

PL

Instrukcja montażu i obsługi

 **SOLGAZ**



PIEKARNIK DO ZABUDOWY

SP-50PM



Szanowni Państwo,

Gratulujemy wyboru piekarnika 4 w 1 do zabudowy firmy SOLGAZ. Wiemy, że świetnie sprawdzi się w codziennym użytkowaniu. Przed pierwszym pieczeniem warto poznać podstawowe informacje na temat naszego piekarnika. Pozwoli to Państwu w pełni cieszyć się ze wszystkich jego zalet oraz pomoże wyzbyc się wszelkich wątpliwości odnośnie jego eksploatacji.

Instrukcja została podzielona na dwie części: pierwsza dotyczy obsługi urządzenia, a druga montażu piekarnika.



Przy tym symbolu znajdą Państwo nasze praktyczne porady i wskazówki.



Aby łatwiej poruszać się po instrukcji w ten sposób zaznaczyliśmy informacje, które są kluczowe dla prawidłowej pracy piekarnika.

Chętnie odpowiemy na Państwa pytania

Infolinia (8:00-18:00):

☎ +48 515 020 420

✉ biuro@solgaz.com.pl

Serwis (8:00-18:00):

☎ +48 515 020 434

✉ serwis@solgaz.com.pl



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/UE z dnia 4 lipca 2012 r. w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Sprzęt ten po okresie użytkowania nie może być traktowany jak pozostałe odpady pochodzące z gospodarstwa domowego, a użytkownik jest zobowiązany do oddania go podmiotom prowadzącym zbiórkę zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

OBSŁUGA URZĄDZENIA

1. Informacje ogólne	4
1.1. Przeznaczenie piekarnika	4
1.2. Dane techniczne piekarnika SP-50PM	5
1.3. Oszczędność	5
1.4. Budowa piekarnika	5
1.5. Środki ostrożności	6
2. Eksploatacja	8
2.1. Pierwsze uruchomienie urządzenia	8
2.2. Akcesoria	9
2.3. Panel sterowania i jego funkcje	10
2.4. Ustawienie zegara	11
2.5. Gotowanie bez użycia pary	11
2.5.1. Funkcje klasycznego piekarnika	11
2.5.2. Funkcja mikrofal	12
2.5.3. Połączenie funkcji klasycznego piekarnika + mikrofal	12
2.6. Gotowanie z użyciem pary	13
2.6.1. Funkcja klasycznego gotowania na parze	13
2.6.2. Połączenie funkcji gotowania na parze + mikrofal	14
2.6.3. Połączenie funkcji gotowania na parze + klasycznej obróbki termicznej piekarnika	15
2.7. Funkcja szybkiego nagrzewania	15
2.8. Funkcja rozmrażania	16
2.9. Włączenie/wyłączenie oświetlenia komory piekarnika	16
2.10. Blokada zabezpieczająca przed dziećmi	17
2.11. Programy automatyczne	17
2.12. Funkcja odkamieniania układu gotowania na parze	19
3. Czyszczenie i konserwacja piekarnika	19
4. Postępowanie w przypadku wystąpienia usterek	20

MONTAŻ URZĄDZENIA

5. Rozpakowanie kartonu	22
6. Wskazówki dla Instalatora	23
6.1. Przygotowanie mebli do wbudowania piekarnika	23
6.2. Montaż piekarnika SP-50PM w zabudowie meblowej	24
6.3. Podłączenie piekarnika do instalacji elektrycznej	24
7. Oświadczenie producenta	25
8. Warunki gwarancji oraz karta gwarancyjna	26

OBSŁUGA URZĄDZENIA

1. INFORMACJE OGÓLNE

1.1. Przeznaczenie piekarnika

Piekarniki z rodziny SP to innowacyjne produkty przeznaczone do codziennego pieczenia domowego. Sterowanie dotykowe i bogaty zakres funkcji sprawiają, że piekarniki tworzą idealny zespół wraz z inteligentnymi okapami i wyjątkowymi płytami. Dzięki różnym trybom pieczenia nasze dania będą idealne. Według własnych potrzeb skorzystać możemy z funkcji rozmrażania, opiekacza, grzałek, termoobiegu, suszenia, gotowania na parze oraz trybu mikrofal. Dodatkowo piekarniki wyposażone zostały w timer oraz funkcję szybkiego nagrzewania. Funkcjonalność pozwala także na ustawienie dokładnego czasu pieczenia, oraz jeśli zależy nam na czasie, zwiększenie mocy i oszczędzenie czasu potrzebnego do osiągnięcia wybranej temperatury. Nad całym procesem czuwa także elektronika zespolona z panelem sterowania. Na specjalnym wyświetlaczu w każdym momencie wyświetlane są informacje odnośnie aktualnego stanu piekarnika.

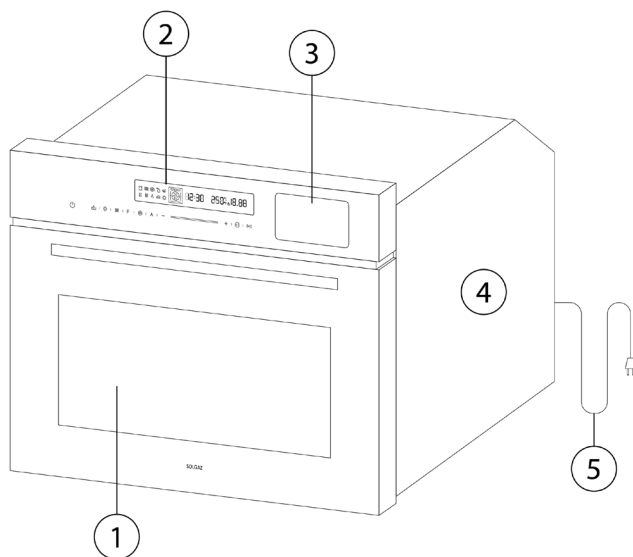
1.2. Dane techniczne piekarnika SP-50PM

Parametry charakterystyczne piekarnika	Jednostka miary	Wartość
Napięcie zasilania	V/Hz (1N)	230/50
Maksymalna moc całkowita	W	3350
Konwekcja	W	1700
Grill	W	2200
Moc wejściowa dla mikrofal	W	1700
Moc wyjściowa dla mikrofal	W	800
Częstotliwość pracy mikrofal	MHz	2450
Maksymalny pobór prądu w trybie czuwania	W	0,91
Pojemność komory	L	50
Wymiary zabudowy (szer. x wys. x gł.)	mm	560x450x550
Temperatura nagrzewania	C	od 50 do 250
Oświetlenie	typ	LED
Liczba komór	-	1
Waga netto	kg	34

