



PIEKARNIK DO ZABUDOWY

SP-72KW



 PRĄD

Szanowni Państwo,

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

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



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



Przy tym symbolu znajdą Państwo natomiast nasze praktyczne porady i wskazówki.

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	3
1.1. Przeznaczenie piekarnika	3
1.2. Dane techniczne piekarników SP-72KW	3
1.3. Oszczędność	3
1.4. Budowa piekarnika	4
1.5. Środki ostrożności	4
2. Eksploatacja	6
2.1. Pierwsze uruchomienie urządzenia	6
2.2. Akcesoria	7
2.3. Montaż przewodnic	8
2.4. Panel sterowania i jego funkcje	10
2.5. Wprowadzenie do funkcji piekarnika – opis trybów pracy	11
2.6. Ustawienie zegara	11
2.7. Pieczenie konwencjonalne	11
2.8. Pieczenie z wymuszonym termoobiegami	12
2.9. Funkcja Airfry	13
2.10. Programy automatyczne	14
2.11. Funkcja rozmrażania	16
2.12. Funkcja fermentacji	16
2.13. Funkcja czyszczenia parowego	16
2.14. Menu „Ustawienia”	16
2.15. Oświetlenie komory piekarnika	17
2.16. Blokada zabezpieczająca przed dziećmi	18
3. Czyszczenie i konserwacja piekarnika	18
4. Postępowanie w przypadku wystąpienia usterek	18

MONTAŻ URZĄDZENIA

5. Rozpakowanie kartonu	20
6. Wskazówki dla Instalatora	21
6.1. Przygotowanie mebli do wbudowania piekarnika	21
6.2. Montaż piekarnika SP-72KW w zabudowie meblowej	24
6.3. Podłączenie piekarnika do instalacji elektrycznej	25
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 opiekacza, grzałek, termoobiegu, fermentacji oraz suszenia. 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.

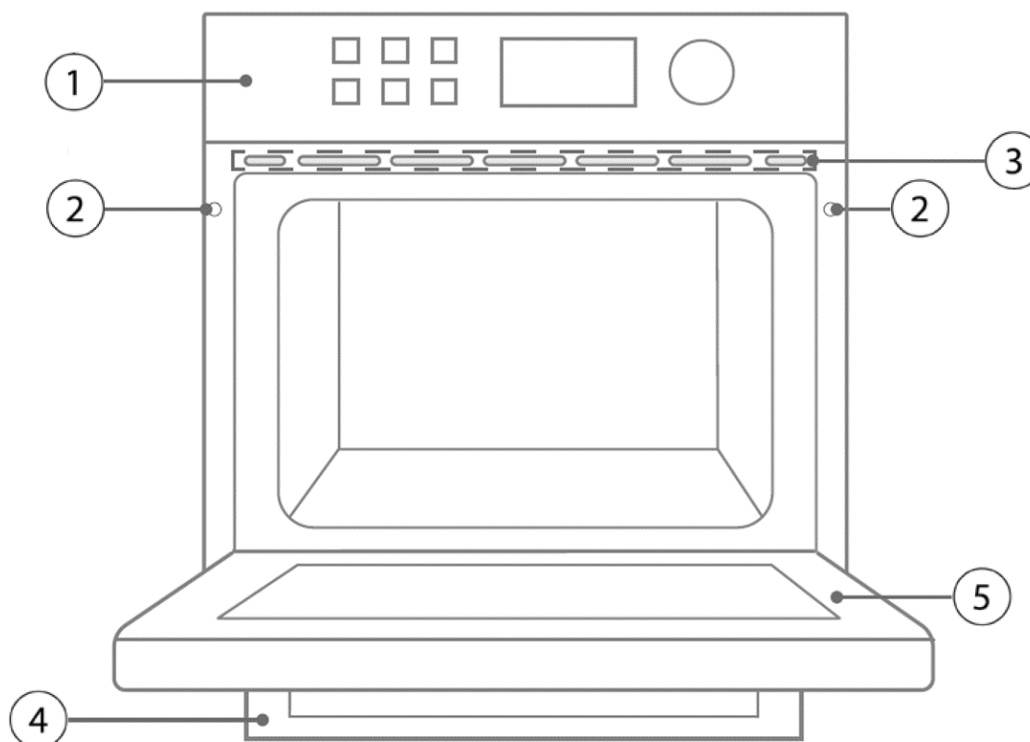
1.2. Dane techniczne piekarników SP-72KW

Parametry charakterystyczne piekarnika	Jednostka miary	Wartość
Napięcie zasilania	V/Hz (1N)	230/50
Maksymalna moc całkowita	W	3200
Pojemność komory	L	72
Wymiary zabudowy (szer. x wys. x gł.)	mm	560x590x550
Temperatura nagrzewania	°C	od 30 do 280
Oświetlenie	W	50 (2 x 25W)
Liczba komór	-	1

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 nie całe ciepło powstające z prądu w grzałkach elektrycznych podgrzewa potrawę. Część pozostaje w obudowie, w elementach grzejnych lub jest tracona do otoczenia, dlatego warto używać piekarnika w przypadku przygotowywania większej ilości dań, najlepiej jedno po drugim. Dobrą praktyką jest także wyłączenie piekarnika na 10 min. przez upływem czasu podanego w przepisie potrawy. Ciepło zgromadzone w elementach piekarnika dogrzeje potrawę. Przy programowaniu czasowym skracamy częściowo czas pracy elementów grzejnych, w stosunku do podanego w przepisie. Nie otwieramy niepotrzebnie drzwi piekarnika.

1.4. Budowa piekarnika



Rys. 1. Budowa piekarnika

1 – panel sterowania
2 – otwory montażowe
3 – kratka wylotu powietrza

4 – rączka drzwi
5 – drzwi piekarnika

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 różnego rodzaju naczyń, w których potrawy są przygotowywane.. Przy obsłudze prosimy o szczególne zabezpieczenie rąk, przy użyciu 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.
- Płynów i innych produktów spożywczych nie wolno podgrzewać w zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą one eksplodować.
- Piekarnik po zakończeniu użytkowania lub zakończeniu programowanych czasowo programów, wyłączy się automatycznie informując o tym sygnałem dźwiękowym, oraz komunikatem na wyświetlaczu.
- Należy upewnić się, że znajdujące się w okolicy urządzenia emitujące fale radiowe (np. telefon, radio czy telewizor) nie zakłócają prawidłowego działania panelu sterującego piekarnika i odwrotnie.
- Piekarnik SP-72KW 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-72KW muszą mieć odporność na nagrzewanie do 100°C.
- W okresie gwarancyjnym wszelkie naprawy mogą być wykonywane jedynie przez Serwis producenta. W przeciwnym wypadku istnieje zagrożenie utraty gwarancji producenta dla konsumenta.
- W czasie naprawy należy bezwzględnie odłączyć zasilanie przez wyciągnięcie wtyczki z gniazda lub wyłączenie bezpiecznika linii elektrycznej zasilającej piekarnik.



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 w tej instrukcji.
- Zalecana jest przegroda osłaniająca 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 wyposażenie z komory piekarnika,
- otworzyć okno lub uruchomić wentylację, ponieważ pierwsze włączenie może wiązać się z przejściowym wydzielaniem się zapachów,
- włączyć piekarnik i wybrać odpowiedni program.

