konwekcja.


Przycisk "☼" pozwala na wybranie wszystkich funkcji gotowania z użyciem pary wodnej.

GOTOWANIE BEZ UŻYCIA PARY


W przypadku wykorzystywania programów nie korzystających z obróbki cieplnej parą, podczas pracy piekarnika na wyświetlaczu może być widoczny symbol pojemnika na wodę. Stopień jego zapełnienia oznacza procentowy poziom zagrzania do zadanej temperatury (pojemnik pusty – piekarnik zimny, pojemnik pełny – piekarnik nagrany do zadanej temperatury)




1. Gotowanie na kuchence mikrofalowej

1) Nacisnąć "  " aby uaktywnić funkcję mikrofal. Wyświetli się "01:00", pojawia się ikona kuchenki mikrofalowej oraz domyślna moc:




2) Nacisnąć "  ", następnie "<" albo ">" by dostosować moc mikrofalową (900W, 700W, 450W, 300W, 100W). Domyślna moc wynosi 900W.



3) Nacisnąć "  ", następnie " " , lub " " , aby ustawić czas gotowania (obróbki termicznej).

Maks. czas gotowania zależy od mocy, która została ustawiona. Gdy moc jest 900W, czas MAKS. wynosi 30 minut. Czasy na innych mocach: do 90 min.

4) Nacisnąć "  ", aby rozpocząć pracę mikrofalówki.


W poniższej tabeli przedstawione są przykładowe moce mikrofalni dostosowane do różnych potraw.


Poziom mocy	Przykłady użycia
900 W	- gotowanie wody, podgrzewanie - gotowanie kurczaka, ryb, warzyw
700 W	- podgrzewanie - gotowanie grzybów, skorupiaków
450 W	- gotowanie ryżu, zupy
300 W	- rozmrażanie - topienie czekolady i masła
100 W	- rozmrażanie delikatnej żywności - rozmrażanie żywności o nieregularnych kształtach - mięknięcie lodów

Karta mocy mikrofalowej

Moc mikrofalowa	100%	80%	50%	30%	20%
Wyświetlacz	900W	700W	450W	300W	100W

2. Obróbka termiczna na grillu

1) Nacisnąć "  ", aby aktywować funkcję mikrofalową. Wyświetla się "01:00" i pojawia się ikona kuchenki mikrofalowej.

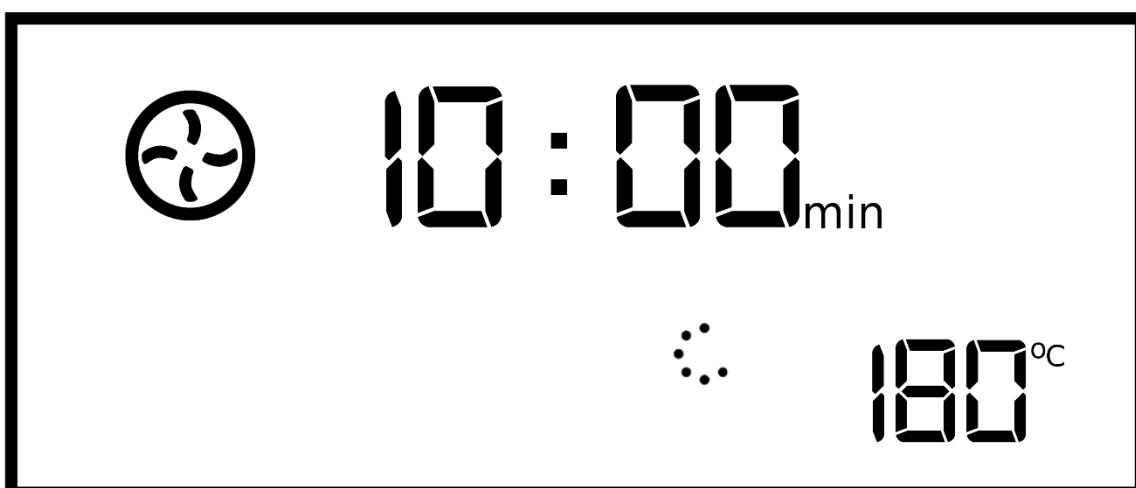
2) Nacisnąć "  " lub " < " albo " > ", aby wybrać tryb grilla. Moc domyślna grilla to trzeci poziom. Pokaże się ona w prawym, dolnym rogu:



- 3) Nacisnąć "↔" by wybrać poziom grilla.
- 4) Nacisnąć "<" albo ">", aby wybrać poziom 3 (MAKS.), poziom 2 lub poziom 1 (MIN.).
- 5) Nacisnąć "⌚", aby wybrać tryb ustawiania czasu. Domyślny czas wynosi 10 minut. Nacisnąć "<" albo ">", aby wybrać czas obróbki termicznej grilla. MAKS. czas to 90 minut.
- 6) Nacisnąć "▶", aby rozpocząć obróbkę termiczną.

