



PIEKARNIK DO ZABUDOWY

SP-50 BLACK
SP-67P



Szanowni Państwo,

Gratulujemy wyboru piekarnika do zabudowy firmy SOLGAZ. Wiemy, że sprawdzi się on świetnie w codziennym użytkowaniu. Przed pierwszym pieczeniem warto poznać podstawowe informacje na temat naszych piekarników. Pozwoli to Państwu w pełni cieszyć się ze wszystkich ich zalet oraz pomoże wyzbyc 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	4
1.1 Przeznaczenie piekarnika	4
1.2 Dane techniczne piekarników SP-50 BLACK SP-67P	5
1.3 Oszczędność	7
1.4 Budowa piekarnika	8
2. Eksploatacja	9
2.1 Uruchomienie i regulacja mocy piekarnika	9
2.2 Włączenie rodzaju nagrzewania	10
2.3 Osiągnięcie temperatury nagrzania	10
2.4 Wyłączenie piekarnika	10
2.5 Panel sterowania i i jego funkcje	11
2.6 Zaprogramowanie grzania przez określony czas	15
2.7 Uruchomienie funkcji minutnika	16
2.8 Włączenie minutnika przy wyłączonym piekarniku	16
2.9 Wyłączenie minutnika	16
2.10 Użytkowanie różna	17
2.11 Automatyczne czyszczenie pyrolityczne	17
3. Czyszczenie i konserwacja piekarnika	18
3.1 Wymiana żarówki oświetlającej piekarnik	24
4. Postępowanie w przypadku wystąpienia usterek	27

MONTAŻ URZĄDZENIA

5. Rozpakowanie kartonu	28
6. Wskazówki dla Instalatora	30
6.1 Przygotowanie mebli do wbudowania piekarnika	30
6.2 Podłączenie piekarnika do instalacji elektrycznej	34
7. Karta gwarancyjna	37

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 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-50 BLACK i SP- 67P

Parametry charakterystyczne piekarnika	Jednostka miary	Wartość	
		Sp-50 BLACK	SP-67P
Napięcie zasilania	V/Hz (1N)	230/50	230/50
Moc całkowita (moc rozgrzania)	W	2700-3220 (3050-3650)	2900-3450 (3000-3570)
Moc grzałki opiekacza	W	2100	2100
Moc grzałki górnej	W	1000	1900+1000
Moc grzałki dolnej	W	1200	1200
Wentylator obiegowy/silnik grilla obrotowego/ wentylator chłodzący	W	25/4/15	25/4/15
Pojemność komory	L	56 (436x315x410mm)	67 (488x330x415mm)
Wymiary do zabudowy (szer. x wys. x gł. mm)	sposób wykonania zabudowy przedstawiony na rysunku 18	550x575x540	550x580x550
Wymiary gabarytowe		595x595x540	595x595x550
Temperatura nagrzewania	C	od 50 do 270	od 50 do 250
Oświetlenie żarowe	W	25	25
Waga	kg	37	37
Wskaźnik efektywności energetycznej	-	102,5	98,1
Klasa efektywności energetycznej	-	A	A
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	kWh/cykl	-	0,82
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	kWh/cykl	0,78	0,86
Liczba komór	-	1	1

- 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 uchwytu 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 ognia nie gasić wodą.
- w przypadku pęknięcia jednej z szyb zainstalowanych w drzwiach piekarnika należy natychmiast wyłączyć zasilanie elektryczne. Zabronione jest używanie uszkodzonego piekarnika.
- piekarnik po zakończeniu użytkowania lub zakończeniu programowanych czasowo programów, wyłączyć za pomocą pola dotykowego włącz/wyłącz.
- 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 i odwrotnie.
- piekarnik SP-50 BLACK i SP-67P 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-50 BLACK muszą mieć odporność na nagrzewanie do 100°C. W przypadku piekarnika SP-67P – do 150°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.



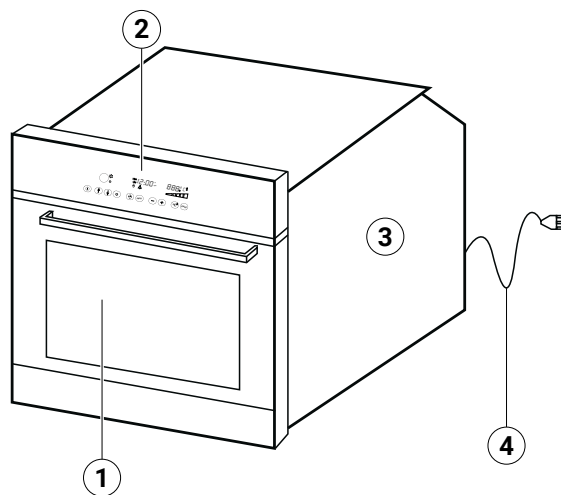
Zapamiętaj

- 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 nagrzanego miejsca.
- 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 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.

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 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 elementów grzejnych, w stosunku do podanego w przepisie. Nie otwieramy niepotrzebnie drzwi piekarnika.

1.4. Budowa piekarnika



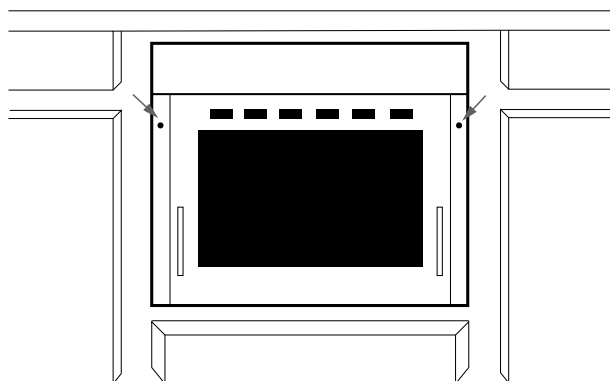
Rys. 1. Budowa piekarnika

1 - drzwi przednie uchylne

2 - panel sterowania

3 - obudowa

4 - kabel zasilający



Rys. 2. Piekarnik w zabudowie

1 - otwory montażowe

2. EKSPLOATACJA

2.1. Uruchomienie i regulacja mocy piekarnika

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. Włączyć piekarnik do temperatury 250°C 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 ochrony. Zabłytną wszystkie wyświetlacze, które po chwili zgasną. Następnie wyświetli się migająca wartość 0:00 (sekcja „B”) i symbol zegara. Należy dotknąć i przytrzymać pole przez minimum 3 sekundy oznaczone symbolem zegara (poz. 5 rys. 3) . W polu wyświetlacza pojawi się godzina 12:00. Przyciskami (-) i (+) ustawiamy aktualną godzinę np. 12:21. Potwierdzamy wybór dotykając pola zegara.