Program	Temperatura	Czas
— Konwekcyjny	250 °C	30 min

- dokonać pierwszego użycia, zachowując przy tym wszelkie zalecenia zawarte w instrukcji obsługi.



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

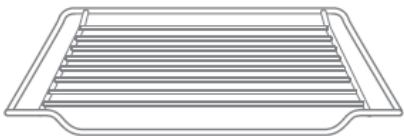
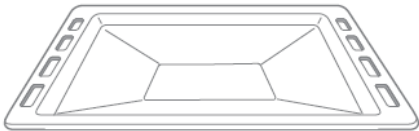
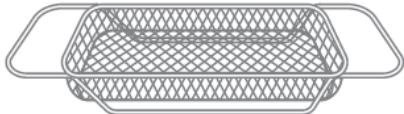
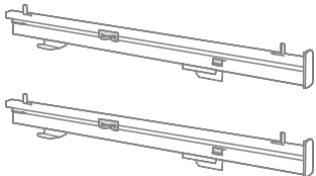
Po prawidłowym umieszczeniu piekarnika w segmencie meblowym, podłączamy wtyczkę kabla piekarnika do gniazda sieciowego. Gniazdo powinno być wyposażone w styk ochronny. Usłyszymy krótki sygnał dźwiękowy. Następnie na wyświetlaczu pojawi się wartość 00:00. Aby ustawić zegar należy przejść do rozdziału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

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.

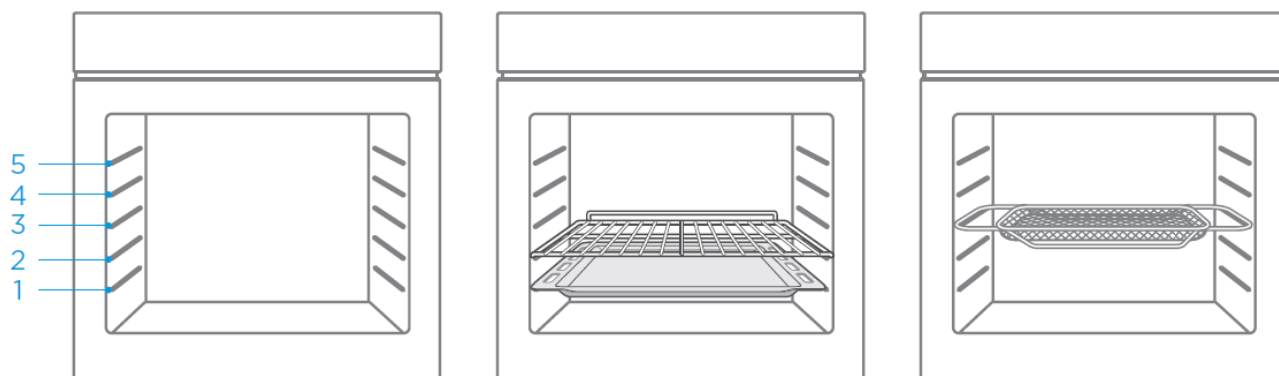
W trakcie obsługi oraz ustawiania programów, dopuszcza się przyciskanie na raz tylko jednego pola. Nie ma możliwości zaprogramowania sterownika i uruchomienia piekarnika jeśli przyciskanych jest więcej pól jednocześnie.

2.2. Akcesoria

	Ruszt grillowy Do grillowania np. steków, kiełbasek i do opiekania chleba. Może służyć również do potrzymania żaroodpornych pojemników do gotowania.
	Blacha do pieczenia Do robienia bułek i pieczenia całego kurczaka. Blachę można wykorzystać również jako podstawkę do gromadzenia resztek żywności umieszczając ją bezpośrednio pod rusztem grillowym lub koszem do pieczenia powietrznego. Ze względów bezpieczeństwa blachę do pieczenia należy umieścić na wieszaku bocznym, a nie bezpośrednio na dnie wnęki.
	Kosz do pieczenia powietrznego Do użycia z funkcją Airfry
	Komplet prowadnic Instrukcja montażu poniżej.

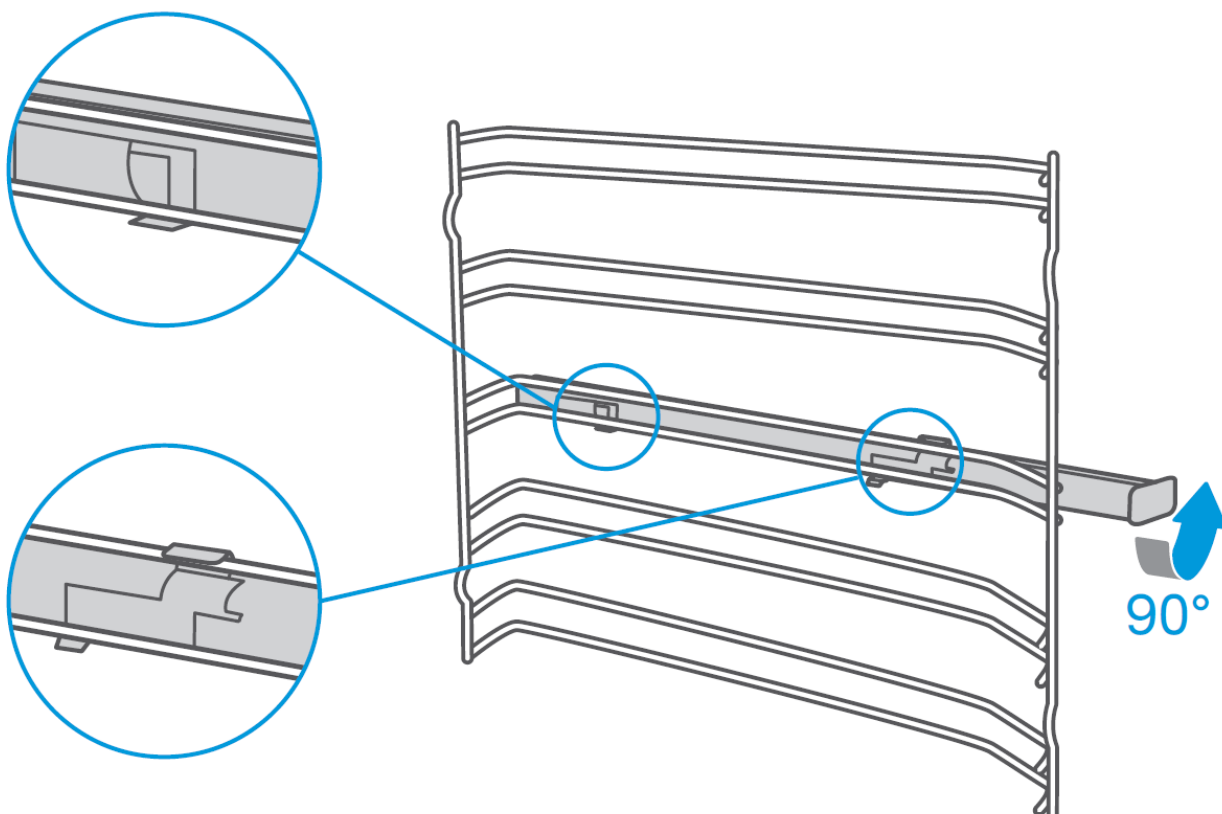


Aby piekarnik działał prawidłowo, ruszt do grillowania i blachę do pieczenia należy ustawiać wyłącznie pomiędzy pierwszym a piątym poziomem. W przypadku używania razem, blachę do pieczenia należy umieścić pod rusztem do grillowania.

