



www.solgaz.eu

Instrukcja montażu i obsługi

Piekarnika do zabudowy

model
SP-70-DUO

Ostrzeżenie:

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

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

Nigdy nie transportuj, popychaj lub poruszaj rozpakowanego urządzenia po podłodze.

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

SZANOWNI PAŃSTWO

Dziękujemy za zaufanie i zakup nowoczesnego piekarnika SOLGAZ.

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

Z poważaniem

SOLGAZ

UWAGA!

Piekarnik SOLGAZ jest przeznaczony wyłącznie do domowego przygotowywania potraw. Inne wykorzystywanie jest niedozwolone.


Bardzo prosimy o zapoznanie się z rozdziałem *Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa* w dalszej części instrukcji.

Oświadczenie producenta

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

Dyrektywa 2006/95/WE Urządzenia elektryczne niskonapięciowe

Dyrektywa 90/108/WE Kompatybilność elektromagnetyczna

został oznakowany znakiem 

Chętnie odpowiemy na Państwa pytania. Proszę dzwonić:

tel. 515 020 420

Spis treści

| | |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 1. KORZYSTANIE Z INSTRUKCJI OBSŁUGI | 4 |
| 2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA | 4 |
| 2.1. BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE | 4 |
| 2.2. BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS EKSPLOATACJI | 4 |
| 2.3. BEZPIECZEŃSTWO DZIECI | 5 |
| 3. INSTALACJA PIEKARNIKA | 6 |
| 3.1. MONTAŻ PIEKARNIKA DO ZABUDOWY | 6 |
| 3.2. PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ | 7 |
| 4. WYPOSAŻENIE I FUNKCJE PIEKARNIKA | 7 |
| 4.1. PANEL STEROWANIA PIEKARNIKA | 8 |
| 4.2. AKCESORIA – WYPOSAŻENIE PIEKARNIKA | 8 |
| 4.3. ZANIM ZACZNIESZ | 9 |
| 4.3.1. <i>Ustawianie zegara</i> | 9 |
| 4.3.2. <i>Czyszczenie wstępne</i> | 10 |
| 4.4. WYBÓR TRYBU PRACY PIEKARNIKA | 10 |
| 4.4.1. <i>Ustawianie trybu rozdzielacza</i> | 10 |
| 4.4.2. <i>Ustawianie temperatury piekarnika</i> | 12 |
| 4.4.3. <i>Przełączanie pozycji Wł./Wył. piekarnika</i> | 13 |
| 4.4.4. <i>Włączanie / wyłączenia oświetlenia</i> | 13 |
| 4.4.5. <i>Czas zakończenia</i> | 13 |
| 4.4.6. <i>Czas pieczenia</i> | 14 |
| 4.4.7. <i>Opóźnienie załączenia</i> | 14 |
| 4.4.8. <i>Minutnik</i> | 15 |
| 4.4.9. <i>Blokada panelu sterowania</i> | 15 |
| 4.5. FUNKCJE SPECJALNE | 15 |
| 4.5.1. <i>Tryby rozdzielania:</i> | 15 |
| 4.6. PRZYKŁADOWE ZASTOSOWANIA FUNKCJI PIEKARNIKA | 16 |
| 4.6.1. <i>Standardowa (grzałka górna i dolna – tryb podwójny)</i> | 16 |
| 4.6.2. <i>Górna grzałka + konwekcja</i> | 17 |
| 4.6.3. <i>Konwekcja</i> | 17 |
| 4.6.4. <i>Grill</i> | 18 |
| 4.6.5. <i>Grillowanie z wentylatorem</i> | 19 |
| 4.6.6. <i>Grzałka dolna + konwekcja</i> | 20 |
| 4.6.7. <i>Konwekcja podwójna</i> | 20 |
| 4.6.8. <i>Sonda</i> | 21 |
| 4.7. AUTOMATYCZNE WYŁĄCZENIE ZE WZGLĘDÓW BEZPIECZEŃSTWA | 22 |
| 4.8. WENTYLATOR CHŁODZĄCY | 22 |
| 5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA | 22 |
| 5.1. BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS CZYSZCZENIA | 22 |
| 5.2. CZYSZCZENIE RĘCZNE | 23 |
| 5.3. CZYSZCZENIE DRZWICZEK PIEKARNIKA | 23 |
| 5.3.1. <i>Jak zdjąć drzwiczki piekarnika</i> | 23 |
| 5.3.2. <i>Demontaż szyb drzwiczek piekarnika</i> | 24 |
| 5.4. PIEKARNIK Z ZEWNĄTRZ | 25 |
| 5.5. FRONTY PIEKARNIKA ZE STALI NIERDZEWNEJ I ALUMINIUM | 25 |
| 5.6. WNĘTRZE PIEKARNIKA | 25 |
| 5.7. AKCESORIA | 25 |
| 5.8. CZYSZCZENIE KATALITYCZNE PRZY UŻYCIU WYSOKICH TEMPERATUR | 26 |
| 6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW | 26 |
| 7. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE UTYLIZACJI | 27 |
| 8. GWARANCJA I SERWIS | 28 |