3. Obróbka termiczna konwekcyjna

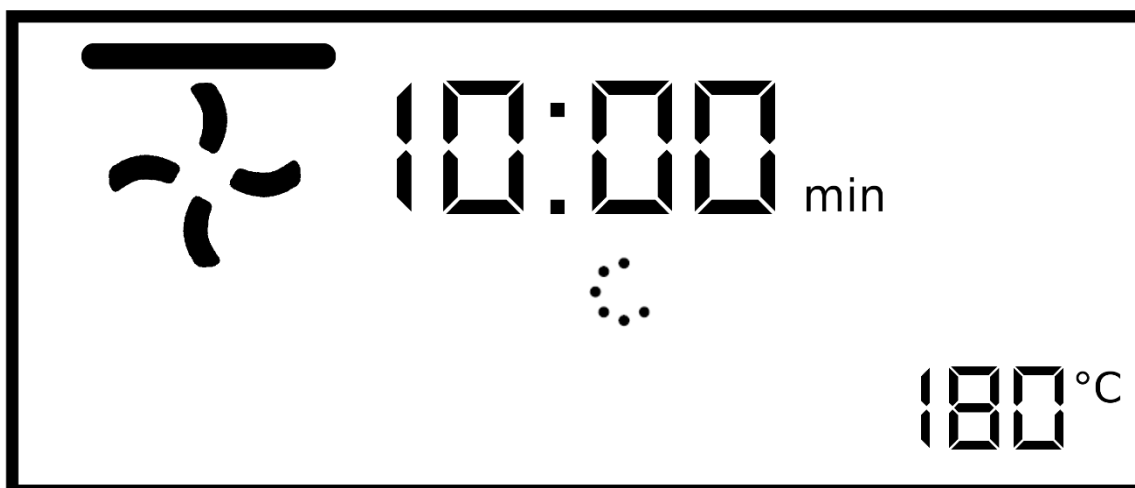
- 1) Nacisnąć "☼", aby aktywować funkcję mikrofalową. Wyświetla się "01:00" i pojawia się ikona kuchenki mikrofalowej.
- 2) Nacisnąć "☼" lub "<" albo ">", aby wybrać tryb konwekcyjny. Domyślna temperatura wynosi 180 stopni, a wyświetlacz urządzenia powinien pokazywać:



- 3) Nacisnąć "↔", aby wejść do trybu temperatury.
- 4) Nacisnąć "<" lub ">", aby wybrać temperaturę. Temperatura wynosi od 50 do 230 stopni.(50, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 195, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230).
- 5) Nacisnąć "🕒", aby wybrać tryb ustawiania czasu. Domyślny czas wynosi 10 minut. Nacisnąć "<" lub ">", aby wybrać czas obróbki termicznej. MAKS. czas wynosi 5 godzin.
- 6) Nacisnąć "▶", aby rozpocząć obróbkę termiczną.

4. Obróbka termiczna na grillu z wentylatorem

- 1) Nacisnąć "🌀", aby uaktywnić funkcję mikrofalową. Wyświetla się "01:00" i pojawia się ikona kuchenki mikrofalowej.
- 2) Nacisnąć "🌀" lub "<" albo ">", by wybrać tryb grilla z wentylatorem. Domyślna temperatura wynosi 180 stopni.



- 3) Nacisnąć "↔", aby przejść do wyboru temperatury.



- 4) Nacisnąć " " lub " ", aby wybrać temperaturę. Temperatura wynosi od 35 do 180 stopni.(35, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180)
- 5) Nacisnąć "🕒", aby wybrać tryb ustawiania czasu. Domyślny czas wynosi 10 minut. Nacisnąć "<" lub ">", aby wybrać czas obróbki termicznej. MAKS. czas wynosi 5 godzin.
- 6) Nacisnąć "▶" przycisk, aby rozpocząć obróbkę termiczną.




5. Kuchenka mikrofalowa + obróbka termiczna na grillu

- 1) Nacisnąć "🔥", aby uaktywnić funkcję mikrofalową. Wyświetla się "01:00" i pojawia się ikona kuchenki mikrofalowej.
- 2) Nacisnąć "🔥" lub "<" albo ">" , aby wybrać tryb kombinowany "MW+GRILL".





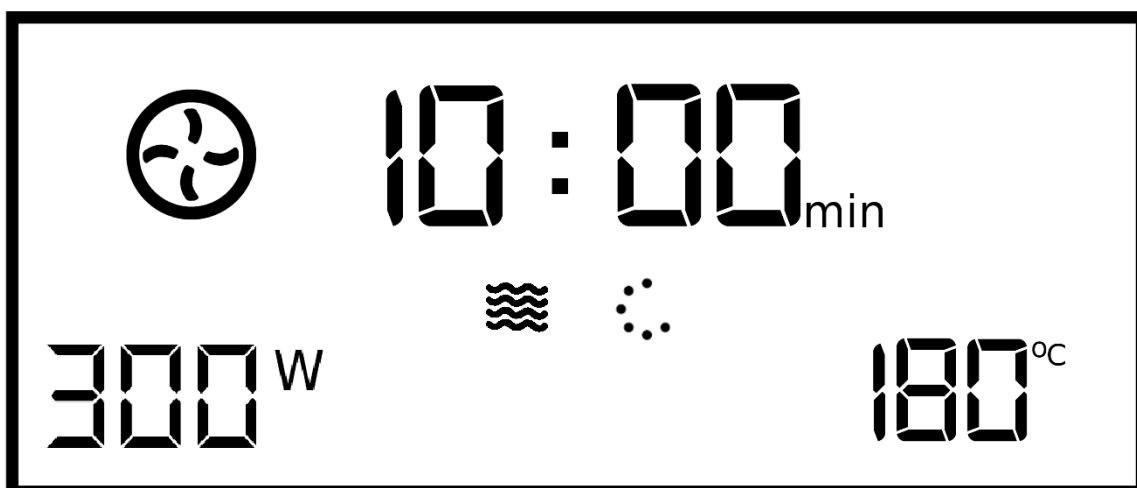
- 3) Nacisnąć "↔", aby przejść do wyboru poziomu mocy grilla.
- 4) Nacisnąć "<" lub ">", aby wybrać poziom 3 (MAKS.), poziom 2 lub poziom 1 (MIN.).