1.3. Oszczędność

Piekarnik jest urządzeniem do przyrządzania różnych potraw, najczęściej w temperaturach do 200°C. Aby doprowadzić potrawę, ciasto, mięso, ryby i inne do takiej temperatury, piekarnik musi nagrzać swoje wnętrze. Istotne jest, że niecałe ciepło powstające z prądu w grzałkach elektrycznych podgrzewa potrawę. Część pozostaje w obudowie, w elementach grzejnych lub jest tracona do otoczenia, dlatego należy używać piekarnika tylko w przypadku przygotowywania większej ilości posiłku, najlepiej 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 urządzenia, w stosunku do podanego w przepisie. Nie otwieramy niepotrzebnie drzwi piekarnika.

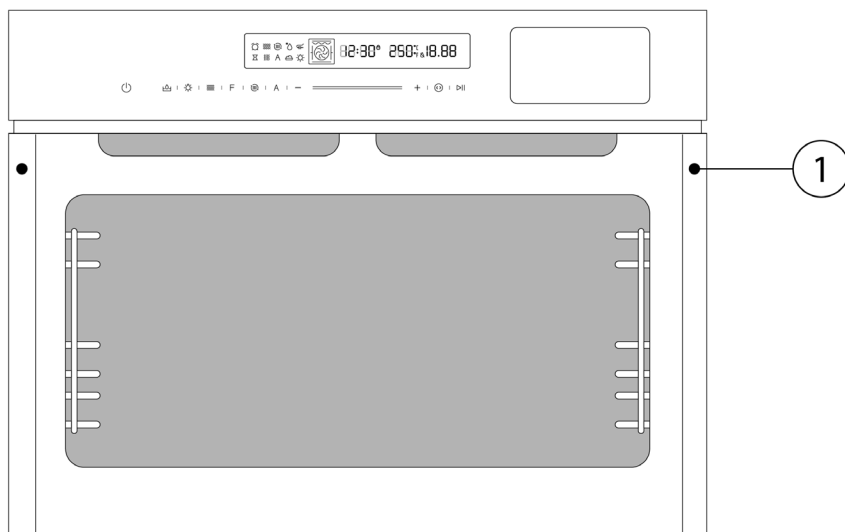
1.4. Budowa piekarnika



Rys. 1. Budowa piekarnika

- 1 – drzwi przednie piekarnika
- 2 – panel sterowania
- 3 – pojemnik na wodę

- 4 – obudowa
- 5 – przewód zasilający



Rys. 2. Piekarnik w zabudowie

1 – otwory montażowe

1.5. Środki ostrożności

- 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. Przy obsłudze prosimy o szczególne zabezpieczenie rąk, używając rękawic ochronnych i specjalnego uchwyty do blach i rusztów. Dzieci do 8 roku życia nie powinny zbliżać się do włączonego piekarnika.
- Piekarnik powinien być obsługiwany przez osoby dorosłe, w pełni sprawne fizycznie lub umysłowo z uwagi na bezpieczeństwo własne i domowników.
- Piekarnik, jego wnętrze jak i drzwi nie mogą służyć dzieciom do zabawy.
- Piekarnik powinien być pod stałą kontrolą. Pozostawienie go bez kontroli przy sporządzaniu potraw w tłuszczu lub oleju może stanowić zagrożenie pożarowe i doprowadzić do zapłonu. W sytuacji gdyby doszło do zapłonu, należy wyłączyć piekarnik, zostawić drzwi zamknięte a ogień stłumić niepalnym materiałem (np. kocem gaśniczym szklanym). Ważne, aby płomieni nie gasić wodą.

- W przypadku pęknięcia jednej z szyb zainstalowanych w drzwiach piekarnika należy natychmiast wyłączyć zasilanie elektryczne. Zabronione jest używanie uszkodzonego piekarnika.
- Nie należy próbować używać funkcji mikrofali przy otwartych drzwiczkach. Ważne jest, aby nie manipulować przy blokadzie bezpieczeństwa w drzwiach piekarnika, ani jej nie łamać. Funkcja mikrofali wyłączy się automatycznie, jeśli będziemy chcieli otworzyć drzwi podczas używania tego trybu.
- Płynów i innych produktów spożywczych nie wolno podgrzewać w zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą one eksplodować.
- Podczas podgrzewania żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach nie należy zostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru z uwagi na możliwość zapalenia.
- Podczas korzystania z funkcji mikrofali używaj wyłącznie naczyń, które nadają się do użytku w mikrofalówkach.
- Piekarnik po zakończeniu użytkowania lub zakończeniu ustawionych programów czasowych, wyłączy się automatycznie informując o tym sygnałem dźwiękowym.
- Mycie wnętrza piekarnika za pomocą urządzeń czyszczących parą jest zabronione.
- Należy upewnić się, że znajdujące się w okolicy urządzenia emitujące fale radiowe (np. telefon, radio czy telewizor) nie zakłócają prawidłowego działania panelu sterującego piekarnika.
- Piekarnik SP-50PM jest wyposażony w kabel przyłączeniowy ze względu na bezpieczeństwo użytkownika, musi być podłączony do gniazda z uziemieniem.
- Gniazdko sieci elektrycznej, do którego podłączony jest piekarnik powinno być w miejscu łatwo dostępnym.
- Meble kuchenne, w których zainstalowany będzie piekarnik SP-50PM muszą być odporne na nagrzewanie do 100°C.
- W okresie gwarancyjnym wszelkie naprawy mogą być wykonywane jedynie przez serwis producenta. W przeciwnym wypadku konsument może liczyć się z utratą gwarancji producenta.
- W czasie naprawy należy bezwzględnie odłączyć zasilanie przez wyciągnięcie wtyczki z gniazda lub wyłączenie bezpiecznika linii elektrycznej zasilającej piekarnik.