Jest możliwe korzystanie z programów realizowanych czasowo przy nieustawionym zegarze, gdy tylko aktywujemy wskazanie początkowe (12:00), dotykając pola z zegarkiem. Jednakże Użytkownik powinien liczyć się z błędnym odczytem godziny zakończenia pracy.

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 sterownika i uruchomienia piekarnika jeśli przyciskanych jest więcej pól jednocześnie.



Jeśli dotykowy panel sterujący nie reaguje na zadane mu czynności w sposób przewidziany (nieumożliwia zaprogramowania), wówczas należy wyłączyć zasilanie przez wyciągnięcie wtyczki z gniazda i ponowne dokonać próby włączenia. W sytuacji gdy panel sterujący nadal nie reaguje, należy zgłosić niesprawność piekarnika do serwisu.

2.2. Włączenie rodzaju nagrzewania

Po ustawieniu zegara piekarnik można uruchomić ręcznie, przytrzymując przez około 3 sekund pole włączyć/wyłączyć (poz. 1 rys. 3). Na wyświetlaczach pojawi się podświetlony symbol piekarnika (sekcja "A"). Należy wybrać rodzaj grzania dotykając pól (strzałek) i posługując się opisem powyżej wybrać z wyświetlonych symboli odpowiednie dla danej potrawy nagrzewanie od spodu, z góry lub kombinację. W tym momencie w sekcji „C” pojawi się migający symbol (50), przyciskami (-) i (+) nastawiamy potrzebną temperaturę np. 200°C, aby załączyć piekarnik wystarczy dotknąć pola start.

2.3. Osiągnięcie temperatury nagrzania

Pod cyframi wyświetlacza widoczny jest wskaźnik nagrzania piekarnika, który wskazuje aktualną temperaturę we wnętrzu piekarnika (widoczny jest także znaczek symbolizujący prace elementów grzejnych). Po uzyskaniu przez wnętrze piekarnika ustawionej temperatury zapalą się wszystkie segmenty wskaźnika i zniknie znaczek świetlny. W czasie pracy piekarnika może pojawić się znaczek, który informuje o załączonych grzałkach.

W każdej chwili jest możliwość odczytu chwilowej temperatury wnętrza piekarnika po naciśnięciu pola info i zmiany nastawionych temperatur. W tym celu należy dotknąć pola C i postępować zgodnie z powyższymi krokami.

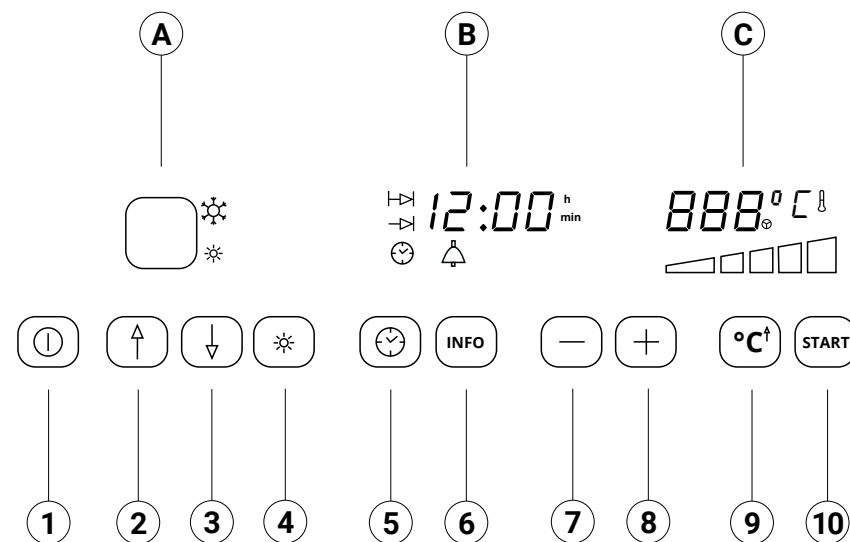


Uwaga: pole info nie działa w trybie pracy opiekacza.

2.4. Wyłączenie piekarnika

Należy dotknąć pola włączyć/wyłączyć (poz. 1 rys. 3). Gasną wszystkie wyświetlacze poza zegarem.

2.5. Panel sterowania i jego funkcje



Rys. 3. Panel sterowania

- 1 - pole dotykowe włącz/wyłącz
- 2 i 3 - pole dotykowe – wybór rodzaju pracy obsługujące sekcję „A”
- 4 - niezależne oświetlenie wnętrza
- 5 - pole dotykowe ustawiające czas
- 6 - uzyskiwanie informacji o pracy i nastawach programatora piekarnika
- 7 i 8 - pole dotykowe wprowadzające zmiany w nastawieniach sekcji „B”/czasu/ i „C” /temperaturach/
- 9 - pole dotykowe określające temperaturę
- 10 - pole dotykowe uruchamiające pracę piekarnika

sekcja A wyświetlacza - wybór rodzaju programu. Dotykając kolejno symbolu strzałek na panelu dotykowym, dokonujemy wyboru funkcji piekarnika.

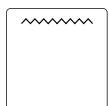
Piekarnik SP-50 BLACK



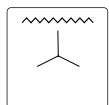
Rozmrażanie - funkcja przyspiesza odmrażanie potraw. Załącza się wewnętrzny wentylator obiegowy i lekko podgrzane powietrze ogrzewa równomiernie potrawę. Temperatura maksymalna to 60°C.



Opiekacz wzmocniony - włącza się grzałka górna i opiekacz. Funkcja przyspiesza proces piekania dla większych porcji potraw. Temperatura maksymalna w to 250°C.



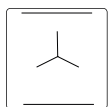
Opiekacz/grill powierzchniowy - funkcja przeznaczona jest do piekania małych porcji mięs, wyrobów wędliniarskich, tostów. Temperatura maksymalna to 250°C.



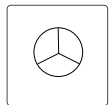
Opiekacz/grill z wymuszonym obiegiem gorącego powietrza - funkcja ta przyspiesza proces piekania. Temperatura maksymalna to 270°C.



Pieczenie z nagrzewaniem od dołu wsadu piekarnika - funkcja zalecana w niektórych przepisach. Temperatura maksymalna to 270°C.



Pieczenie z nagrzewaniem od dołu i góry - z włączonym termoobiegiem powietrza we wnętrzu piekarnika. Temperatura maksymalna to 270°C.

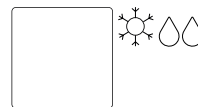


Włączony termoobieg (suszenie) - funkcja przydatna jest gdy w szybki sposób chcemy ostudzić piekarnik, potrawę lub wysuszyć owoce czy grzyby. Temperatura maksymalna to 270°C.