- 5) Nacisnąć "  ", aby wejść do opcji wyboru poziomu mocy mikrofalowej.
- 6) Nacisnąć " < " lub " > ", aby wybrać moc mikrofalową (700W, 450W, 300W, 100W). Moc domyślna wynosi 300W.
- 7) Nacisnąć "  ", aby wybrać tryb ustawiania czasu. Domyślny czas wynosi 10 minut.
- 8) Nacisnąć " < " albo " > ", aby wybrać czas obróbki termicznej. MAKS. czas wynosi 90 minut.
- 9) Nacisnąć "  ", aby rozpocząć obróbkę termiczną.

6. Kuchenka mikrofalowa + obróbka termiczna konwekcyjna

- 1) Nacisnąć "  ", aby uaktywnić funkcję mikrofalową. Wyświetli się "01:00" i pojawia się ikona kuchenki mikrofalowej.
- 2) Nacisnąć "  " lub " < " albo " > ", aby wybrać tryb: kuchenka mikrofalowa + obróbka termiczna konwekcyjna.







- 3) Nacisnąć "↔", aby wejść do trybu wyboru temperatury. Domyślna temperatura wynosi 180 stopni.
- 4) Nacisnąć "<" lub ">", aby wybrać temperaturę od 50 do 230 stopni. (50, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230)
- 5) Nacisnąć "↔", aby wejść do opcji wyboru poziomu mocy mikrofalowej.
- 6) Nacisnąć "<" lub ">", aby wybrać moc mikrofalową (700W, 450W, 300W, 100W). Moc domyślna wynosi 300W.
- 7) Nacisnąć "🕒", aby wybrać tryb ustawiania czasu. Domyślny czas wynosi 10 minut.
- 8) Nacisnąć "<" lub ">" aby wybrać czas obróbki termicznej. MAKS. czas wynosi 90 minut.
- 9) Nacisnąć "▶", aby rozpocząć obróbkę termiczną.

7. Kuchenka mikrofalowa + obróbka termiczna na grillu z wentylatorem


- 1) Nacisnąć "🌀", aby uaktywnić funkcję mikrofalową. Wyświetli się "01:00" i pojawia się ikona kuchenki mikrofalowej.
- 2) Nacisnąć "🌀" lub "<" albo ">", aby wybrać tryb kombinowany: kuchenka mikrofalowa + obróbka termiczna na grillu z wentylatorem.



- 3) Nacisnąć "  ", aby wejść do trybu wyboru temperatury. Domyślna temperatura wynosi 180 stopni.
- 4) Nacisnąć " < " lub " > ", aby wybrać temperaturę od 100 do 180 stopni. (100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180)
- 5) Nacisnąć "  ", aby wejść do opcji wyboru poziomu mocy mikrofalowej.
- 6) Nacisnąć " < " lub " > ", aby wybrać moc mikrofalową (700W, 450W, 300W, 100W). Moc domyślna wynosi 300W.
- 7) Nacisnąć "  ", aby wybrać tryb ustawiania czasu. Domyślny czas wynosi 10 minut.
- 8) Nacisnąć " < " lub " > " aby wybrać czas obróbki termicznej. MAKS. czas wynosi 90 minut.
- 9) Nacisnąć "  ", aby rozpocząć obróbkę termiczną.

GOTOWANIE NA PARZE

1. Funkcja pary

- 1) W trybie czuwania, nacisnąć "  ", aby wybrać funkcję pary. Zapala się domyślnie czas 10:00. Można, naciskając kilka razy przycisk, można przetaczać się między innymi trybami pracami. Można również nacisnąć przycisk " < " lub " > " aby wybrać inne sposoby obróbki termicznej.
- 2) Po wybraniu trybu pary, zostanie wyświetlona ikona trybu pary, zaświeci się, "Min" oraz symbol "°C", ikona zbiornika po prawej stronie pokaże aktualny poziom wody (lub braku wody). Temperatura domyślna to 100 C.



- 3) Nacisnąć "↔", aby przełączyć się do wybranej temperatury, gdy temperatura miga, w tym momencie nacisnąć "<" lub ">", dalej wybrać temperaturę (50, 60, 70, 80, 90, 100).
- 4) Nacisnąć "⌚", aby wybrać tryb ustawiania czasu. Domyślny czas wynosi 10 minut.
- 5) Nacisnąć "<" lub ">", aby wybrać czas obróbki termicznej. MAKS. czas wynosi 90 minut.
- 6) Nacisnąć "▶", aby rozpocząć obróbkę termiczną.

2. Konwekcja + Funkcja pary

- 1) W trybie czuwania, nacisnąć "⋈", aby wybrać tryb pary, domyślnie zapala się czas 10:00. Nacisnąć kilka razy klawisz w trybie pary można przełączać się na inne tryby pracy. Należy nacisnąć "<" lub ">" aby wybrać tryb pary z konwekcją.
- 2) Po wybraniu trybu Konwekcja+ Funkcja Pary, wyświetlana jest odpowiednia ikona. Domyślna temperatura wynosi 180 stopni.