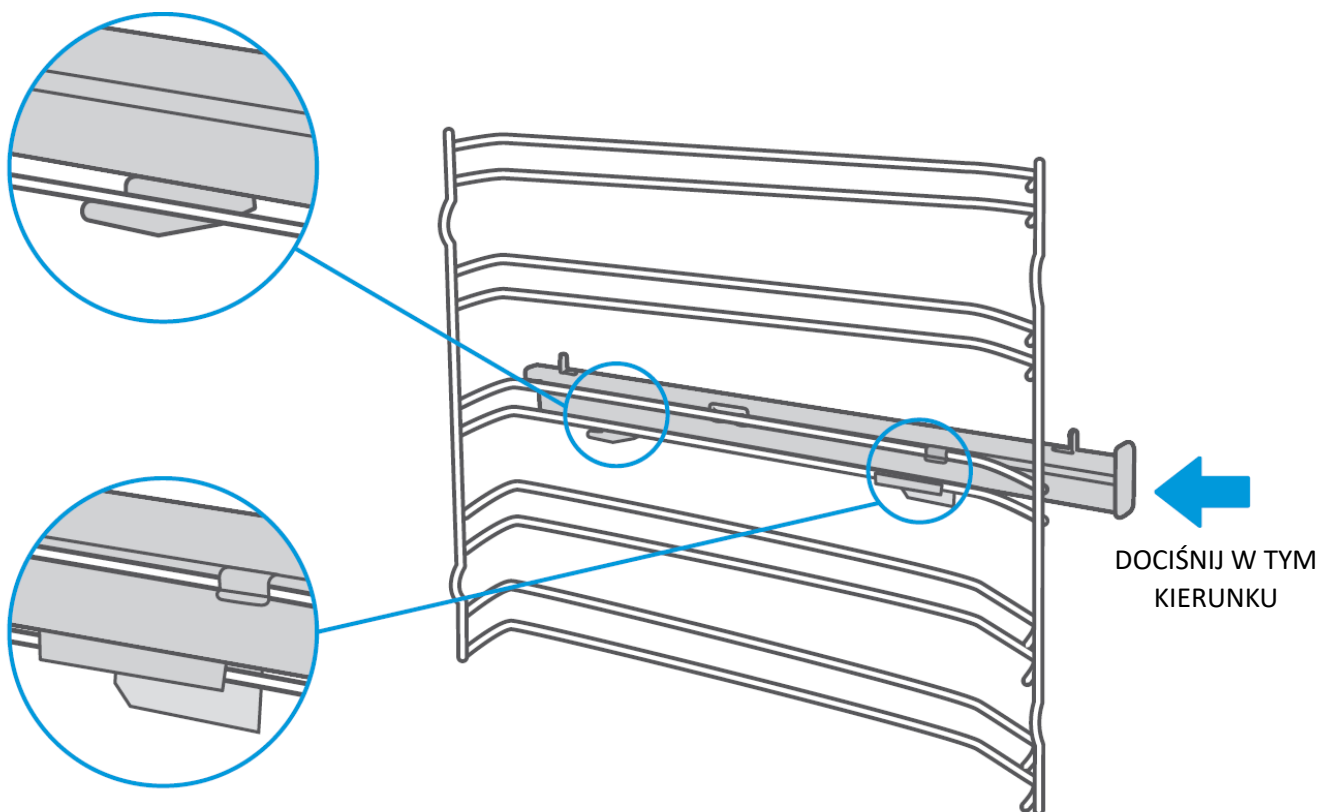


2.3. Montaż prowadnic

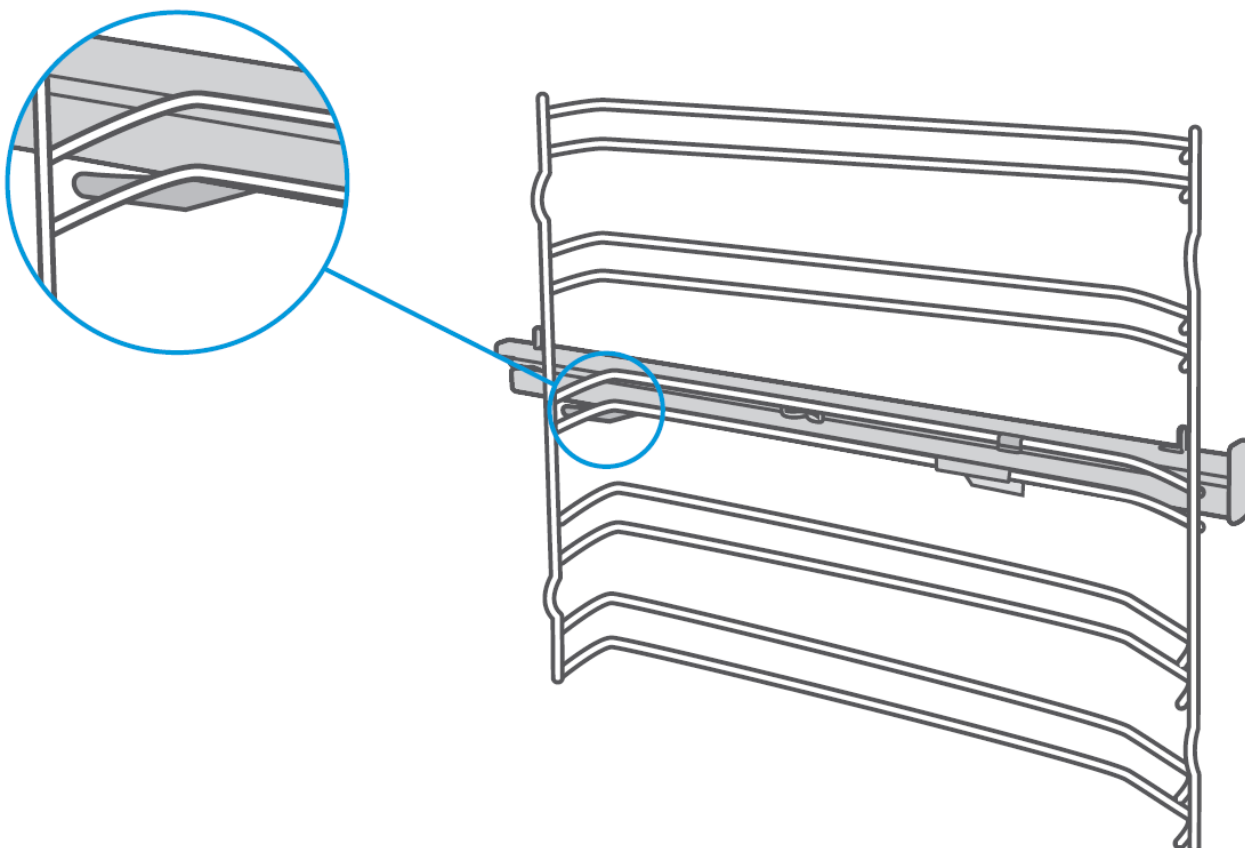
Krok 1: Osadź zaczepy prowadnicy na szynach zgodnie z ilustracją, a następnie obróć ją o 90°.