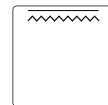


Pieczenie z włączonym grzaniem od dołu i góry (konwekcyjne) - funkcja jest najczęściej używana do pieczenia mięs, ciast, chleba itp. Temperatura maksymalna to 270°C.

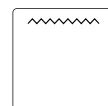
Piekarnik SP-67P



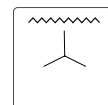
Rozmrażanie - funkcja przyspiesza rozmrażanie potraw. Załącza się wewnętrzny wentylator obiegowy i lekko podgrzane powietrze ogrzewa równomiernie potrawę. Temperatura maksymalna to 60°C.



Opiekacz wzmocniony - włącza się grzałka górna i opiekacz. Funkcja przyspiesza proces piekania dla większych porcji potraw. Temperatura maksymalna to 250°C.



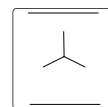
Opiekacz/grill powierzchniowy - funkcja przeznaczona jest do piekania małych porcji mięs, wyrobów wędliniarskich, tostów. Temperatura maksymalna to 250°C.



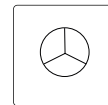
Opiekacz wzmocniony obiegiem gorącego powietrza - funkcja ta przyspiesza proces piekania. Temperatura maksymalna to 250°C.



Pieczenie z nagrzewaniem od dołu wsadu piekarnika - funkcja zalecana w niektórych przepisach. Temperatura maksymalna to 250°C.



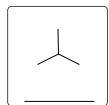
Pieczenie z nagrzewaniem od dołu i góry - z włączonym termoobiegiem powietrza we wnętrzu piekarnika. Temperatura maksymalna to 250°C.



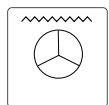
Włączony termoobieg (suszenie) - funkcja przydatna jest gdy w szybki sposób chcemy ostudzić piekarnik, potrawę lub wysuszyć owoce czy grzyby. Temperatura maksymalna to 250°C.



Pieczenie z włączonym grzaniem od dołu i góry /konwekcyjne/ - funkcja jest najczęściej używana do pieczenia mięs, ciast, chleba itp. Temperatura maksymalna to 250°C.



Pieczenie z nagrzewaniem od dołu - z włączonym termoobiegiem powietrza we wnętrzu piekarnika. Temperatura maksymalna to 250°C.

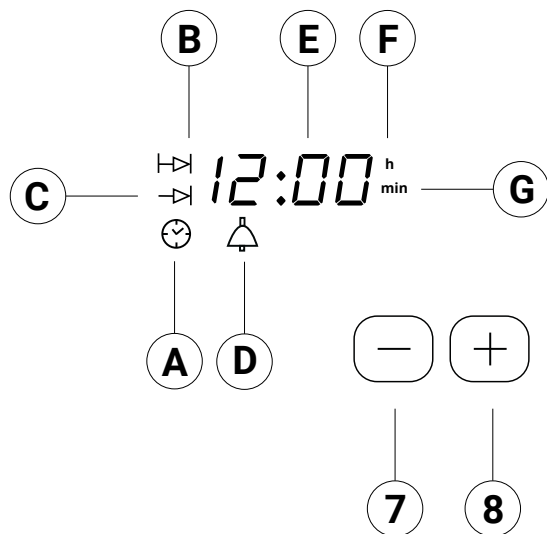


Opiekacz/grill powierzchniowy z włączonym termoobieg - opiekacz górny i wentylator pracują indywidualnie na zmianę przez jedną minutę. Jest to dobry sposób na oszczędzanie energii. Temperatura maksymalna to 250°C.



Pyro
clean

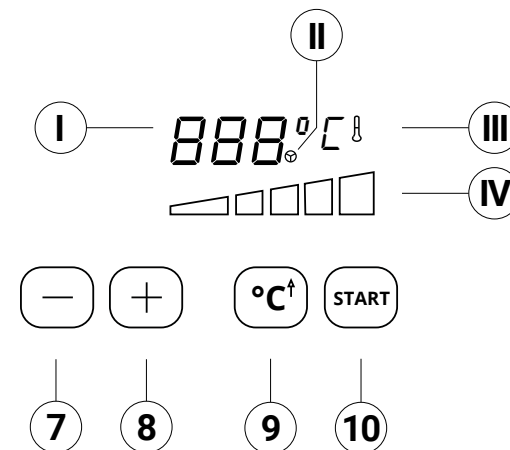
Automatyczne czyszczenie pyrolityczne - funkcja pozwalana na automatyczne czyszczenie komory piekarnika. Temperatura we wnętrzu komory piekarnika osiąga 500 °C wypalając dzięki temu resztki jedzenia i pozostałe zabrudzenia.



Rys. 4. Opis symboli w sekcji „B” panelu sterowania - Ustawianie zegarów
Sekcja „B”

- a** - ustawianie zegara cyfrowego i ustalenie czasów pracy
- b** - godzina /początek procesu grzania
- c** - godzina / zakończenie procesu grzania
- d** - sygnał akustyczny/dzwonek końca grzania

- e** - wyświetlacz zegara cyfrowego
- f** - ustalanie godzin
- g** - ustalanie minut



Rys. 5. Opis symboli w sekcji „C” panelu sterowania - Ustawianie temperatury
Sekcja „C”

- I** - wyświetlacz cyfrowy
- II** - symbol nagrzewania wnętrza piekarnika
- III** - wskaźnik programu (szybkie nagrzewanie)
- IV** - wskaźnik temperatury nagrzania wnętrza
- 7 i 8** -pole dotykowe wprowadzające zmiany w nastawieniach sekcji „B” (czasu) i „C” (temperaturach)
- 9** - pole dotykowe określające temperaturę
- 10** - pole dotykowe uruchamiające pracę piekarnika



W obszarze, w którym znajdują się pola dotykowe należy zachować czystość szyby, gdyż efektem zabrudzenia może być niewłaściwe oddziaływanie lub wyłączenie się urządzenia.

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

2.6. Zaprogramowanie grzania przez określony czas

Należy wybrać rodzaj nagrzewania poprzez naciskanie symboli strzałek, następnie ustawić temperaturę, w zależności od rodzaju potrawy poprzez dotknięcie pól (-) lub (+). Opcjonalnie można wybrać szybkie nagrzewanie poprzez dotknięcie pola C (poz. 9 rys. 5).

Następnie dwukrotnie dotykamy pole zegara, aby wyświetlić symbol strzałki. Przyciskami (-) lub (+) ustawiamy czas pieczenia. Ustawienia zatwierdzamy przyciskiem start. Od tego momentu wyświetla się komunikat ile czasu pozostało do wyłączenia piekarnika.