- 3) Nacisnąć "↔", aby wejść do trybu wyboru temperatury.
- 4) Nacisnąć "<" lub ">" aby wybrać temperaturę.(180, 190, 200, 210, 220).
- 5) Nacisnąć "↔", aby nastawić intensywność pary (10,20,30), para miga na wyświetlaczu, wtedy nacisnąć "<" lub ">", aby ustawić parę (domyślnie 30 procent), jeśli para nie miga, można nacisnąć "↔", aby sprawić, że miga, a następnie nacisnąć "<" lub ">" by ustawić parę.
- 6) Nacisnąć "⌚", aby wybrać tryb ustawiania czasu. Domyślny czas wynosi 10 minut.
- 7) Nacisnąć "<" lub ">", aby wybrać czas obróbki termicznej. MAKS. czas wynosi 90 minut.
- 8) Nacisnąć "▶", aby rozpocząć obróbkę termiczną.

3. Kuchenka mikrofalowa + Funkcja pary

- 1) W trybie czuwania, nacisnąć "}}} ", aby wybrać tryb pary, domyślnie zapala się czas 10:00. Nacisnąć kilka razy klawisz w trybie pary można przełączać się na inne tryby pracy. Należy nacisnąć "<" lub ">" aby wybrać tryb pary z kuchenką mikrofalowa.
- 2) Po wybraniu trybu Kuchenka mikrofalowa + Funkcja pary, wyświetlana jest odpowiednia ikona, następnie wyświetla się 300W.

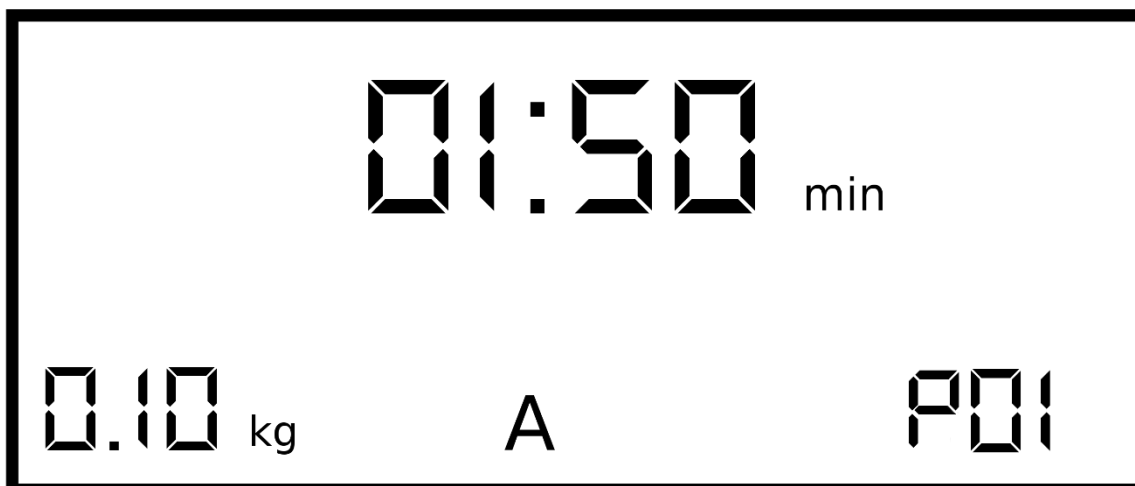


- 3) Nacisnąć "↔", aby wejść do wyboru poziomu mocy mikrofalowej.
- 4) Nacisnąć "<" lub ">", aby wybrać moc mikrofalową (900W, 700W, 450W, 300W, 100W). Domyślna moc wynosi 300W.
- 5) Nacisnąć "↔", wybrać parę, wówczas miga wyświetlacz pary, następnie nacisnąć "<" lub ">", aby ustawić poziom pary (domyślnie 30 procent).
- 6) Nacisnąć "🕒", aby wybrać tryb ustawiania czasu. Domyślny czas wynosi 10 minut.
- 7) Nacisnąć "<" lub ">", aby wybrać czas obróbki termicznej. MAKS. czas zależy od mocy, która została ustawiona. Gdy moc wyniesie 900W – MAKS. czas to 30 minut, przy innych mocach czas wzrasta stopniowo do 90 minut.
- 8) Nacisnąć "▶" przycisk, aby rozpocząć obróbkę termiczną. Stosunek wody przy różnej mocy mikrofalowej:

Moc mikrofalowa	Stosunek parowy
100W	10%,20%,30%
300W	10%,20%,30%,40%,50%,60%
450W	10%,20%,30%,40%,50%,60%,70%
700W	10%,20%,30%,40%,50%,60%,70%
900W	10%,20%,30%,40%,50%,60%,70%,80%,90%,100%

FUNKCJE AUTOMATYCZNE

1) W trybie czuwania, naciśnięcie "☺/A" jeden raz, wyświetlacz podświetla "⚠" i uruchamiane jest menu odmrażania. Po naciśnięciu przycisku więcej niż raz, można przełączać się między różnymi rodzajami obróbki termicznej. Można naciśnięcie "<" lub ">", aby wybrać: rozmrażanie, menu funkcji automatycznych z parą lub bez. Istnieje więc możliwość wyboru między trzema rodzajami obróbki termicznej. Gdy wyświetlacz podświetla "A", uruchomione są funkcje automatyczne, zapalą się domyślnie: symbol masy, czas obróbki termicznej i masy obróbki termicznej; na wyświetlaczu pojawi się P01 – funkcja automatyczna bez użycia pary lub S01 – funkcja automatyczna z użyciem pary.