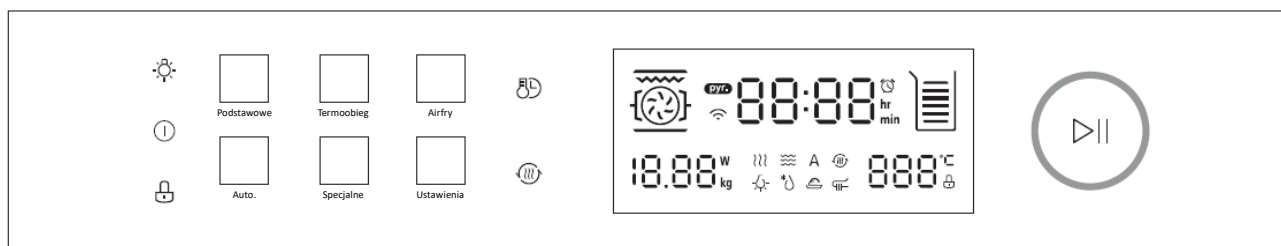
Krok 2: Dociśnij prowadnicę energicznym ruchem w kierunku pokazanym na poniższym zdjęciu.



Krok 3: Upewnij się, że tylny zaczep prowadnicy został zablokowany na szynie.



2.4. Panel sterowania i jego funkcje



Rys. 2. Panel sterowania piekarnika SP-72KW

Opis klawiszy dotykowych



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



Anuluj bieżące ustawienie i wróć do stanu gotowości.



Naciśnij ten przycisk, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie.



Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć blokadę rodzicielską.



Naciśnij ten przycisk, aby ustawić czas lub temperaturę.



Funkcja szybkiego nagrzewania komory piekarnika.



Obróć pokrętko, aby wybrać odpowiedni tryb w menu. Naciśnij ten przycisk, aby rozpocząć lub wstrzymać pracę wybranego programu.

2.5. Wprowadzenie do funkcji piekarnika – opis trybów pracy

Opis dostępnym trybów pracy do wyboru z poziomu menu.

Oznaczenie	Funkcja	Czas [h]	Temperatura [°C]	Szybkie nagrzewanie
	Pieczenie konwencjonalne	0 - 9	30 - 250	Dostępne
	Pieczenie z wymuszonym termoobiegiem	0 - 9	50 - 280	Dostępne
	Pieczenie konwencjonalne + wentylator	0 - 9	50 - 250	Dostępne
	Pojedynczy grill	0 - 9	150 - 250	Dostępne
	Podwójny grill + wentylator	0 - 9	50 - 250	Dostępne
	Podwójny grill	0 - 9	150 - 250	Dostępne
	Pizza	0 - 9	50 - 280	Dostępne
	Grzałka dolna	0 - 9	30 - 220	Dostępne
	Tryb ECO	0 - 9	140 - 240	-
	Rozmrażanie	0 - 9	50	-
	Fermentacja	0 - 9	30 - 45	-
	Czyszczenie parowe	0,5	100	-

2.6. Ustawienie zegara

Wybierz na panelu dotykowym „Ustawienia”, wyświetli się „00:00”. Przyciśnij pokrętkę a cyfry godzin zaczną migać. Za pomocą pokrętki ustaw odpowiednią godzinę. Przyciskając pokrętkę, przejdziesz do możliwości ustawień minut. Przyciskając ponownie pokrętkę, zapiszesz ustawienia. Urządzenie przejdzie w stan oczekiwania.

2.7. Pieczenie konwencjonalne

Aby włączyć tryb pieczenia konwencjonalnego, należy:

1. W trybie gotowości naciśnij przycisk „Podstawowe”,

2. Obróć pokrętkę, aby wybrać tryb,
3. Naciśnij przycisk "",
4. Obróć pokrętkę, aby ustawić czas,
5. Naciśnij przycisk "",
6. Obróć pokrętkę, aby wybrać zadaną temperaturę,
7. Naciśnij przycisk "", aby rozpocząć gotowanie.



Podczas gotowania naciśnij przycisk  i za pomocą pokrętki ustaw czas lub temperaturę.



Podczas gotowania naciśnij przycisk  lub otwórz drzwiczki, aby wstrzymać gotowanie, a następnie naciśnij przycisk , aby kontynuować gotowanie.



Podczas gotowania lub pauzy można nacisnąć przycisk „Konwencjonalny”, aby przełączyć funkcje.



Jeżeli nie ustawiono czasu pieczenia, maksymalny czas pracy piekarnika wynosi 9 godzin.



Podgrzewanie ma na celu zapewnienie smaku i wartości odżywczych potraw. W trybie, w którym świeci się ikona wstępnego podgrzewania , należy włożyć potrawę do piekarnika po podgrzaniu. Naciśnij przycisk , aby anulować podgrzewanie.

2.8. Pieczenie z wymuszonym termoobiegiem

Aby włączyć tryb pieczenia konwencjonalnego, należy:

1. W trybie gotowości naciśnij przycisk „Termoobieg”,
2. Obróć pokrętkę, aby wybrać tryb,
3. Naciśnij przycisk "",
4. Obróć pokrętkę, aby ustawić czas,
5. Naciśnij przycisk "",
6. Obróć pokrętkę, aby wybrać zadaną temperaturę,
7. Naciśnij przycisk "", aby rozpocząć gotowanie.



Podczas gotowania naciśnij przycisk  i za pomocą pokrętki ustaw czas lub temperaturę.



Podczas gotowania naciśnij przycisk lub otwórz drzwiczki, aby wstrzymać gotowanie, a następnie naciśnij przycisk , aby kontynuować gotowanie.



Jeżeli nie ustawiono czasu pieczenia, maksymalny czas pracy piekarnika wynosi 9 godzin.



Podgrzewanie ma na celu zapewnienie smaku i wartości odżywczych potraw. W trybie, w którym świeci się ikona wstępnego podgrzewania , należy włożyć potrawę do piekarnika po podgrzaniu. Naciśnij przycisk , aby anulować podgrzewanie.

2.9. Funkcja Airfry

Aby włączyć tryb pieczenia w trybie Airfry, należy:

1. W trybie gotowości naciśnij przycisk „Airfry”,
2. Obróć pokrętkę, aby wybrać zadaną temperaturę,
3. Naciśnij przycisk ,
4. Obróć pokrętkę, aby ustawić czas,
5. Naciśnij przycisk , aby rozpocząć gotowanie.



Podczas gotowania naciśnij przycisk i za pomocą pokrętki ustaw czas lub temperaturę.



Podczas gotowania naciśnij przycisk lub otwórz drzwiczki, aby wstrzymać gotowanie, a następnie naciśnij przycisk , aby kontynuować gotowanie.



Do pieczenia należy używać kosza do pieczenia powietrznego lub blachy do pieczenia.



Jeżeli nie ustawiono czasu pieczenia, maksymalny czas pracy piekarnika wynosi 9 godzin.