Zapamiętaj

- Zanik napięcia w sieci elektrycznej skutkuje anulowaniem wszystkich ustawień. 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 nagrzaných miejsc.
- Przy używaniu piekarnika nie należy korzystać z naczyń z tworzyw sztucznych.
- Uderzenie w szybę drzwi piekarnika, może spowodować pęknięcia i odpryski.
- Piekarnik może znajdować się pod blatem (posiada chłodzenie), w którym zainstalowano płytę grzewczą z zachowaniem warunków zabudowy pokazanych (rys. 19).
- Zalecana jest przegroda osłaniająca i rozdzielająca płytę grzejną i piekarnik.
- Czyszczenie i konserwacja wnętrza piekarnika oraz szyb w drzwiach powinna odbywać się według wskazówek opisanych w instrukcji obsługi. W przypadku niewłaściwego obchodzenia się z urządzeniem, gwarancja nie zostanie uwzględniona.

2. EKSPLOATACJA

2.1. Pierwsze uruchomienie urządzenia

Przed pierwszym uruchomieniem piekarnika należy:

- 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. Następnie włączyć piekarnik i nagrzać do temperatury 250°C i pozostawić na około 30 minut,
- dokonać pierwszego użycia, zachowując wszelkie wskazówki z instrukcji obsługi.



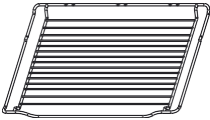
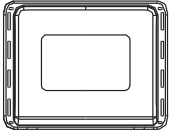
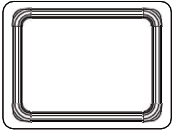
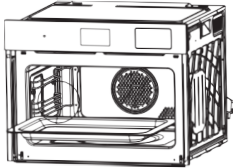
Jeżeli piekarnik jest podłączony i użytkowany zgodnie z instrukcją obsługi, nie istnieje konieczność stosowania dodatkowych urządzeń zabezpieczających.

Po prawidłowym umieszczeniu piekarnika w segmencie meblowym, podłączamy wtyczkę kabla piekarnika do gniazda sieciowego. Gniazdo powinno być wyposażone w styk ochronny. Usłyszymy krótki sygnał dźwiękowy. Następnie na wyświetlaczu pojawi się wartość 00:00. Aby ustawić zegar należy przejść do rozdziału 2.4 i postępować zgodnie z podaną instrukcją.

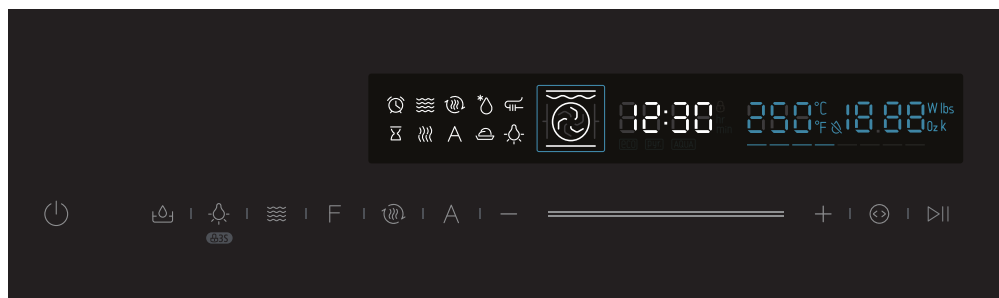
Piekarnik ma wbudowane dwa wentylatory. Wentylator obiegowy komory piekarnika jest widoczny po otwarciu drzwi, z kolei wewnątrz obudowy zainstalowany jest wentylator chłodzący. Działanie wentylatora polega na wychładzaniu do bezpiecznej temperatury drzwi piekarnika, części obudowy oraz urządzeń sterujących. 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 pola. Nie ma możliwości zaprogramowania uruchomienia piekarnika, jeśli przyciskanych jest więcej pól jednocześnie.

2.2. Akcesoria

	Ruszt grillowy Do grillowania np. steków, kielbasek i do opiekania chleba.
	Blacha do pieczenia (blacha emaliowana) Do robienia bułek i pieczenia całego kurczaka. Podczas gotowania z wykorzystaniem funkcji pieca konwekcyjnego zabrania się używania blachy emaliowanej. Ze względów bezpieczeństwa blachę do pieczenia należy umieścić na wieszaku bocznym, a nie bezpośrednio na dnie wnęki.
	Taca do pieczenia (taca szklana) Podczas gotowania z wykorzystaniem funkcji pieczenia konwekcyjnego należy używać szklanej tacy. Służy do wychwytywania cieczy, takich jak woda i tłuszcz, podczas pieczenia żywności. Aby zapewnić jak najlepszy efekt gotowania, tacę szklaną należy umieścić na najniższym poziomie, jak pokazano na rysunku obok. ➡ 

2.3. Panel sterowania i jego funkcje



Rys. 3. Panel sterowania piekarnika SP-50PM

Opis klawiszy dotykowych



Przyciski dotykowe służą do ustawiania różnych dodatkowych funkcji. Na wyświetlaczu możesz odczytać ustawione wartości.



Włącz / Wyłącz



Zbiornik wody



Sterowanie oświetleniem



Mikrofala



Funkcje



Nagrzewanie



Menu programów automatycznych



Slider



Zmiana parametru



Start / Pauza

2.4. Ustawienie zegara

W stanie oczekiwania dotknij klawisza ☺, aby przejść do trybu ustawiania zegara. Wyświetli się „00:00”, a cyfry godzin zaczną migać. Za pomocą slidera ustaw odpowiednią godzinę. Dotykając klawisza ☺, przejdziesz do możliwości ustawień minut. Dotykając ponownie klawisza ☺, zapiszesz ustawienia. Urządzenie przejdzie w stan oczekiwania.