2) Naciśnięcie "↔" migający wyświetlacz pokazuje P01 lub S01, w tym momencie, można naciśnięcie "<" lub ">" wybrać typ menu (P01-P40 lub S01-S40). Każda z pozycji odpowiada konkretnej potrawie opisanej w dziale „MENU AUTOMATYCZNEGO GOTOWNIA NA PARZE”.

UWAGA!

1) Dla menu bez pary (P01-P20), naciśnięcie "↔", aby potwierdzić wybór menu i automatycznie wprowadzić wagę ze stanu wyboru menu, w tym momencie, można naciśnięcie "<" albo ">", wybrać automatyczne wyświetlanie czasu obr. termicznej wg wagi z menu.

2) Dla menu pracy z parą, jeśli trzeba ustawić domyślny czas obróbki termicznej, wówczas miga domyślny czas obróbki termicznej, w tym momencie, można naciśnięcie "<" lub ">" aby dostosować menu czasu (automatycznego) kucharza.

3) Naciśnięcie "▶", aby rozpocząć obróbkę termiczną.

UWAGA:

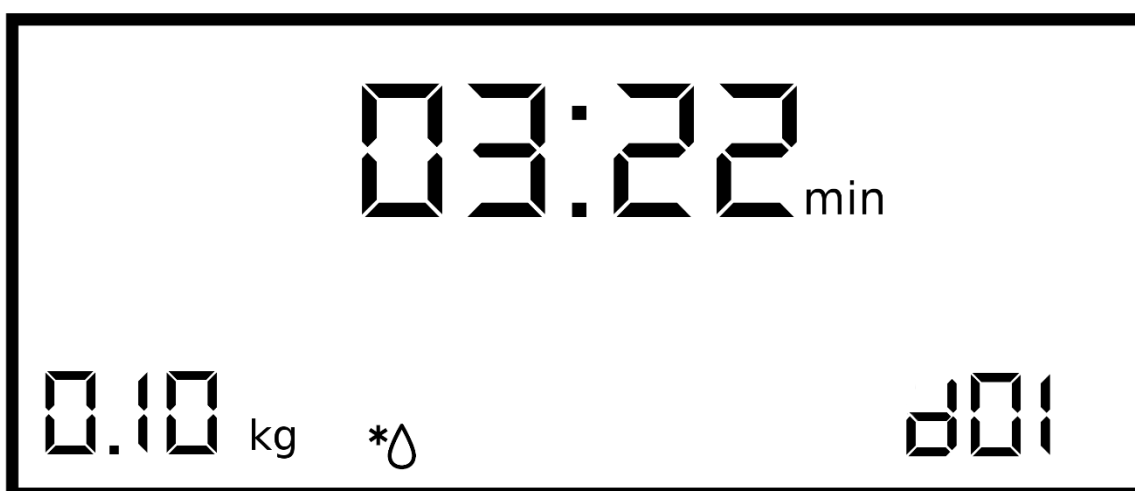
1) Po wybraniu opcji menu pracy z parą, pompa wody spowoduje wycofanie wody z powrotem do zbiornika wody, pojawi się wówczas charakterystyczny dźwięk.

2) Po pracy urządzenia w opcji z parą, należy oczyścić wnętrze i drzwiczki urządzenia.

3) Jeśli uruchomimy funkcję podgrzewania, nie należy umieszczać żywności w środku, podczas podgrzewania. Dopiero po osiągnięciu max. temperatury, można włożyć potrawę i rozpocząć obróbkę termiczną.

1. Odmrażanie

1) W trybie czuwania, nacisnąć przycisk "⏸/A" jeden raz, wybrać tryb odmrażania, wyświetlacz podświetli "*Δ", w trybie automatycznego odmrażania wyświetlacz wyświetli: d01, wagę początkową, czas obróbki termicznej, a znaczki obróbki termicznej zapalą się:




2) Nacisnąć "↔", aby potwierdzić wybrany tryb odmrażania i wprowadzić masę odmrażania, nacisnąć "<" lub ">" aby wybrać czas obróbki termicznej

3) Nacisnąć "▶", aby rozpocząć obróbkę termiczną.



2. Funkcja rozgrzewania piekarnika

Funkcja rozgrzewania może być aktywowana po ustawieniu funkcji: konwekcyjnej, wentylatora grilla, kuchenka mikrofalowa + konwekcja, kuchenka mikrofalowa + wentylator grilla.

1) Należy uruchomić jedną z powyższych funkcji, zgodnie z wcześniejszymi instrukcjami.

1) Nacisnąć "⏸/A". Pojawia się ikona podgrzewania na wyświetlaczu: 







2) Nacisnąć "  ", aby uruchomić podgrzewanie. Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury, będzie słycać trzy sygnały dźwiękowe. Można zatrzymać podgrzewanie po otwarciu drzwiczek piekarnika lub naciskając przycisk "  ".

Uwaga: Funkcja podgrzewania pracuje tylko wtedy, gdy już wybrałeś jeden z powyższych trybów. Podczas podgrzewania, funkcja mikrofalowa jest wyłączona.