1. Korzystanie z instrukcji obsługi

Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, montażu i użytkowania, mające na celu pomoc w eksploatacji i konserwacji urządzenia. Prosimy o poświęcenie czasu na przeczytanie tej instrukcji użytkownika przed użyciem piekarnika i o zachowanie tej książki do wykorzystania w przyszłości.

Następujące symbole są używane w tekście niniejszej instrukcji obsługi:



Ważne!

Uwaga

2. Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Instalacja piekarnika musi być wykonywana wyłącznie przez instalatora z uprawnieniami elektrycznymi. Instalator jest odpowiedzialny za podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej przy zachowaniu odpowiednich zaleceń dotyczących bezpieczeństwa.

2.1. Bezpieczeństwo elektryczne

Jeżeli piekarnik został uszkodzony w transporcie, nie należy go podłączać.

- Urządzenie musi być podłączone do sieci elektrycznej jedynie przez elektryka ze specjalnymi uprawnieniami.
- Naprawa powinna być przeprowadzana jedynie przez autoryzowany serwis. Samoczynnie wykonana naprawa może spowodować znaczne zagrożenie dla użytkownika i utratę gwarancji. Jeżeli piekarnik wymaga naprawy, należy skontaktować się z centrum serwisowym lub sprzedawcą.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić na specjalny przewód lub zestaw dostępny u producenta lub autoryzowanego przedstawiciela serwisu.
- Przewody i kable elektryczne nie powinny dotykać piekarnika.
- Zainstaluj wielobiegunowy rozłącznik z minimalną przerwą 3mm pomiędzy urządzeniem a podłączeniem do sieci. Rozłącznik wielobiegunowy powinien zostać dobrany w zależności od obciążenia i powinien być zgodny z obowiązującymi przepisami (przewód uziemienia nie powinien być przerwany przez rozłącznik).
- Tabliczka znamionowa umieszczona jest na lewym boku piekarnika.
- Zasilanie urządzenia powinno być odłączone, gdy jest ono naprawiane lub czyszczone.

OSTRZEŻENIE

Urządzenie powinno zostać wyłączone przed wymianą oświetlenia, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym. Podczas pracy piekarnika, wewnętrzne powierzchnie stają się bardzo gorące.

2.2. Bezpieczeństwo podczas eksploatacji

- Piekarnik został zaprojektowany wyłącznie do pieczenia potraw w gospodarstwie domowym.
- Podczas użytkowania, wewnętrzne powierzchnie piekarnika stają się na tyle gorące, że mogą spowodować oparzenia. Nie należy dotykać elementów grzejnych ani powierzchni wewnętrznych piekarnika, dopóki nie ostygną.
- W piekarniku nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych.
- Powierzchnie piekarnika nagrzewają się, gdy urządzenie pracuje w wysokiej temperaturze przez dłuższy okres czasu.
- Podczas pieczenia należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwi piekarnika, ponieważ gorące powietrze i para mogą się z nich szybko wydostać.