2.5. GOTOWANIE BEZ UŻYCIA PARY

2.5.1. Funkcje klasycznego piekarnika

Aby wybrać jeden z trybów obróbki termicznej klasycznego piekarnika, nacisnąć klawisz.

- Wybrać odpowiedni tryb – w tym celu naciśnij klawisz „F” tyle razy, aby wybrać żądaną funkcję:

Dostępne programy do klasycznej obróbki termicznej piekarnika:								
								
Podgrzewanie klasyczne	Konwekcja (termoobieg)	Podgrzewanie klasyczne + wentylator	Tylko funkcja grilla	Podwójny grill + wentylator	Podwójny grill	Tylko dolna grzałka + konwekcja (termoobieg)	Tylko dolna grzałka	Fermentacja
100-230 °C	100-250 °C	100-230 °C	100-200 °C	100-230 °C	100-230 °C	100-230 °C	100-200 °C	35-45 °C

- Określić czas gotowania – za pomocą slidera ustaw odpowiedni czas, a następnie zatwierdź go klawiszem ☺,
- Określić temperaturę gotowania – za pomocą slidera ustaw żądaną temperaturę w przedziale dostępnym dla danego trybu,
- Dotknij ►|| aby rozpocząć gotowanie.

2.5.2. Funkcja mikrofali

Aby włączyć tryb mikrofali, należy:

1. Wybrać tryb mikrofali – w tym celu naciśnij klawisz ,
2. Określić czas podgrzewania – za pomocą slidera ustaw odpowiedni czas, a następnie zatwierdź go klawiszem ,
3. Określić poziom mocy mikrofali – za pomocą slidera ustaw żądany poziom mocy:

Dostępne poziomy mocy:

100W	200W	400W	600W	800W
10%	30%	50%	80%	100%

4. Dotknij  aby rozpocząć gotowanie.

2.5.3. Połączenie funkcji klasycznego piekarnika + mikrofali

Aby wybrać jeden z trybów obróbki termicznej klasycznego piekarnika w połączeniu z mikrofalą, należy:

1. Nacisnąć klawisz „F” tyle razy, aby wybrać żądaną funkcję, połączenie funkcji mikrofali z klasycznymi funkcjami piekarnika dostępne jest tylko w 3 trybach oznaczonych w poniższej tabeli:

Dostępne programy do klasycznej obróbki termicznej piekarnika:							
							
							
Podgrzewanie klasyczne	Konwekcja (termoobieg)	Podgrzewanie klasyczne + wentylator	Tylko funkcja grilla	Podwójny grill + wentylator	Podwójny grill	Tylko dolna grzałka + konwekcja (termoobieg)	Tylko dolna grzałka
	+ Mikrofała			+ Mikrofała		+ Mikrofała	
	100-200 W / 100-220 °C			100-200 W / 100-220 °C		100-200 W / 100-230 °C	

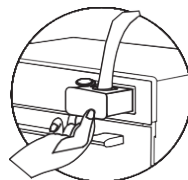
2. Po wybraniu odpowiedniego trybu klasycznej funkcji piekarnika należy wybrać klawisz  na panelu sterowania, aktywując w ten sposób dodatkową funkcję mikrofali.
3. Określić czas gotowania – za pomocą sladera ustaw odpowiedni czas, a następnie zatwierdzić go klawiszem .
4. Określić temperaturę gotowania – za pomocą sladera ustaw żądaną temperaturę w przedziale dostępnym dla danego trybu zgodnie z tabelą powyżej,
5. Określić poziom mocy podgrzewania mikrofali – za pomocą sladera ustaw żądany poziom mocy mikrofali w przedziale dostępnym dla danego trybu zgodnie z tabelą powyżej,
6. Dotknij  aby rozpocząć gotowanie.

2.6. GOTOWANIE Z UŻYCIEM PARY

2.6.1. Funkcja klasycznego gotowania na parze

Aby włączyć tryb gotowania na parze, należy:

1. Uzupełnić wodę w zbiorniku - w tym celu naciśnij klawisz . Zbiornik powinien wysunąć się automatycznie.
2. Wlać do zbiornika na wodę tylko i wyłącznie wodę demineralizowaną,
3. Umieścić zbiornik na wodę w kieszeni panelu sterującego oraz docisnąć go ręcznie (zbiornik na wodę nie chowa się automatycznie),
4. Wybrać tryb gotowania na parze – w tym celu naciśnij klawisz „F”, na wyświetlaczu pojawi się symbol .
5. Określić czas gotowania – za pomocą sladera ustaw odpowiedni czas, a następnie zatwierdzić go klawiszem .
6. Określić temperaturę gotowania – za pomocą sladera ustaw żądaną temperaturę w przedziale 60-100 °C,
7. Dotknij  aby rozpocząć gotowanie.





Podczas korzystania z funkcji gotowania na parze mogą występować głośne dźwięki w momencie zamknięcia drzwi piekarnika. Jest to normalne zjawisko i nie ma się czego obawiać. Spowodowane jest to powstającym nadciśnieniem w komorze piekarnika podczas nagłego zamknięcia drzwi. Aby ograniczyć powstawanie tych dźwięków należy powoli zamykać drzwi rozgrzanego piekarnika.



Do zbiornika na wodę używaj wyłącznie wody demineralizowanej, która ograniczy osadzanie się kamienia w układzie wewnątrz piekarnika.



Po zakończonym gotowaniu na parze pamiętaj o usunięciu wody ze zbiornika na wodę oraz dokładnym jego osuszeniu.



W sytuacji zaniku prądu lub zablokowania się szuflady zbiornika na wodę możesz użyć dołączonej do zestawu przyssawki, aby wysunąć zbiornik na wodę z komory.