Podczas podgrzewania, nie umieszczać żywności w piekarniku. Dopiero po osiągnięciu temperatury, można włożyć żywność, aby rozpocząć obróbkę termiczną.

Funkcja blokady dziecięcej (przed niekontrolowanym użytkowaniem)

Blokowanie: W trybie czuwania, nacisnąć "  " przez 3 sekundy, będzie słyszalny długi sygnał dźwiękowy oznaczający wchodzenie w stan blokady dla dzieci oraz zaświeci się wskaźnik "  ".


Odblokowywanie: W trybie zablokowanym, nacisnąć przycisk "  " przez 3 sekundy, będzie słyszalny długi sygnał dźwiękowy (wysoki krótki) oznaczający, że blokada jest zwolniona, a wskaźnik "  " zniknie.


Funkcja automatycznego usuwania kamienia kotłowego


Najlepsze wyniki czyszczenia daje cytrynianu sodu w postaci detergentu do odkamieniania kuchenki mikrofalowej z funkcją pary. Przestrzegać instrukcji producenta na opakowaniu. Sugeruje się, by funkcja usuwania kamienia (odkamieniania) była używana po funkcji pary, która trwała przez 20 godzin.

1) Włączyć zasilanie systemu, wyjąć zbiornik wody, wstrzyknąć 1000 ml świeżej wody do zbiornika na wodę, dodając do środka proszek do odkamieniania.

2) Wcisnąć zbiornik na swoje miejsce.

3) W trybie czuwania, nacisnąć "  /A ", zapala się wyświetlacz " *0 ", wyświetlacz wyświetla tryb domyślny d01, domyślną wagę 0,10, zapali się odpowiedni czas obróbki termicznej i "kg" oraz "Min".



4) Nacisnąć "  /A " wielokrotnie, zapali się kontrolka "CLE", to oznacza, że można wprowadzić funkcję usuwania kamienia /odkamieniania. Zapali się "Min" oraz domyślny czas "20:00", ikona zbiornika pokazuje aktualny poziom wody (wodę, brak wody, pełno wody), inne ikony znikają.

5) Nacisnąć "  ", aby uruchomić program.

- 6) Odczekać 1 minutę po zakończeniu programu, wyjąć zbiornik i wlać wodę do zbiornika. Dokładnie oczyścić zbiornik.
- 7) Wymienić wodę na świeżą, należy powtórzyć kroki od 3 do 6.


Uwaga: Nie przerywać procesu usuwania. Jeśli proces odkamieniania zostanie wyłączony przed końcem, cały proces należy rozpocząć od kroku 3.

SPECYFIKACJA STEROWANIA

- 1) Podczas ustawiania, jeśli nie ma innych operacji, kontroler potwierdzi funkcję automatycznie po 10 sekundach. Z wyjątkiem początkowego ustawienia zegara.
- 2) Podczas ustawiania programu, potwierdzenie następuje po 3 sekundach automatycznie, z wyjątkiem menu automatycznego gdzie potwierdzenie następuje po 10 sekundach.
- 3) Gdy piekarnik jest w stanie ustawiania lub pauzy, w tym menu automatycznego i trybie rozmrażania, jeśli nie jest wykonana żadna czynność, program wyłączy się w 5 minut.
- 4) Gdy drzwiczki zostaną otwarte, lampka piekarnika będzie świecić się przez cały czas.
- 5) Lampka piekarnika będzie świecić przez cały czas, także kiedy praca piekarnika jest wstrzymana.
- 6) "  " należy nacisnąć ten przycisk, aby kontynuować obróbkę termiczną, jeśli drzwiczki piekarnika zostały otwarte w czasie procesu obróbki termicznej.
- 7) Przycisk "  " można nacisnąć w dowolnym stanie w celu otwarcia zbiornika wody.

9. UWAGI DOTYCZĄCE GOTOWANIA NA PARZE

1. Przed przystąpieniem do obróbki termicznej na parze:

Przed rozpoczęciem trybu obróbki termicznej na parze, jeśli zbiornik ma mało wody, nacisnąć "  ", brzęczyk będzie dzwonił, a ikona ekranu pokaże stan niedoboru poziomu wody, przypominając, że trzeba dodać wody.

2. Podczas obróbki termicznej na parze:

Podczas trybu obróbki termicznej na parze, jeśli zbiornik ma mało wody, brzęczyk będzie dzwonił, a ikona ekranu pokaże stan niedoboru poziomu wody, by przypominać, że trzeba dodać wody. Po dolaniu wody, wraca do normalnej pracy.

3. Po zakończeniu obróbki termicznej na parze:

Po zakończeniu funkcji pary, woda w podgrzewaczu zostanie wycofana do zbiornika wody. Ten proces trwa około 1 minuty.

W trakcie wycofywania wody z powrotem do zbiornika wody, jeżeli zbiornik na wodę jest pełny, system będzie brzęczeć 10 razy, aby przypomnieć, że trzeba oczyścić i opróżnić zbiornik. Gdy zbiornik wody jest pusty, system będzie wycofywał wodę.

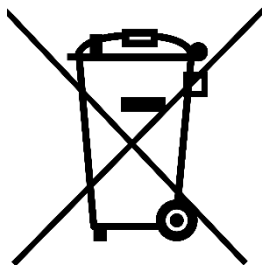
Kody uszkodzeń

Poniższe kody uszkodzeń mogą wystąpić podczas funkcji realizacji funkcji pary:

E-06: Zbiornik wody nie jest dokładnie zamknięty.