Aby sprawdzić godzinę wyłączenia piekarnika (przy poprawnie nastawionym zegarze) dotykamy pola zegara trzy razy. Zegar przez 10-20 sekund będzie pokazywał godzinę zakończenia pieczenia.

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

W czasie działania funkcji programu czasowego, można wprowadzać zmiany (zwiększać lub zmniejszać) czasu lub temperatury. W tym celu należy dotknąć pól (-) lub (+) pokazanych na rys. 3. Przez cały czas trwania programu jest wyświetlany czas, który pozostał do zakończenia. Jeśli w trakcie trwania programu wprowadzimy zmiany, zostanie on także zaktualizowany.



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

2.7. Uruchomienie funkcji minutnika

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

2.8. Włączenie minutnika przy wyłączonym piekarniku

Należy nacisnąć symbol zegara. W oknie wyświetlacza (sekcja "B") wyświetli się symbol dzwoneczka i cyfra 00:00. Przyciskami (-) i (+) należy zadeklarować czas obserwując wskazania wyświetlacza przytrzymując odpowiednie przyciski, następnie należy zatwierdzić nastawiony czas dotykając pola start.

2.9. Wyłączenie minutnika

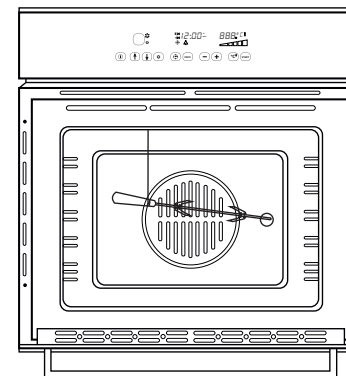
Minutnik po upływie nastawionego czasu, zasygnalizuje koniec działania 50 sekundowym dźwiękiem. Istnieje możliwość wcześniejszego wyłączenia, poprzez dotyk sensora załącz/wyłącz lub info. Oczywiście w każdej chwili można wprowadzać zmiany zadeklarowanego czasu.



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

2.10. Użytkowanie rożna

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



Rys. 6. Montaż rożna

Przygotowanie rożna do działania:

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

2.11. Automatyczne czyszczenie pyrolityczne

Funkcja jest dostępna jedynie w piekarniku SP-67P. Pozwala na automatyczne czyszczenie komory piekarnika. Temperatura we wnętrzu komory piekarnika osiąga 500°C, wypalając dzięki

temu resztki jedzenia i pozostałe zabrudzenia (zamieniając je w popiół). Cząstki jedzenia lub brudu mogą zapalić się podczas czyszczenia (nie ma powodów do obaw). Jest to normalny proces automatycznego czyszczenia pyrolitycznego. Program powinien być uruchamiany tylko wtedy, gdy drzwi komory piekarnika są zamknięte. Zabrania się otwierania drzwi po uruchomieniu programu. Dla bezpieczeństwa użytkownika, drzwi podczas czyszczenia piekarnika są zablokowane. Na wyświetlaczu można zauważyć znak kluczyka. Zwolnienie blokady nastąpi wówczas, gdy temperatura we wnętrzu komory spadnie i będzie bezpieczna dla użytkownika. Na drzwiach lub w komorze piekarnika może pojawić się biały osad. Nie jest on szkodliwy dla Ciebie i żywności, osad można usunąć wilgotną gąbką po ostygnięciu piekarnika.

Przed uruchomieniem programu automatycznego czyszczenia pyrolitycznego, należy:

- usunąć duże resztki jedzenia z komory piekarnika,
- wyciągnąć wszystkie akcesoria z piekarnika,
- nie zawieszać ręczników, ani innych przedmiotów na rączce drzwi piekarnika,
- Podczas automatycznego czyszczenia pyrolitycznego należy trzymać dzieci z dala od urządzenia dla ich bezpieczeństwa, ponieważ powierzchnia piekarnika podczas tego cyklu może stać się bardzo gorąca.

Uruchomianie programu automatycznego czyszczenia pyrolitycznego następuje za pomocą pól dotykowych 2 lub 3 obsługującego sekcję „A” (wybieramy program „Pyro clean”).

Następnie za pomocą sensorów dotykowych (rys. 5) wybieramy jeden z trzech dostępnych trybów czasu pracy programu „Pyro clean”. Do wyboru: 1:15h; 1:30h; 2:00h. Można zaprogramować czas zakończenia automatycznego czyszczenia pyrolitycznego tak samo jak w przypadku normalnego programu gotowania. Przytrzymanie pola 10 (START) powyżej 1s spowoduje uruchomienie programu.

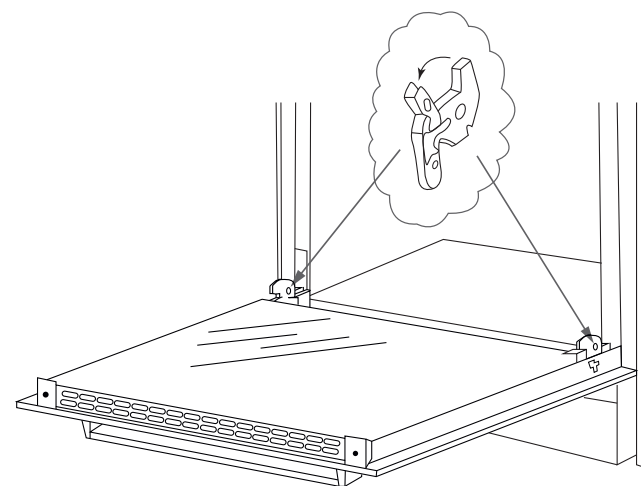
3. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

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.

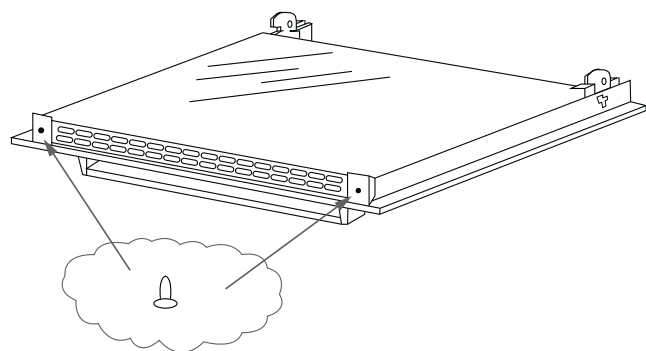
Drzwi piekarnika można w prosty sposób odłączyć od korpusu i zgodnie z rysunkami zdemontować oraz wycyścić od środka.