2.6.2. Połączenie funkcji gotowania na parze + mikrofal

Aby włączyć tryb gotowania na parze w połączeniu z mikrofalą, należy:

1. Wybrać tryb gotowania na parze + mikrofała – w tym celu naciśnij klawisz „F”, a następnie klawisz ,
2. Określić czas gotowania – za pomocą slidera ustaw odpowiedni czas, a następnie zatwierdź go klawiszem ,
3. Określić poziom mocy podgrzewania mikrofal – za pomocą slidera ustaw żądany poziom mocy w zakresie 100-200 W,
4. Dotknij  aby rozpocząć gotowanie.

2.6.3. Połączenie funkcji gotowania na parze + klasycznej obróbki termicznej piekarnika

Aby wybrać jeden z trybów funkcji gotowania na parze w połączeniu z klasyczną obróbką termiczną piekarnika, należy:

1. Wybrać odpowiedni tryb – w tym celu naciśnij klawisz „F” tyle razy, aby wybrać żądaną funkcję,

Dostępne programy do gotowania na parze + klasyczna obróbka termiczna piekarnika:

 + 	 + 	 + 
Funkcja gotowania na parze + konwekcja (termoobieg)	Funkcja gotowania na parze + grzałka góra / dół	Funkcja gotowania na parze + podwójny grill + wentylator
L1-L3 / 150-220 °C	L1-L3 / 150-220 °C	L1-L3 / 150-220 °C

2. Określić czas gotowania – za pomocą slidera ustaw odpowiedni czas, a następnie zatwierdź go klawiszem ,
3. Określić temperaturę gotowania za pomocą klasycznych grzałek piekarnika – za pomocą slidera ustaw żądaną temperaturę w przedziale dostępnym dla danego trybu,
4. Określić poziom mocy grzałki parownicy – za pomocą slidera ustaw żądany poziom z dostępnych mocy L1, L2 lub L3,
5. Dotknij  aby rozpocząć gotowanie.

2.7. Funkcja szybkiego nagrzewania

 Aby skrócić czas nagrzewania, można skorzystać z funkcji szybkiego nagrzewania. W tym celu należy wybrać klawisz  umieszczony na panelu sterowania w momencie określania temperatury gotowania lub ustawiania czasu pracy danego programu. Włączenie funkcji szybkiego nagrzewania po uruchomieniu programu nie jest już możliwe.

 Jeśli funkcja szybkiego nagrzewania została aktywowana na wyświetlaczu widoczny jest znak .

Funkcja szybkiego nagrzewania nie jest dostępna dla funkcji mikrofali, gotowania na parze oraz podgrzewania klasycznego do temperatury 100 °C.



Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury w komorze przez funkcję szybkiego nagrzewania piekarnik będzie podtrzymywał ją automatycznie przez okres 2 godzin. Jeśli do tego czasu nie zostanie wykonana żadna czynność urządzenie się wyłączy.

Aby anulować w trakcie pracy funkcję szybkiego nagrzewania należy wybrać ponownie klawisz

2.8. Funkcja rozmrażania

Aby włączyć funkcję rozmrażania, należy:

1. Nacisnąć klawisz A,
2. Określić tryb rozmrażania – za pomocą slidera wybrać odpowiedni tryb rozmrażania, a następnie zatwierdzić go klawiszem

Dostępne tryby rozmrażania:

Numer programu	Produkt	Zakres wagowy [kg]
d 01	Mięso	0,10 – 1,50
d 02	Drób	0,10 – 1,50
d 03	Ryby	0,10 – 0,80

3. Określić wagę produktu – za pomocą slidera ustawić żadaną wagę produktu w kg,
4. Dotknij aby rozpocząć gotowanie,
5. Jeśli w trakcie pracy usłyszysz 3 sygnały dźwiękowe należy obrócić potrawę na drugą stronę, a następnie zatwierdzić czynność klawiszem aby kontynuować rozmrażanie.

2.9. Włączenie/ Wyłączenie oświetlenia komory piekarnika

W celu włączenia oświetlenia w komorze piekarnika należy wybrać klawisz .

Ponowne naciśnięcie klawisza spowoduje wyłączenie oświetlenia.



Pamiętaj o wyłączeniu oświetlenia, jeśli z niego nie korzystasz. Ograniczasz dzięki temu zużycie prądu oraz zwiększasz żywotność żarówki.

2.10. Blokada zabezpieczająca przed dziećmi

Urządzenie posiada funkcję zabezpieczenia przed dziećmi, które zapobiega przypadkowemu włączeniu go przez dzieci.

Aby włączyć zabezpieczenie przed dziećmi należy nacisnąć i przytrzymać przez min. 3 sekundy klawisz . Jeśli funkcja zostanie aktywowana usłyszymy sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się symbol kłódki.

Aby wyłączyć zabezpieczenie przed dziećmi należy nacisnąć i przytrzymać przez min. 3 sekundy klawisz . Jeśli funkcja zostanie dezaktywowana usłyszymy sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zniknie symbol kłódki.

2.11. Programy automatyczne

Programy automatyczne umożliwiają bardzo łatwe przygotowanie potraw. Wybierasz program i wpisujesz wagę swojej potrawy. Do wyboru jest 21 programów.



Program automatyczny dokonuje optymalnego ustawienia, ale musisz pamiętać aby, zawsze umieszczać żywność w zimnej komorze piekarnika.

Aby włączyć tryb automatyczny, należy:

1. Naciśnąć dwukrotnie klawisz „A”,
2. Wybrać numer programu – za pomocą slidera ustaw odpowiedni program, a następnie zatwierdź go klawiszem ,
3. Określić wagę potrawy – za pomocą slidera ustaw odpowiednią wagę produktu w kg, a następnie zatwierdź ją klawiszem  (Na wyświetlaczu pojawi się czas gotowania),
4. Dotknij  aby rozpocząć gotowanie.