E-05: Układ (obieg) wodny nienormalny, należy skontaktować się z serwisem, poniżej przedstawiono możliwe przyczyny:

- 1- Czujnik wody jest uszkodzony.
- 2- Przewód wody jest uszkodzony.
- 3- Pompa wody jest uszkodzona.
- 4- Zbiornik wody jest uszkodzony.



Zgodnie z dyrektywą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (WEEE), WEEE powinien być gromadzony i obrabiany osobno. Jeśli w dowolnym momencie w przyszłości trzeba pozbyć się niniejszego produktu, nie należy wyrzucać tego produktu wraz z odpadami komunalnymi. Proszę wystać ten produkt do punktów zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, gdzie są dostępne.

PARZE

10 MENU AUTOMATYCZNEGO GOTOWNIA NA

AUTO-MENU	Wyświetlacz	Waga	MOC
Pstrąg	S01	200	Para 100°C +300W
		300	

		400	
		500	
		600	
Filet z łososia	S02	200	Para100°C +100W
		300	
		400	
		500	
		600	
Sandacz	S03	200	Para100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Krewetki	S04	200	Para100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Filet z halibuta	S05	200	Para100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Podroby	S06	200	Para100°C +100W
		300	
		400	
		500	
		600	
Filet z dorsza	S07	200	Para100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Śledź	S08	200	Para100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Filet z tuńczyka	S09	300	Para100°C +100W
		400	
		500	
		600	
Krab	S10	2	Para 100°C +300W
		3	

		4	
		5	
		6	
Udko z kurczaka	S11	200	Para100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Pierś z kurczaka	S12	200	Para100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	
		800	
Pulpety	S13	200	Para100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Eskalopka z indyka	S14	400	Para100°C +300W
		500	
		600	
		700	
		800	
Połędwiczk wieprzowe (całe)	S15	200	Para100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Kiełbaski	S16	200	Para100°C +100W
		300	
		400	
		500	
		600	
Jaja w szklance	S17	1	Para100°C
		3	
Jaja na twardo	S18	1	Para100°C
		3	
Jaja na twardo	S19	1	Para100°C
		3	
Ryż brązowy + woda	S20	200 g + 400 ml	Para100°C + 450W / Para100°C + 300W

		400g + 800 ml	
Ryż + woda	S21	200 g + 300ml	Para100°C + 450W / Para100°C + 300W
		400g + 600 ml	
Bakłażan	S22	200	Para100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Fasola	S23	200	Para100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Brokuły	S24	200	Para100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Kalafior	S25	200	Para100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Groch	S26	200	Para100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Ziemniaki w mundurkach (całe, małe)	S27	1	Para100°C +300W
		2	
		3	
		4	
Ziemniaki w mundurkach (całe, duże)	S28	1	Para100°C
		2	
		3	
		4	
Ziemniaki bez skórki (kawałki)	S29	1	Para100°C +300W
		2	
		3	
		4	
Marchew	S30	200	

		300	Para100°C +300W
		400	
		500	
		600	
Kolby kukurydzy	S31	2	Para100°C +300W
		3	
		4	
		5	
		6	
Papryka o wydłużonych strąkach	S32	200	Para100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Ostra papryka	S33	200	Para100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Grzyby	S34	200	Para100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Pory	S35	200	Para100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Brukselka	S36	200	Para100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Seler	S37	200	Para100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	
		800	
Szparagi	S38	200	Para100°C +100W
		300	
		400	

		500	
		600	
Szpinak	S39	200	Para100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Cukinia	S40	200	Para100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	

11 MENU AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA BEZ UŻYCIA PARY

AUTO-MENU	Wyświetlacz	Waga	MOC
Rozpuszczanie / roztapianie czekolady	P01	100	450W
		150	450W
		200	450W
Rozpuszczanie / roztapianie masła	P02	100	450W
		150	450W
		200	450W
Batat (słodki ziemniak)	P03	200	100W + 220°C
		400	100W + 220°C
		600	100W + 220°C
Kurczak cały	P04	800	100W + 220°C
		1000	100W + 220°C
		1200	100W + 220°C
Udło kurczaka	P05	200	450W + 220°C
		300	450W + 220°C
		400	450W + 220°C
		500	450W + 220°C
		600	450W + 220°C
		700	450W + 220°C
		800	450W + 220°C
Skrzydółka kurczaka	P06	200	300W + 220°C
		300	300W + 220°C
		400	300W + 220°C
		500	300W + 220°C
		600	300W + 220°C