Podgrzewanie ma na celu zapewnienie smaku i wartości odżywczych potraw. W trybie, w którym świeci się ikona wstępnego podgrzewania , należy włożyć potrawę do piekarnika po podgrzaniu. Naciśnij przycisk , aby anulować podgrzewanie.

2.10. Programy automatyczne

Aby włączyć tryb automatyczny, należy:

1. W trybie gotowości naciśnij przycisk „Auto.”,
2. Obróć pokrętkę, aby wybrać odpowiedni program,
3. Naciśnij przycisk "▶||", aby rozpocząć gotowanie.



W przypadku menu z programem nagrzewania należy włożyć danie do komory piekarnika dopiero po nagrzaniu.

Lista programów automatycznych :

Numer programu	Danie	Waga	Tryb	Czas [min]	Temperatura [°C]	Szybkie nagrzewanie
A01	Frytki	350g	Airfry	19	200	Tak
A02	Frytki	750g	Airfry	23	230	Tak
A03	Udka kurczaka	500g	Airfry	20 + 10	250	-
A04	Udka kurczaka	1000g	Airfry	20 + 12	250	-
A05	Nuggetsy z kurczaka	200g	Airfry	17	250	Tak
A06	Nuggetsy warzywne	180g	Airfry	11,5	250	Tak
A07	Frytki z mozzarellą	120g	Airfry	10	250	Tak
A08	Grubo krojone krążki cebulowe	160g	Airfry	11,5	220	Tak
A09	Pieczarki panierowane	125g	Airfry	13	230	Tak
A10	Pieczarki panierowane	250g	Airfry	13	230	Tak

A11	Lasagne	600g	— —	20	220	Tak
A12	Stek	1350g	— ☼	15	230	Tak
A13	Suflet	4 porcje	— —	13	200	Tak
A14	Ciasto francuskie	1050g (5 porcji)	— —	15 + 50	220 + 180	Tak
A15	Pieczony homar z sosem grzybowym	680g (2 porcje)	— ~~~~	7	230	Tak
A16	Pieczona noga jagnięca z sosem miętowym	1500	— ☼	45 + 35	175	Tak
A17	Pieczony kotlet schabowy	350g (2 porcje)	— —	10	220	Tak
A18	Pieczona kaczka z sosem pomarańczowym	1400g	— ☼	40 + 15	220 + 250	Tak
A19	Czekoladowa rozkosz	726g (3 porcje)	— —	40	150	Tak
A20	Wieprzowina w sosie marsala ze smażonym szpinakiem i pieczarkami	1080g (2 porcje)	— ☼	10	220	Tak
A21	Okoń morski w panierce z soli	1300g	☺	13	250	Tak
A22	Pieczona noga jagnięca z fasolą	2000g	— —	15 + 75	205	Tak
A23	Żeberka wieprzowe BBQ	1000g	— ☼	20 + 10	180 + 235	Tak
A24	Pieczony ziemniak z serem	2 porcje	— ☼	60 + 18	205	Tak
A25	Pizza z pomidorami, mozzarellą i bazylią	2 porcje	— ☼	8	250	Tak
A26	Szarlotka	500g	— —	20 + 35	205 + 180	Tak
A27	Mille-feuille	640g (2 porcje)	— —	7 + 20	200 + 170	Tak
A28	Pieczony łosoś z sałatką z rukwi wodnej i kawiozem	300g	— ☼	6	220	Tak
A29	Ryba w papilotach	150g	— —	10	220	Tak
A30	Pieczony kurczak z cytryną i ziołami	880g (2 porcje)	— ☼	20 + 15	230 + 180	Tak
A31	Noga z kaczki	500g (2 porcje)	☺	20	250	Tak

2.11. Funkcja rozmrażania

Aby włączyć funkcję rozmrażania, należy:

1. W trybie gotowości naciśnij przycisk „Specjalne”,
2. Naciśnij przycisk "  ",
3. Obróć pokrętło, aby ustawić czas,
4. Naciśnij przycisk "  ", aby rozpocząć gotowanie.

2.12. Funkcja fermentacji

Aby włączyć funkcję fermentacji, należy:

1. W trybie gotowości naciśnij przycisk „Specjalne”,
2. Obróć pokrętło, aby wybrać tryb "  ",
3. Naciśnij przycisk "  ",
4. Obróć pokrętło, aby ustawić czas,
5. Naciśnij przycisk "  ",
6. Obróć pokrętło, aby wybrać zadaną temperaturę,
7. Naciśnij przycisk "  ", aby rozpocząć gotowanie.

2.13. Funkcja czyszczenia parowego

Aby włączyć funkcję czyszczenia parowego, należy:

1. Do środka komory piekarnika na dno wgłębienia należy wlać 250ml wody demineralizowanej.
2. W trybie gotowości naciśnij przycisk „Specjalne”,
3. Obróć pokrętło, aby wybrać tryb "AqaA",
4. Naciśnij przycisk "  ", aby rozpocząć gotowanie.



Pamiętaj o użyciu wody demineralizowanej w przypadku korzystania z funkcji czyszczenia parowego. W przypadku użycia wody z kranu może dojść do wytrącenia kamienia, który osadzi się na elementach piekarnika.

2.14. Menu „Ustawienia”

Ustawienie dźwięku

1. W trybie gotowości naciśnij przycisk „Ustawienia”,
2. Obróć pokrętło, aby wybrać tryb "Soun",
3. Naciśnij przycisk "  ",

4. Obróć pokrętkę, aby wybrać opcję "OFF" (Wył.) lub "ON" (Wł.)
5. Naciśnij przycisk "▶||", aby zatwierdzić ustawienia.

Tryb demonstracyjny

1. W trybie gotowości naciśnij przycisk „Ustawienia”,
2. Obróć pokrętkę, aby wybrać tryb " dEo",
3. Naciśnij przycisk "▶||",
4. Obróć pokrętkę, aby wybrać opcję "OFF" (Wył.) lub "ON" (Wł.)
5. Naciśnij przycisk "▶||", aby zatwierdzić ustawienia.



Gdy włączony jest tryb demonstracyjny, pozostałe funkcje grzałki w piekarniku nie działają.

2.15. Oświetlenia komory piekarnika

W celu włączenia oświetlenia w komorze piekarnika należy wybrać klawisz .

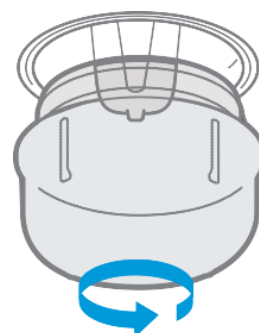
Ponowne naciśnięcie klawisza  spowoduje wyłączenie oświetlenia.



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

Żarówka jest elementem eksploatacyjnym i może ulec przepaleniu, w celu wymiany żarówki na nową postępuj zgodnie z poniższą instrukcją:

1. Wyłącz i odłącz zasilanie od piekarnika. Przed dotknięciem wewnętrznych części należy upewnić się, że są one chłodne.
2. Zdejmij osłonę lampy, obracając ją w lewo i wymień żarówkę na nową tego samego typu.
3. Włóż nową żarówkę, która powinna być odporna na temperaturę 300°C.