Podczas korzystania z funkcji gotowania na parze mogą występować głośne dźwięki w momencie zamknięcia drzwi piekarnika. Jest to normalne zjawisko i nie ma się czego obawiać. Spowodowane jest to powstającym nadciśnieniem w komorze piekarnika podczas nagłego zamknięcia drzwi. Aby ograniczyć powstawanie tych dźwięków należy powoli zamykać drzwi rozgrzanego piekarnika.

Lista programów automatycznych:

Numer programu	Danie	Waga [kg]	Poziom w komorze piekarnika *	Wymagane akcesoria	Możliwość edycji czasu gotowania
A01	Świeże warzywa	0,20 / 0,40 / 0,60	I	Taca szklana	-
A02	Ziemniaki gotowane	0,24 / 0,48 / 0,72	I	Taca szklana	-
A03	Ziemniaki pieczone	0,45 / 1,00	III	Ruszt do grillowania	-
A04	Mrożone kawałki kurczaka	0,45	III	Ruszt do grillowania	-
A05	Biszkopt	0,40 / 0,50 / 0,60	II	Ruszt do grillowania	-
A06	Szarlotka	2,40	II	Ruszt do grillowania	-
A07	Placek z kruchego ciasta	1,00	II	Ruszt do grillowania	-
A08	Odgryzanie zupy	0,20 / 0,40 / 0,60	I	Taca szklana	-
A09	Odgryzanie dania	0,25 / 0,35	I	Taca szklana	-
A10	Odgryzanie sosu / gulaszu	0,10 / 0,20 / 0,30	I	Taca szklana	-
A11	Mrożona pizza	0,20 / 0,40 / 0,60	III	Ruszt do grillowania	-
A12	Mrożone frytki z pieca	0,30 / 0,40 / 0,50	III	Ruszt do grillowania	-
A13	Lasagna	1,60	II	Ruszt do grillowania	-
A14	Filet z łosia na parze **	0,50	II	Taca szklana	Tak
A15	Pierś z kurczaka na parze **	0,20	II	Taca szklana	Tak
A16	Ryż na parze **	0,20	II	Taca szklana	Tak
A17	Fasola na parze **	0,50	II	Taca szklana	Tak
A18	Brokuły na parze **	0,50	II	Taca szklana	Tak
A19	Ziemniaki ze skórą na parze **	0,50	II	Taca szklana	Tak
A20	Ziemniaki bez skórki na parze **	0,50	II	Taca szklana	Tak
A21	Funkcja odkamieniania **	-	-	-	-

* Poziom nr I liczony jest od dołu piekarnika, poziom nr III znajduje się na samej górze komory.

** Przed aktywacją tych programów należy uzupełnić wodę w zbiorniku.



Podczas gotowania za pomocą programów automatycznych w trakcie usłyszymy sygnał dźwiękowy, który przypomina o przewróceniu potrawy w naczyniu w celu równomiernego podgrzania (dotyczy tylko programu od A04, A08, A09, A10).

2.12. Funkcja odkamieniania układu gotowania na parze



Aby uzyskać najlepsze rezultaty czyszczenia, zalecamy użycie roztworu wody demineralizowanej z kwasem cytrynowym (w proporcji na 1L wody pół paczki kwasu cytrynowego).

Aby przeprowadzić proces odkamieniania, należy:

1. Wlać roztwór wody demineralizowanej z kwasem cytrynowym do zbiornika na wodę - w tym celu naciśnij klawisz . Zbiornik powinien wysunąć się automatycznie. Umieść z powrotem zbiornik na wodę w kieszeni panelu sterującego oraz dociśnij go ręcznie (zbiornik na wodę nie chowa się automatycznie),
2. Wybrać funkcję odkamieniania – w tym celu naciśnij po kolei klawisz „A” tyle razy aż na wyświetlaczu pojawi się program A21 co będzie oznaczać, że urządzenie przejdzie w tryb odkamieniania (proces potrwa 1 godzinę),
3. Dotknąć  aby rozpocząć proces odkamieniania.
4. Na ok. 5 min przed zakończeniem procesu odkamieniania program zostanie automatycznie wstrzymany z komunikatem braku wody. Wyjmij zbiornik na wodę oraz dokładnie oczyść go z roztworu. Uzupełnij zbiornik na wody wyłącznie wodą demineralizowaną.
5. Dotknąć  aby kontynuować proces odkamieniania.



Jeśli w trakcie procesu odkamieniania dojdzie do jego przerwania, należy cały proces przeprowadzić od początku.

3. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

Drobne przybrudzenia szyby drzwi należy zetrzeć szmatką zwilżoną wodą lub płynem do czyszczenia szkła. Nie powinno się stosować urządzeń czyszczących na parę. Zabrania się również stosowania żrących lub agresywnych płynów do mycia, piasku do czyszczenia, czy ostrych gąbek.

Używanie nieprzystosowanych środków np. płynów do naczyń może być przyczyną powstawania przebarwień, trudnych do usunięcia.

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 oraz uszczelki.

Zabrudzenia powstałe w trakcie przygotowywania potraw, zawierające cukier, sól, tłuszcz lub folię aluminiową przywartą do blach należy zeskrobać od razu skrobakiem z ciepłych elementów i po ich wychłodzeniu doczyścić specjalnym płynem.. Ruszty i 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.



Nieprzyjemne zapachy, np. po przygotowaniu ryby można bardzo łatwo usunąć. Dodaj kilka kropel soku z cytryny do szklanki wody. Do pojemnika na wodę włóż łyżkę, aby zapobiec szybkiemu jej zagotowaniu. Podgrzewaj wodę przez 1 do 2 minut przy maksymalnej mocy funkcji mikrofal.

4. POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU 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.

Tabela usterek:

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie / informacje
Urządzenie nie włącza się	Wadliwy wyłącznik automatyczny	Zajrzyj do skrzynki bezpieczników i sprawdź, czy wyłącznik nadprądowy urządzenia jest sprawny
	Wtyczka nie jest podłączona	Podłącz wtyczkę
	Awaria zasilania	Sprawdź, czy światło w kuchni działa
Urządzenie jest włączone, ale nie działa panel dotykowy. Na wyświetlaczu widać 	Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywne	Dezaktywuj zabezpieczenie przed dziećmi (patrz rozdział: 2.12).
Funkcja mikrofali nie włącza się	Drzwi nie są całkowicie zamknięte	Sprawdź, czy w drzwiach nie pozostały resztki jedzenia
Podgrzewanie potraw przy użyciu funkcji mikrofali trwa dłużej niż zwykle	Wybrany poziom mocy mikrofali jest za niski	Wybierz wyższy poziom mocy
	W urządzeniu włożono większą ilość niż zwykle	Podwójna ilość = prawie dwukrotnie dłuższy czas gotowania
	Jedzenie było zimniejsze niż zwykle	Mieszaj lub obracaj potrawę podczas gotowania
Nie można ustawić wybranego trybu pracy lub poziomu mocy	W tym trybie pracy nie można ustawić temperatury, poziomu mocy ani ustawień łączonych	Wybierz inne dozwolone ustawienia
Błąd E-01 na wyświetlaczu	Aktywowano funkcje zabezpieczenia termicznego	Zadzwoń do centrum serwisowego Solgaz
Błąd E-04 na wyświetlaczu	Aktywowano funkcje zabezpieczenia termicznego	Zadzwoń do centrum serwisowego Solgaz
Błąd E-17 na wyświetlaczu	Uszkodzony układ elektryczny	Zadzwoń do centrum serwisowego Solgaz

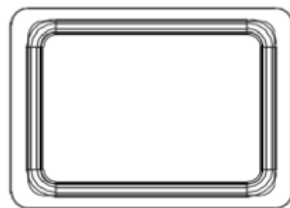
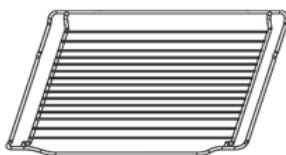
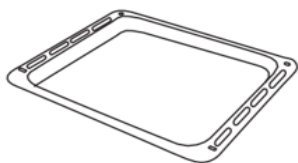
MONTAŻ URZĄDZENIA

5. 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. W kartonie powinien znajdować się piekarnik z akcesoriami oraz instrukcją obsługi i montażu zawierającą kartę gwarancyjną. Chronić dzieci przed materiałami, w które zapakowany był piekarnik np. części/okruszki styropianu, woreczki itp.

Akcesoria:



Elementy montażowe:



Instrukcja obsługi i montażu:



6. WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA

6.1. Przygotowanie mebli do wbudowania piekarnika

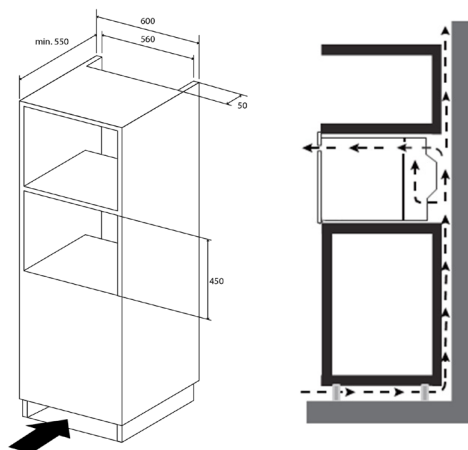


Instalatorze, pamiętaj o wentylacji urządzenia w zabudowie meblowej. Zamontowana szafka musi mieć w przednim cokole otwór wentylacyjny o powierzchni min. 250 cm².

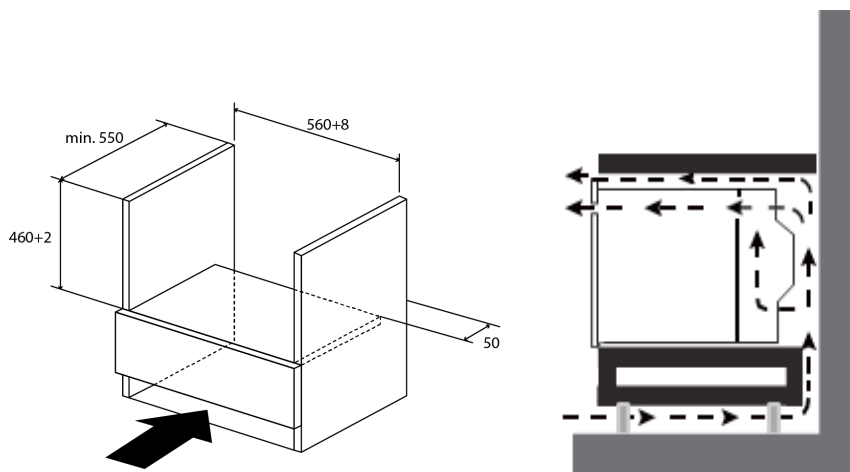
Szafka meblowa lub segment, na którym będzie znajdował się piekarnik powinien być:

- zabezpieczony od strony ściany przed wilgocią i zalaniem,
- prawidłowo wypoziomowany,
- na tyle głęboki, aby zapewnić odpowiednią wentylację urządzenia.

Mebłe kuchenne, w tym także kleje, lakiery, okleiny i inne elementy, z których są wykonane, muszą mieć odporność termiczną 100 stopni C. W przeciwnym wypadku okładzina meblowa może się odklejać, a płyty deformować.



Rys. 4. Zabudowa piekarnika w segmencie powyżej blatu



Rys. 5. Zabudowa piekarnika w segmencie poniżej blatu



Za szkody powstałe na skutek nieprawidłowego montażu odpowiada monter.

6.2. Montaż piekarnika SP-50PM w zabudowie meblowej



Nie trzymaj ani nie przenoś urządzenia za uchwyt drzwi.
Klamka drzwi nie jest w stanie utrzymać ciężaru urządzenia i może pęknąć.