SP-50 BLACK



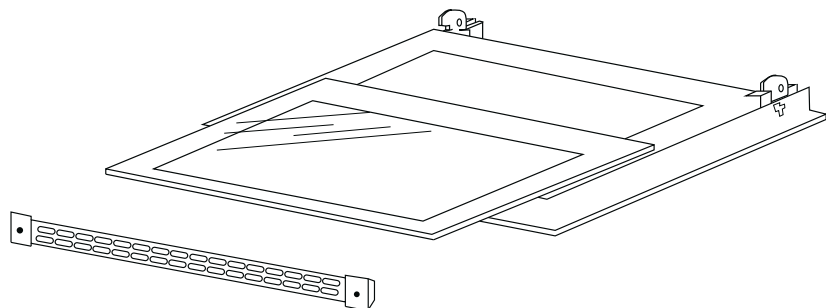
Rys. 7. SP-50 BLACK Wyjęcie drzwi

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



Rys. 8. SP-50 BLACK Odkręcenie śrub

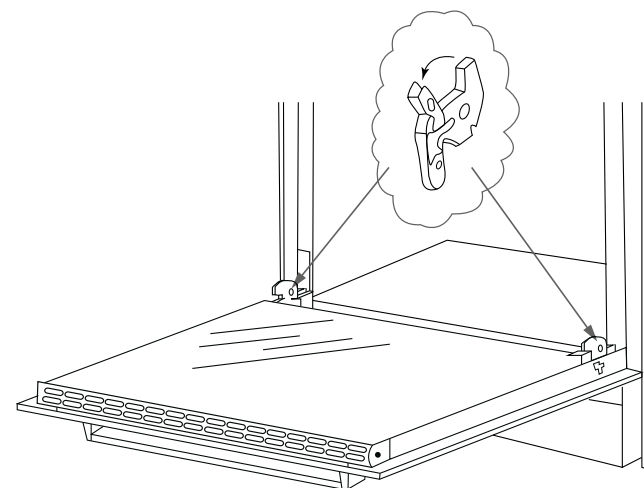
Śrubokrętem krzyżowym należy odkręcić dwie śruby trzymające górną listwę drzwi



Rys. 9. SP-50 BLACK Wyjęcie szyby z drzwi

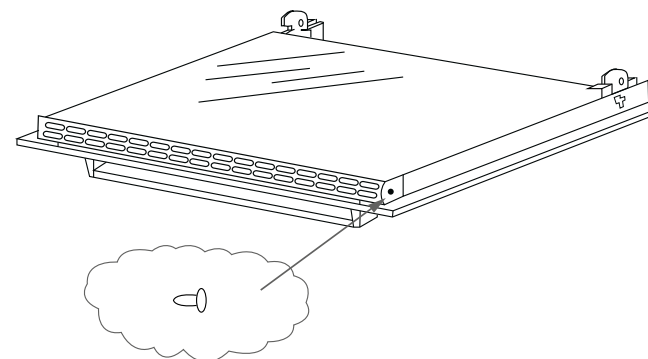
Następnie wyciągnąć listwę drzwi i wysunąć szybę

SP-67P



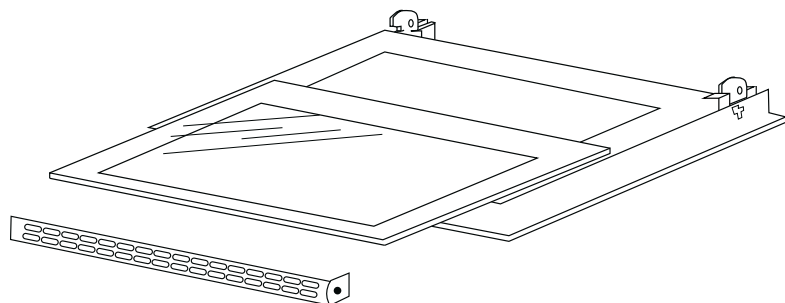
Rys. 10. SP-67P Wyjęcie drzwi

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



Rys. 11. SP-67P Odkręcenie śrub

Śrubokrętem krzyżowym należy odkręcić dwie śruby trzymające górną listwę drzwi



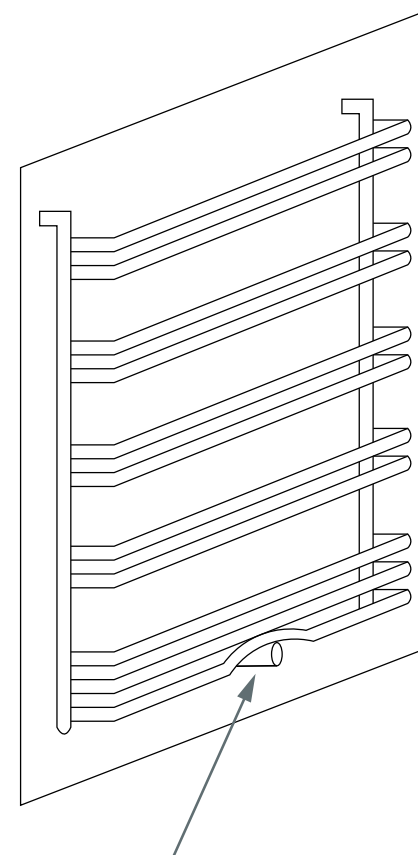
Rys. 12. SP-67P Wyjęcie szyby z drzwi

Następnie należy wyciągnąć górną listwę drzwi i wysunąć szybę

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

Zabrudzenia powstałe na pozostałych elementach, czyli na rusztach, blachach do pieczenia, w trakcie przygotowania potraw zawierających cukier, sól, tłuszcz, lub folii aluminiowej przywartej do blach, należy zeszkrobać 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.