		700	300W + 220°C
		800	300W + 220°C
Ryba cała	P07	1	100W + 220°C
		2	100W + 220°C
		3	100W + 220°C
Steki rybne	P08	200	100W + 220°C
		300	100W + 220°C
		400	100W + 220°C
		500	100W + 220°C
		600	100W + 220°C
Świeża pizza	P09	200	podgrzewać / 220°C
		300	podgrzewać / 220°C
		400	podgrzewać / 220°C
		500	podgrzewać / 220°C
		600	podgrzewać / 220°C
Mrożona pizza	P10	300	100W + 220°C
		400	100W + 220°C
Ciasto	P11	400	podgrzewać / 150°C
		500	podgrzewać / 150°C
		600	podgrzewać / 150°C
Pieczeń wieprzowa	P12	400	450W + 220°C
		500	450W + 220°C
		600	450W + 220°C
		700	450W + 220°C
		800	450W + 220°C
		900	450W + 220°C
		1000	450W + 220°C
Szaszłyk z kurczaka	P13	200	100W + 220°C
		300	100W + 220°C
		400	100W + 220°C
		500	100W + 220°C
		600	100W + 220°C
Krewetka	P14	200	podgrzewać / 220°C
		400	podgrzewać / 220°C
		600	podgrzewać / 220°C
Stek wołowy	P15	400	100W + 220°C
		500	100W + 220°C
		600	100W + 220°C
		700	100W + 220°C
		800	100W + 220°C
		900	100W + 220°C
		1000	100W + 220°C
Kawałki grillowane	P16	200	100W + 220°C
		400	100W + 220°C

		600	100W + 220°C
Czekoladowe ciasteczka	P17	500	podgrzewać / 180°C
Ciasteczka cytrynowe	P18	400	podgrzewać / 200°C
Kielbasa	P19	200	podgrzewać / 220°C
		400	podgrzewać / 220°C
		600	podgrzewać / 220°C
Przekąski	P20	200	podgrzewać / 220°C
		400	podgrzewać / 220°C
		600	podgrzewać / 220°C
Ponowne nagrzewanie / podgrzewanie	P21	200	900W
		300	900W
		400	900W
		500	900W
		600	900W
Ziemniaki	P22	1	900W
		2	900W
		3	900W
Napoje	P23	1	900W
		2	900W
		3	900W
Makaron	P24	100 (+800 ml zimnej wody)	700W
		150 (+1000 ml zimnej wody)	700W
		200 (+1200 ml zimnej wody)	700W
Zupa	P25	1	900W
		2	900W
		3	900W
Pizza	P26	1	900W
		2	900W
		3	900W
Ciastko - wysoka babeczka	P27	1	900W
		2	900W
		3	900W
		4	900W
Owsianka	P28	50 + 50 ml wody	900W/450W
		50 + 50 ml wody	900W/450W
		50 + 50 ml wody	900W/450W
Jabłko pieczone	P29	2	700W

		3	700W
		4	700W
Kanapka	P30	1	900W
		2	900W
		3	900W
Kukurydza prażona	P31	50	900W
		100	900W
		3	900W
Pierniczki	P32	800	100W + 180°C
Chleb	P33	100	Grill poz. 3
		150	Grill poz. 3
		200	Grill poz. 3
Paluszki z kurczaka	P34	200	100W + 220°C
		300	100W + 220°C
		400	100W + 220°C
		500	100W + 220°C
		600	100W + 220°C
Świeże ryby	P35	200	100W + 220°C
		300	100W + 220°C
		400	100W + 220°C
		500	100W + 220°C
Owsiane ciasteczka z rodzynkami	P36	600	podgrzewać / 180°C
Chrupki z orzeszkami pekan	P37	500	podgrzewać / 180°C
Orzechowe ciasteczka czekoladowe	P38	500	podgrzewać / 180°C
Hamburger	P39	2	100W + 220°C
		4	100W + 220°C
		6	100W + 220°C
Babeczka	P40	840 (70g x 12)	podgrzewać / 180°C

12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Prawidłowe działanie

Kuchenka mikrofalowa zakłócająca odbiór sygnału telewizyjnego	Odbiór sygnału radia i telewizji może być zakłócony, gdy działa kuchenka mikrofalowa. Jest to podobne do zakłóceń małych urządzeń elektrycznych, jak mikser, odkurzacz oraz wentylator elektryczny. To normalne zjawisko.	
Przyćmione światło piekarnika / kuchenki	Przy małej mocy mikrofalowej obróbki termicznej, oświetlenie piekarnika może stać się przyćmione. To normalne zjawisko.	
Para gromadząca się na drzwiczkach, ciepłe powietrze z nawiewów	W czasie obróbki termicznej, para wodna może pochodzić z żywności. Większość będzie wydostać się z nawiewów/otworów wentylacyjnych. Ale trochę może gromadzić się w chłodnym miejscu, np. na drzwiczkach piekarnika/kuchenki. To normalne zjawisko.	
Piekarnik/kuchenka uruchomiona przypadkowo bez żywności/potraw	Zabronione jest uruchamianie urządzenia bez jakiegokolwiek żywności wewnątrz. Jest to bardzo niebezpieczne.	
Zakłócenia w pracy	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Piekarnik (kuchenka) nie może zostać uruchomiona	(1) Przewód zasilający jest odłączony	Wyjąć wtyczkę. Następnie podłączyć wtyczkę ponownie po 10 sekundach.
	(2) Problem z bezpiecznikami.	Wymienić bezpiecznik.
	(3) Kłopoty z gniazdkiem.	Sprawdzić gniazdko z innym urządzeniem.
Piekarnik nie grzeje	(4) Drzwiczki nie są dobrze zamknięte.	Dobrze domknąć drzwiczki.

13. 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 zaistniałyby jakiegokolwiek problemy związane z jej użytkowaniem, SERWIS Solgaz zapewni Państwu profesjonalną pomoc.

Bardzo prosimy uzupełnić (dane z tabliczki znamionowej):

TYP _____ NR FABRYCZNY _____

Serwis techniczny w godzinach od 8 do 16:

serwis@solgaz.com.pl

tel. 515 020 434

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.						