Aby zamontować piekarnik w zabudowie meblowej postępuj zgodnie z poniższą instrukcją:

1. Ostrożnie wsuń piekarnik do miejsca przeznaczenia, upewniając się, że jest wycelowany.
2. Wsuń urządzenie w otwór i wyśrodkuj je. Nie załamuj kabla zasilającego.
3. Otwórz drzwi i przymocuj urządzenie do korpusu szafki za pomocą dołączonych śrub.



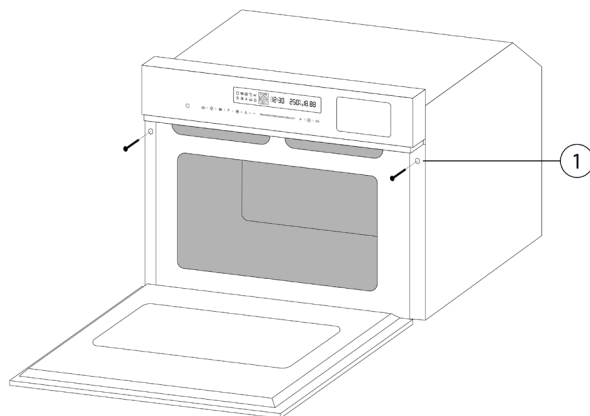
Szczeliny pomiędzy blatem a urządzeniem nie można zakrywać dodatkowymi listwami.

6.3. Podłączenie piekarnika do instalacji elektrycznej

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 podanymi powyżej.



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 mm² i powinna być wyposażona w odpowiednio dopasowane zabezpieczenie.

Przy podłączaniu piekarnika 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 serwisie Solgaz. Należy zwrócić uwagę, aby przewód zasilający nie był poskręcany lub przyciśnięty sprzętem. Przewód przyłączeniowy należy regularnie sprawdzać przez osobę uprawnioną.

7. OŚWIADCZENIE PRODUCENTA

Producent deklaruje niniejszym, że wyrób ten spełnia zasadnicze wymagania wymienionych poniżej dyrektyw europejskich został oznakowany znakiem CE

SP-50PM

- Dyrektywa 2014/35/UE Urządzenia elektryczne niskonapięciowe
- Dyrektywa 2014/30/UE Kompatybilność elektromagnetyczna

8. WARUNKI GWARANCJI ORAZ KARTA GWARANCYJNA

WARUNKI GWARANCJI

Dla bezpieczeństwa użytkowania i ważności niniejszej gwarancji należy przestrzegać poniższych zapisów.

Piekarnik elektryczny do zabudowy, nazwany w dalszej części piekarnikiem, przeznaczony jest wyłącznie do użytku w indywidualnych gospodarstwach domowych i służy do przygotowywania posiłków.

Używanie wyrobu powinno przebiegać zgodnie z Instrukcją obsługi i montażu dołączoną do opakowania, oraz zasilane prądem poprzez dostarczany przez producenta przewód zasilający.

Producent zapewnia nieodpłatną naprawę wyrobu przez okres 24 miesięcy liczony od daty zakupu.

Usunięcie wady w poprawnym działaniu wyrobu nastąpi w ciągu 14 dni udostępnienia wyrobu gwarantowi. Gwarancja ulega przedłużeniu o czas upływający od daty zgłoszenia do dnia przekazania użytkownikowi wyrobu wolnego od wad. W przypadkach szczególnie uzasadnionych, gdy naprawę należy wykonać w siedzibie producenta reklamacja zostanie załatwiona w ciągu 21 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.

Gwarant zwolniony jest z odpowiedzialności z tytułu gwarancji za wady lub usterki:

- spowodowane wadliwym lub niezgodnym z przeznaczeniem użytkowaniem
- niewłaściwym montażem lub wadliwym podłączeniem linii zasilającej wykonania przeróbek i napraw we własnym zakresie (nieuprawnione otwarcie urządzenia i/lub zerwanie plomb)
- utraty gwarancji lub braku odpowiednich wpisów w karcie gwarancyjnej
- uszkodzenia i zużycia elementów dekoracyjnych wynikające z użytkowania

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 przeconionego.

W przypadku bezzasadności zgłoszenia reklamacyjnego, z powodu braku występowania wady lub jej powstania wskutek niewłaściwego użytkowania gwarant odmawia wykonania bezpłatnej naprawy gwarancyjnej przedstawiając pisemne uzasadnienie swojego stanowiska. W takim przypadku możliwa jest naprawa odpłatna po ustaleniu i zaakceptowaniu kosztów przez zainteresowane strony.

Niniejsza karta gwarancyjna jest ważna jeśli urządzenie zostało zainstalowane przez osobę z odpowiednimi uprawnieniami. Nie może zawierać skreśleń, nieczytelnych wpisów i poprawek tekstu.

Zgłoszenia napraw gwarancyjnych prosimy kierować do naszego Serwisu w dowolnej formie 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 jest podany na końcu gwarancji oraz na stronie internetowej gwaranta www.solgaz.eu.

Żarówka jest częścią eksploatacyjną. Z tego względu nie podlega gwarancji.

Po upływie gwarancji producent wykonuje naprawy odpłatne po ustaleniu zakresu i kosztów naprawy z zainteresowanym.

W przypadku zgubienia karty gwarancyjnej, duplikat i kopia nie są wydawane.

Serwis gwarancyjny obowiązuje tylko na terenie Polski.

Gwarancja jest ważna wraz z dowodem zakupu

W sprawach nieuregulowanych niniejszą Kartą Gwarancyjną 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.

W przypadku wystąpienia nieprawidłowej pracy piekarnika prosimy o zaprzestanie użytkowania i kontakt z naszym Centrum Serwisowym Solgaz serwis@solgaz.com.pl lub tel. +48 515 020 434

KARTA GWARANCYJNA

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

Lp.	Data naprawy	Szczegółowy opis naprawy	Pieczęć i podpis	Uwagi
1.				
2.				
3.				

Solgaz Sp. z o.o.

ul. Towarowa 28A
58-100 Świdnica
NIP: 882-19-02-268

Infolinia (8:00-18:00):

☎ +48 515 020 420

📘 facebook.com/solgaz

🐦 twitter.com/SolgazPolska