SP-50 BLACK

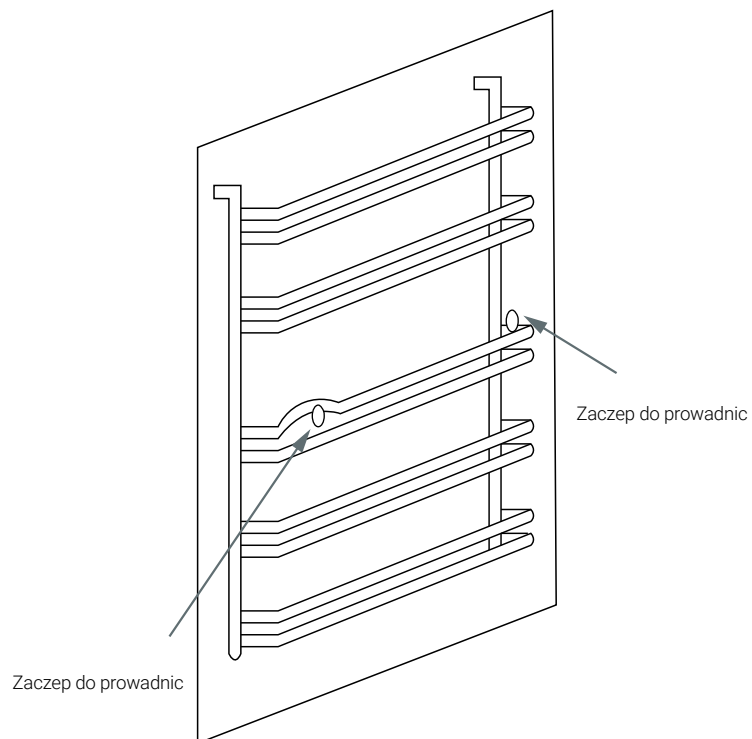


Zaczep do przewodnic

Rys. 13. Montaż przewodnic w kuchence

Przewodnice można wyjąć, odhaczając je z zaczepu i wysuwając z otworów w ścianach piekarnika

SP-67P



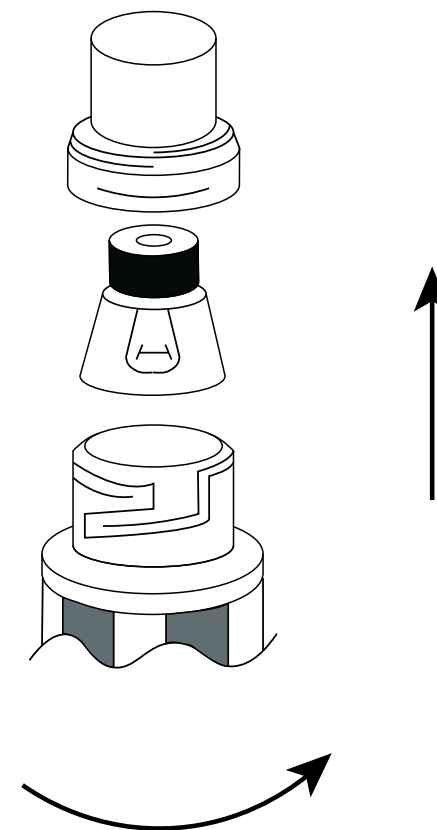
Rys. 14. Montaż przewodnic w kuchence

3.1. Wymiana żarówki oświetlającej piekarnik



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

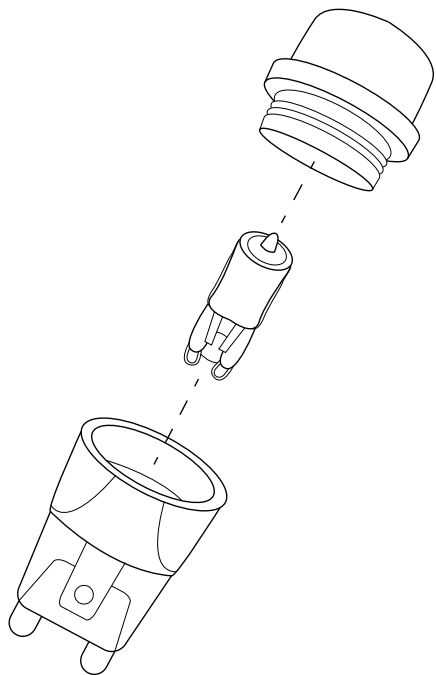
SP-50 BLACK



Rys. 15. Wymiana żarówki oświetlającej piekarnik

- 1 - należy wyłączyć piekarnik
- 2 - wykręcić klosz lampki, umyć go i wytrzeć do sucha
- 3 - wykręcić żarówkę z gniazda i wkręcić nową żarówkę E14 25W 230-240V
- 4 - wkręcić klosz lampki do piekarnika

SP-67P



Rys. 16. Wymiana żarówki oświetlającej piekarnik

- 1 - należy wyłączyć piekarnik
- 2 - wykręcić klosz lampki, umyć go i wytrzeć do sucha
- 3 - wyciągnąć żarówkę z gniazda i wpiąć nową żarówkę G9 25W 230-240V
- 4 - wkręcić klosz lampki do piekarnika

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.

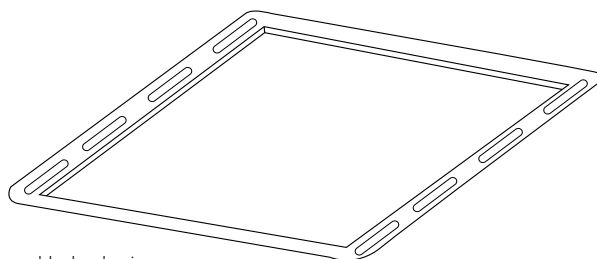
MONTAŻ URZĄDZENIA

5. ROZPAKOWANIE KARTONU

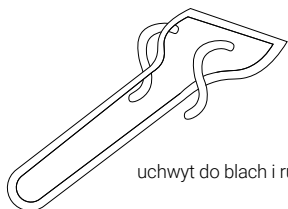


Symbol znajdujący się obok oznacza, że zakupiony piekarnik, na czas transportu został zapakowany w materiały w pełni nadające się do ponownego przetworzenia/recyklingu. Zachęcamy do pozbywania się opakowań, zgodnie z zasadami ochrony środowiska. Jednocześnie prosimy o możliwe przechowywanie oryginalnego opakowania przez jakiś czas. Prosimy również o sprawdzanie kompletności dostawy, zgodnie ze specyfikacją i rysunkiem. W kartonie powinien znajdować się piekarnik z wyposażeniem (rys.17), instrukcją zawierającą kartę gwarancyjną.

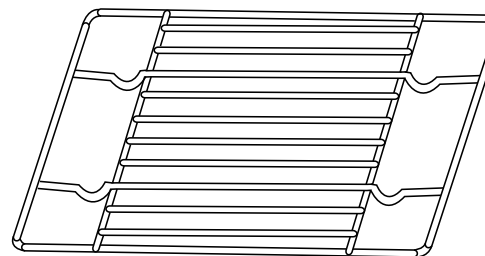
Chronić dzieci przed materiałami, w które zapakowany był piekarnik np. cząstki/okruchy styropianu, woreczki itp.