W razie jakichkolwiek wątpliwości lub napotkanych problemów należy skonsultować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

2.16. Blokada zabezpieczająca przed dziećmi

Urządzenie posiada funkcję zabezpieczenia przed dziećmi, które zapobiega przed przypadkowym włączeniem urządzenia.

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

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 na pozostałych elementach, czyli na rusztach, blachach do pieczenia, w trakcie przygotowania potraw zawierających cukier, sól, tłuszcz, lub folii aluminiowej przywarłej do blach, należy zeszkobać od razu skrobakiem na ciepłych elementach i po 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.

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
Nie można uruchomić urządzenia	Zasilanie nie jest podłączone	Podłącz zasilanie
	Główny wyłącznik zasilania w budynku jest wyłączony	Skontaktuj się ze swoim elektrykiem
Nie można uruchomić programu	Drzwiczki piekarnika nie są zamknięte	Zamknij drzwiczki piekarnika
Lampa nie włącza się	Awaria lampy	Skontaktuj się z serwisem Solgaz
Występuje ostry zapach lub dym	Pierwsze użycie	Nie jest wymagane żadne działanie
Jedzenie nie jest ugotowane/gotowe	Temperatura jest zbyt niska	Użyj wyższej temperatury
	Porcja jedzenia jest zbyt duża	Gotuj żywność w mniejszych kawałkach lub wydłuż czas
Przypalone lub nierówno podgrzane jedzenie	Temperatura jest ustawiona zbyt wysoko lub czas nagrzewania jest zbyt długi	Dostosuj temperaturę lub czas gotowania
	Jedzenie znajduje się zbyt blisko rurki grzewczej	Dostosuj rozmieszczenie położenia akcesoriów
Wentylator nie przestał działać po wyłączeniu ogrzewania	Wentylator opóźnia nadmuch w celu rozproszenia ciepła	Nie jest wymagane żadne działanie

MONTAŻ URZĄDZENIA

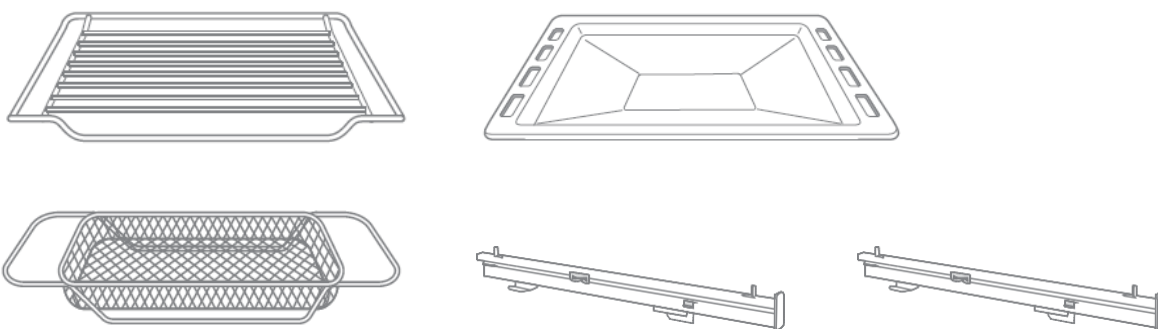
5. ROZPAKOWANIE KARTONU



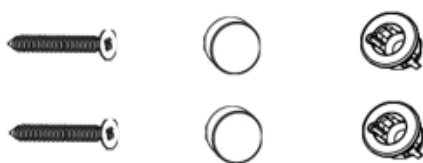
Symbol znajdujący się obok oznacza, że zakupiony piekarnik, na czas transportu został zapakowany w materiały w pełni nadające się do ponownego przetworzenia/recyklingu. Zachęcamy do pozbywania się opakowań, zgodnie z zasadami ochrony środowiska. Jednocześnie prosimy o możliwe przechowywanie oryginalnego 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.

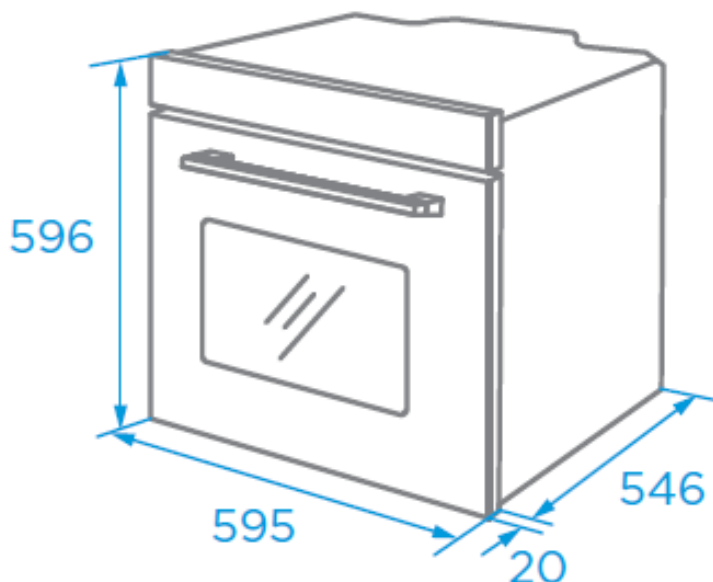
Szafka meblowa lub segment, w którym będzie znajdował się piekarnik powinien być:

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

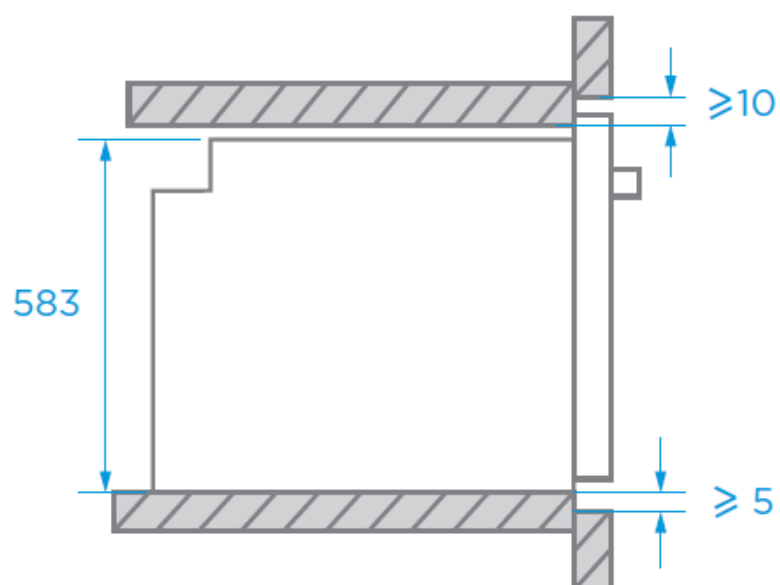
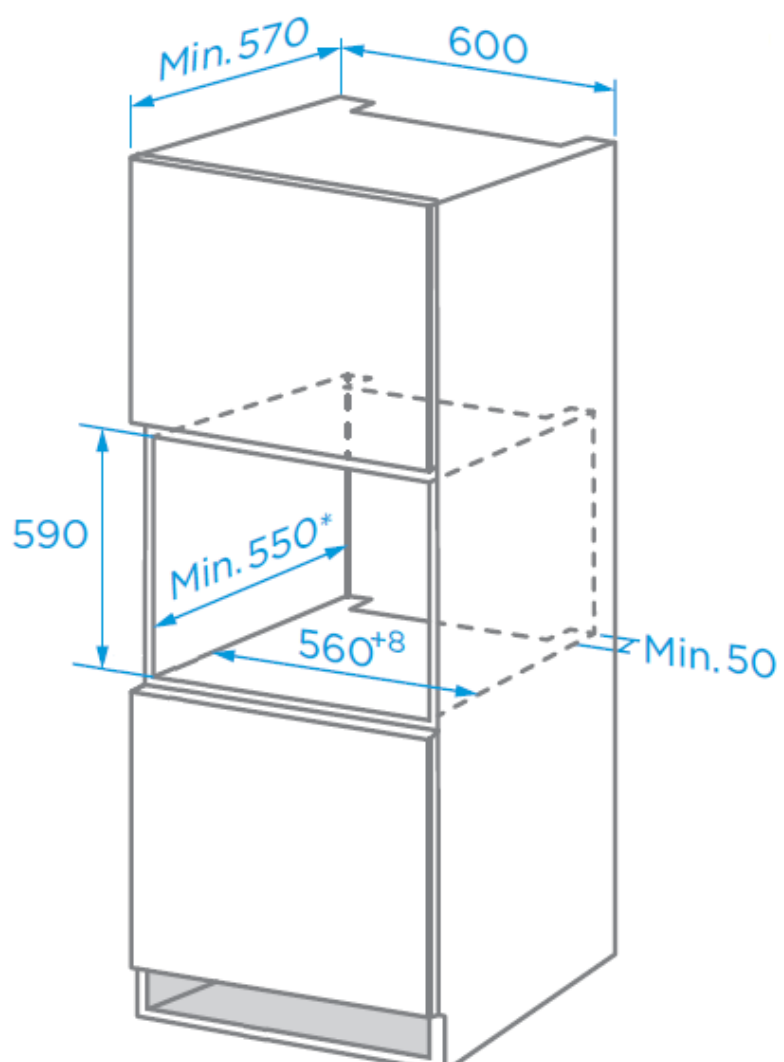
Meble kuchenne, w tym także kleje, lakiery, okleiny i inne elementy, z których są wykonane, muszą mieć odporność termiczną 100 stopni °C. W przeciwnym wypadku okładzina meblowa może się odklejać, a płyty deformować.



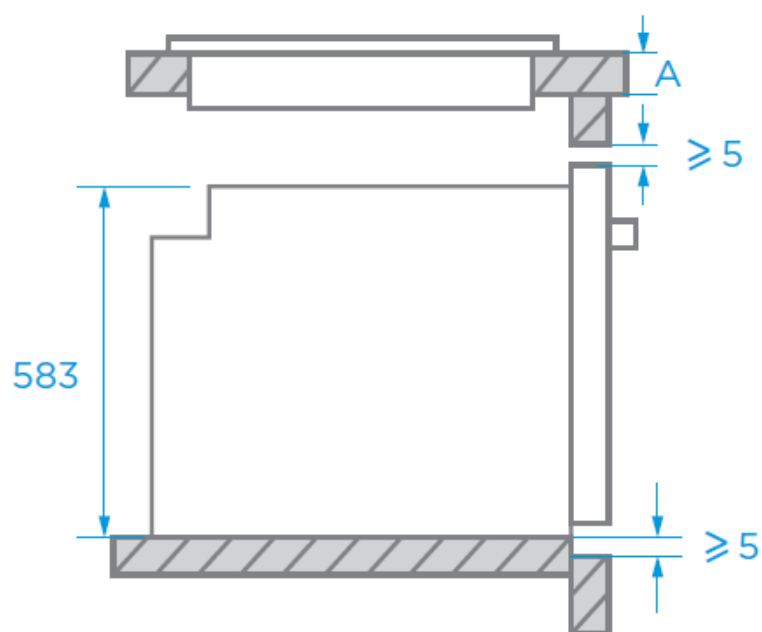
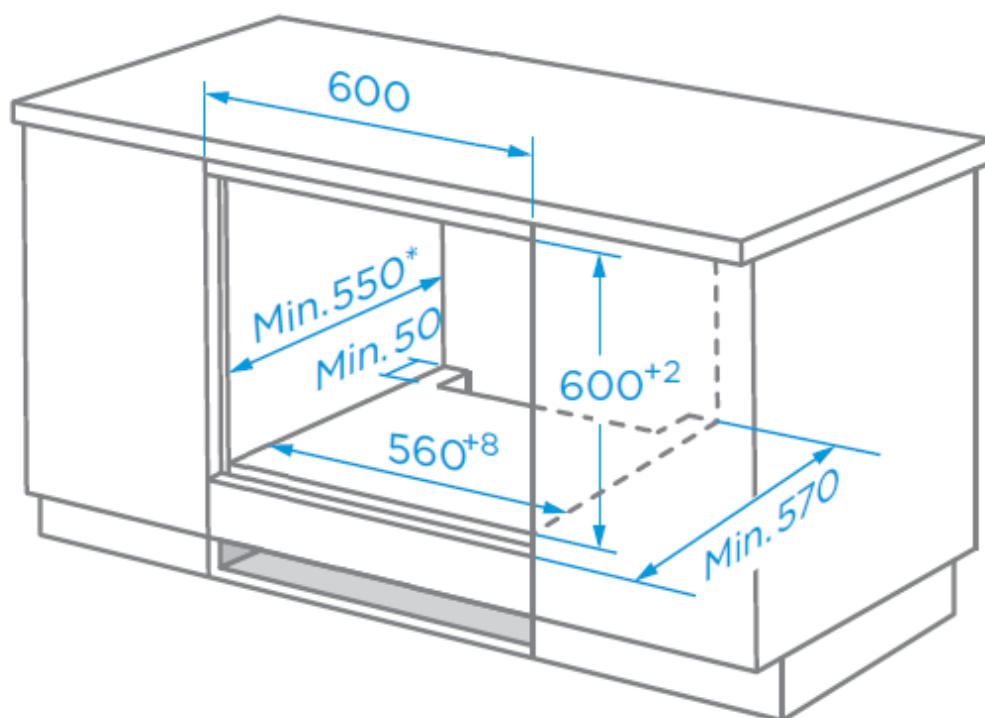
Za szkody powstałe na skutek nieprawidłowego montażu odpowiada monter.