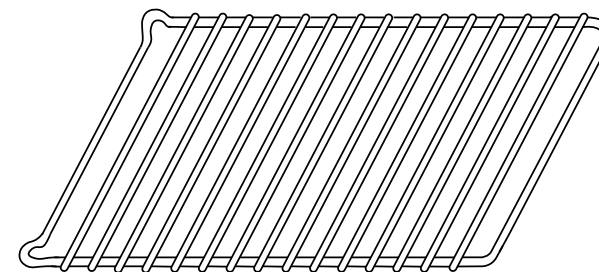
blacha do pieczywa



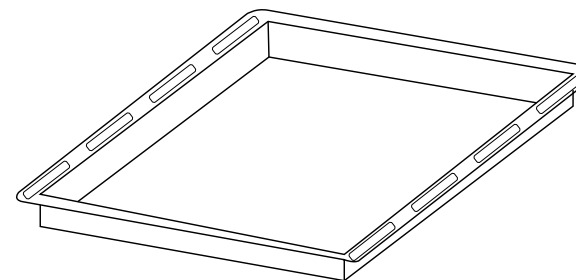
uchwyt do blach i rusztów



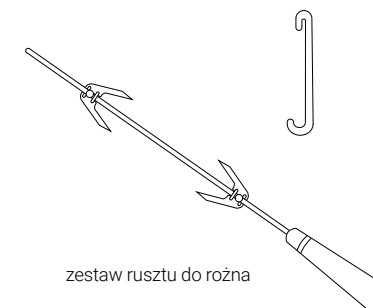
mały ruszt



duży ruszt



taca do pieczenia



zestaw rusztu do rożna

Rys. 17. Wyposażenie piekarnika - różnica między piekarnikami jest taka, że SP-67P nie zawiera blachy do pieczywa

6. WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA

6.1. Przygotowanie mebli do wbudowania piekarnika

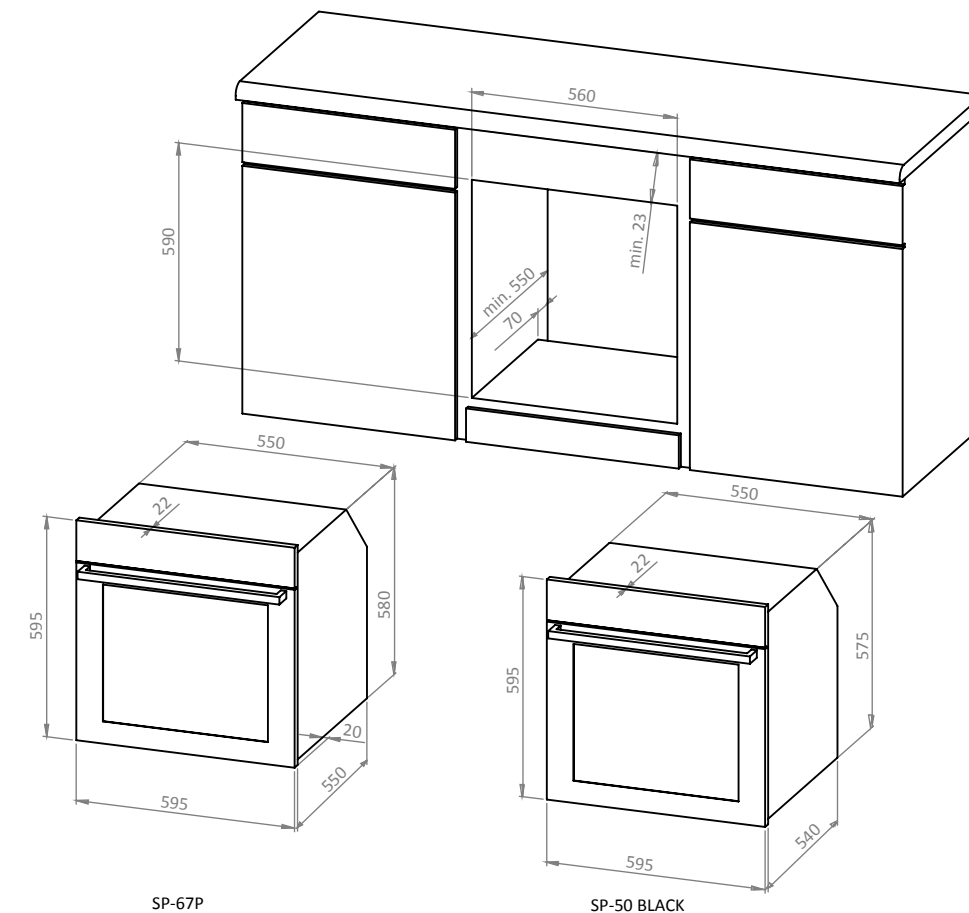


Instalatorze, pamiętaj o wentylacji urządzenia do zabudowy

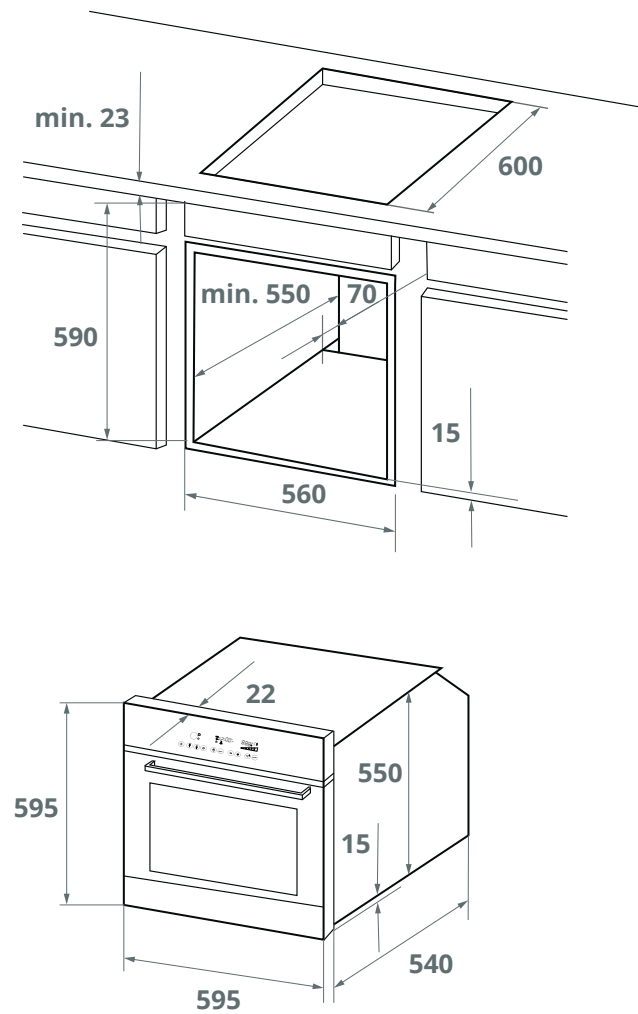
Szafka meblowa lub segment, na którym będzie znajdował się piekarnik powinien być:

- zabezpieczony od strony ściany przed wilgocią i zalaniem,
- prawidłowo wypoziomowany,
- meble kuchenne powinny posiadać głębokość min. 600 mm.