Rys. 3. Wymiary piekarnika SP-72KW



Rys. 4. Zabudowa piekarnika w segmencie powyżej blatu



Rys. 5. Zabudowa piekarnika w segmencie poniżej blatu

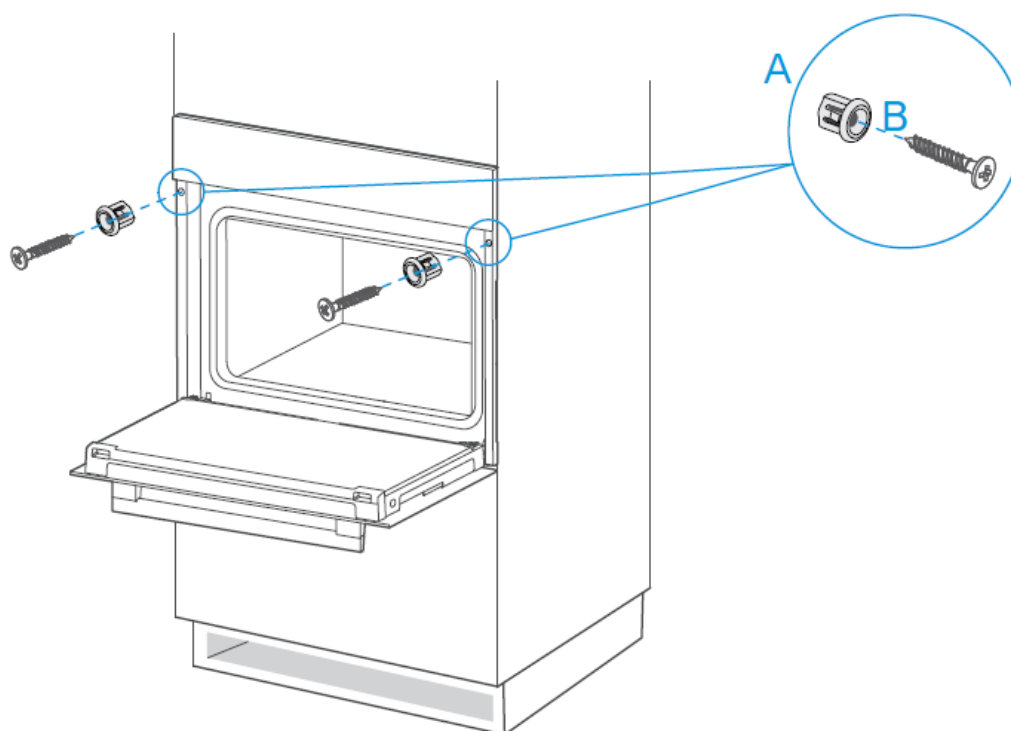
6.2. Montaż piekarnika SP-72KWM w zabudowie meblowej



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 znajduje się na środku.
2. Całkowicie wsuń urządzenie i wyśrodkuj je. Nie załamuj przewodu zasilającego..
3. Otwórz drzwi i przymocuj urządzenie do korpusu szafki za pomocą dostarczonych śrub.



Rys. 6. Montaż piekarnika

6.3. Podłączenie piekarnika do instalacji elektrycznej



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.

Informacje dla instalatora:

Przed przyłączeniem piekarnika do gniazda sieciowego należy sprawdzić:

- wartość napięcia elektrycznego (znajduje się na tabliczce znamionowej),
- zgodność przekrojów przewodów w instalacji elektrycznej z podaną powyżej.

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 przeznaczonym wyłącznie do użytku w indywidualnych gospodarstwach domowych i służy do przygotowywania posiłków. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.

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

Producent zapewnia nieodpłatną naprawę wyrobu przez okres **24 miesięcy** liczony od daty zakupu w przypadku zakupu towaru przez klienta indywidualnego. W przypadku zakupu na firmę okres gwarancji wynosi **12 miesięcy**.

Usunięcie wady w poprawnym działaniu wyrobu nastąpi w ciągu **14 dni roboczych** liczonych od momentu zgłoszenia i udostępnienia. 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 przecenionego.

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 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 duplikatu i kopi nie wydaje się.

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

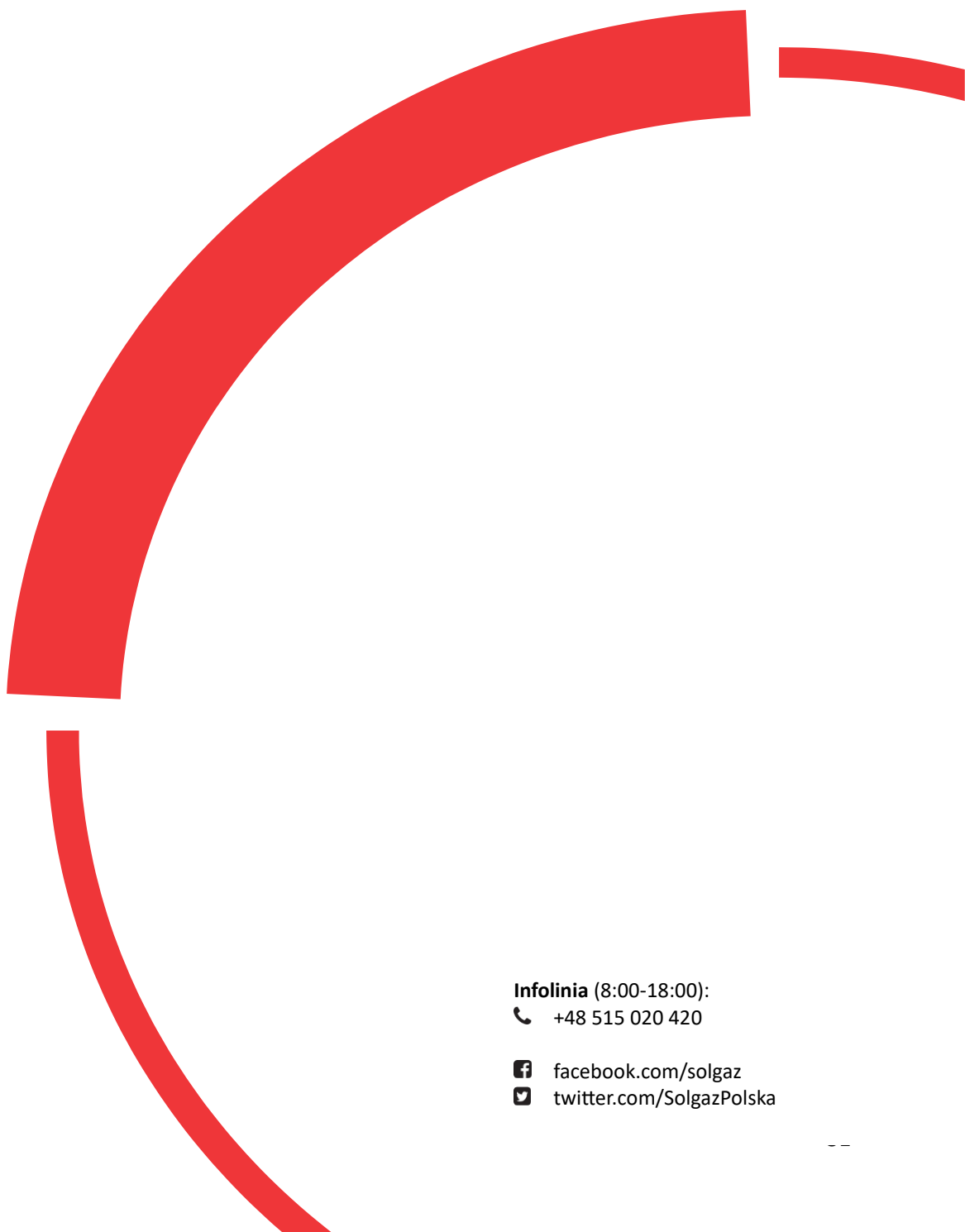
KARTA GWARANCYJNA

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.				

NOTES

NOTES



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