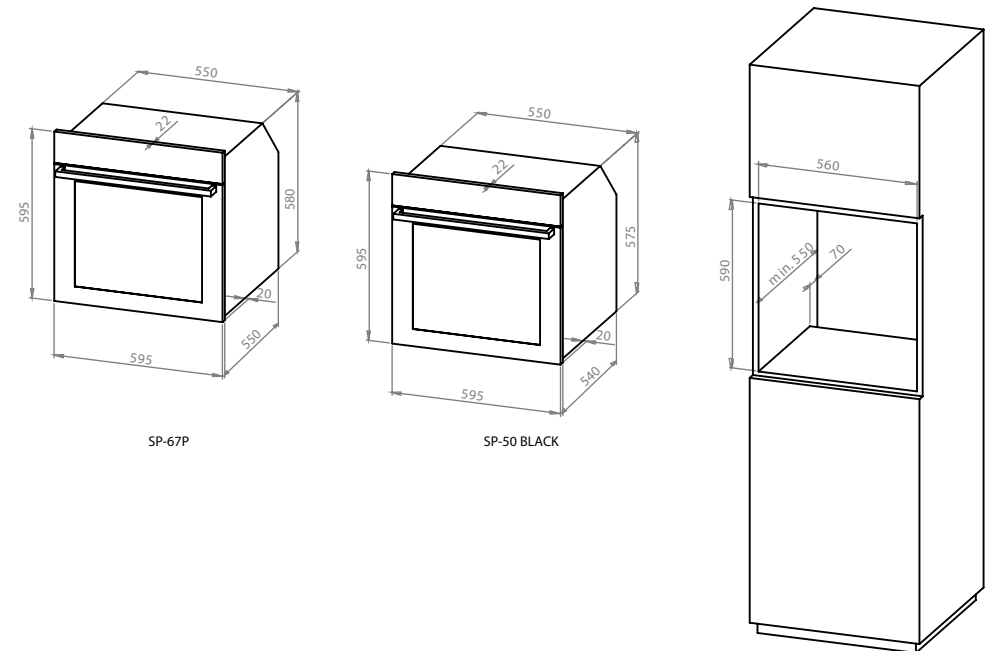
Odległość otworu od bocznej ściany meblowej powinna wynosić 55 mm. Meble kuchenne, w tym także kleje, lakiery, okleiny i inne elementy, z których są wykonane, muszą mieć odporność termiczną 100 stopni C, a w przypadku SP-67P do 150 stopni C. W przeciwnym wypadku okładzina meblowa może się odklejać, a płyty deformować.



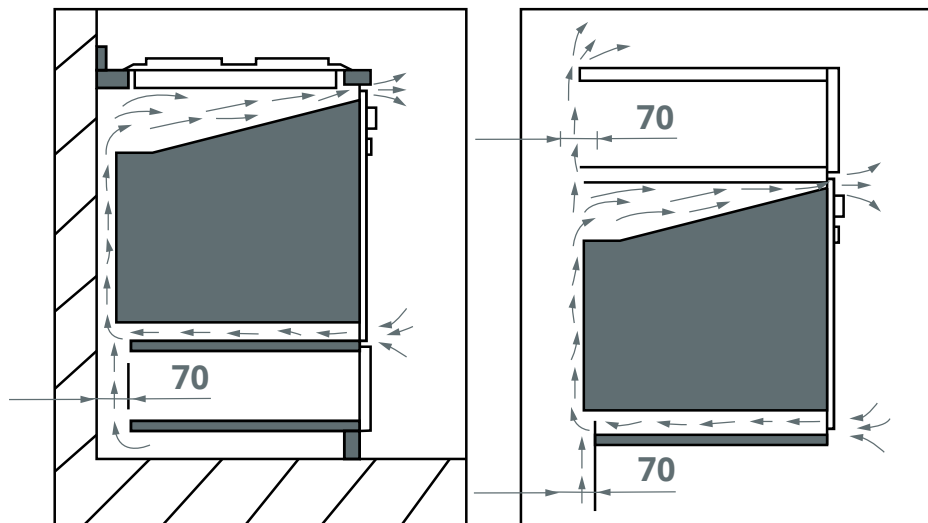
Rys. 18. Zabudowa piekarnika nisko w szafce bez płyty w blacie



Rys. 19. Zabudowa piekarnika nisko w szafce z płytą w blacie



Rys. 20. Zabudowa piekarnika w segmencie powyżej blatu



Rys. 21. Wentylacja piekarnika

6.2. 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 bezpieczeństwo 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 zakładzie naprawczym do tego przeznaczonym. Należy zwrócić uwagę, aby przewód zasilający nie był poskręcany lub przyciśnięty sprzętem. Przewód przyłączeniowy należy regularnie sprawdzać, przez osobę uprawnioną. W przypadku zaistnienia konieczności wymiany kabla zasilającego, proszę zwrócić się do specjalisty.

Oświadczenie producenta

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

SP-50 BLACK i SP-67P

Dyrektywa 2014/35/UE Urządzenia elektryczne niskonapięciowe

Dyrektywa 2014/30/UE Kompatybilność elektromagnetyczna

Świadectwo podłączenia

Piekarnik został prawidłowo podłączony do czynnej sieci elektrycznej

Adres zainstalowania.....

Data instalacji

Nr uprawnień.....

Pieczczęć i podpis instalatora

7. KARTA GWARANCYJNA

KARTA GWARANCYJNA PIEKARNIKA TYPU

nr. fabryczny.....

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.

Używanie wyrobu powinno przebiegać zgodnie z **Instrukcją Obsługi** dołączoną do opakowania, oraz zasilane prądem poprzez dostarczany przez producenta **kabel zasilaczowy**.

Producent zapewnia poprawne działanie wyrobu przez okres **24 miesięcy** liczony od daty zakupu.

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 kopii 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** serwis@solgaz.com.pl lub biuro@solgaz.com.pl tel. +48 515 020 434

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

**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.						

solgaz.eu

SP50BLACKSP67P30082018

Solgaz Sp. z o.o.

ul. Spółdzielcza 3
58-124 Marcinowice
NIP: 882-19-02-268

Infolinia (8:00-18:00):

+48 515 020 420

 facebook.com/solgaz

 twitter.com/SolgazPolska