- Podczas pieczenia potraw zawierających alkohol, alkohol może odparować z uwagi na wysokie temperatury. Opary mogą się zapalić w kontakcie z gorącą częścią piekarnika.
- Nie należy czyścić elementów grzejnych oraz powierzchni pokrytych emalią katalityczną za pomocą pary pod wysokim ciśnieniem.
- Mrożonki, takie jak pizza, powinny być przygotowywane na ruszcie. Jeżeli stosuje się blachę, może to spowodować deformację z uwagi na znaczną zmienność temperatury.
- Nie należy wlewać wody do dolnej części piekarnika, gdy jest gorący. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni szklanej.
- Drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte podczas pieczenia.
- Nie należy wyrównywać dna piekarnika folią aluminiową ani umieszczać na nim żadnych foremek do pieczenia czy puszek. Folia aluminiowa blokuje ciepło, co może spowodować uszkodzenie powierzchni emaliowanej i słabe rezultaty pieczenia.
- Soki z owoców pozostawiają trwałe plamy na powierzchniach emaliowanych pieca. Podczas pieczenia bardzo wilgotnych ciast, należy użyć blachy do pieczenia.
- Nie należy kłaść wyrobów piekarskich na otwartych drzwiczkach piekarnika.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci ani osoby niepełnosprawne bez odpowiedniego nadzoru osoby odpowiedzialnej, upewniającej się, że używają one urządzenia bezpiecznie.
- Jeżeli czas pieczenia nie zostaje wprowadzony, piekarnik wyłączy się samoczynnie po odpowiednim czasie wskazanym poniżej.

2.3. Bezpieczeństwo dzieci

- Dzieci poniżej 3 lat nie powinny przebywać obok piekarnika bez opieki.
- OSTROŻNIE - Niektóre części piekarnika mogą stać się bardzo gorące i spowodować oparzenia. Szczególną uwagę należy zwrócić w przypadku obecności dzieci w momencie pracy piekarnika.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub braku doświadczenia i wiedzy, jeżeli są one pod nadzorem lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z urządzenia w sposób bezpieczny, a także zrozumieją związane z nim zagrożenia.
- Dzieci nie mogą się bawić urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja przeprowadzane przez użytkownika nie powinny być wykonane przez dzieci bez nadzoru.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach sensorycznych czy umysłowych lub osoby, którym brakuje doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one nadzorowane lub instruowane w zakresie korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem. Przechowuj urządzenia elektryczne w miejscu niedostępnym dla dzieci oraz osób niepełnosprawnych. Nie pozwól im korzystać z urządzenia bez nadzoru.
- OSTRZEŻENIE: Podczas używania rusztu jego elementy mogą się nagrzewać. Grozi to poparzeniem.
- OSTRZEŻENIE: Przed wymianą oświetlenia należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.
- Kratki należy zawsze umieszczać w pożądanym miejscu, gdy piekarnik jest zimny. Jeżeli kratka musi zostać przesunięta, gdy piekarnik jest gorący, nie pozwól na ich kontakt z elementami grzejnymi.
- Zawsze należy używać suchych uchwytów (rękawce lub materiał). Wilgotne lub mokre uchwyty na gorących powierzchniach mogą spowodować poparzenia parą. Nie pozwól, aby uchwyt dotykał gorących elementów grzejnych. Nie używaj ręcznika lub innych wielkogabarytowych tkanin.

- Przed rozpoczęciem należy zabezpieczyć wszystkie luźne ubrania, itp. Należy związać długie włosy tak, aby nie zwisały luźno i nie nosić luźnych ani wiszących ubrań, takich jak krawaty, szale, biżuteria lub zwisające rękawy.
- Kategorycznie nie należy pozwalać nikomu wchodzić, stać, siadać, kłaść się ani wieszać na jakiegokolwiek części urządzenia, zwłaszcza na drzwiach lub zainstalowanych elementach wyposażenia. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia, a urządzenie może się przewrócić, co może spowodować poważne obrażenia.

3. Instalacja piekarnika

Instalacja elektryczna tego urządzenia może być wykonywana wyłącznie przez uprawnionego elektryka.

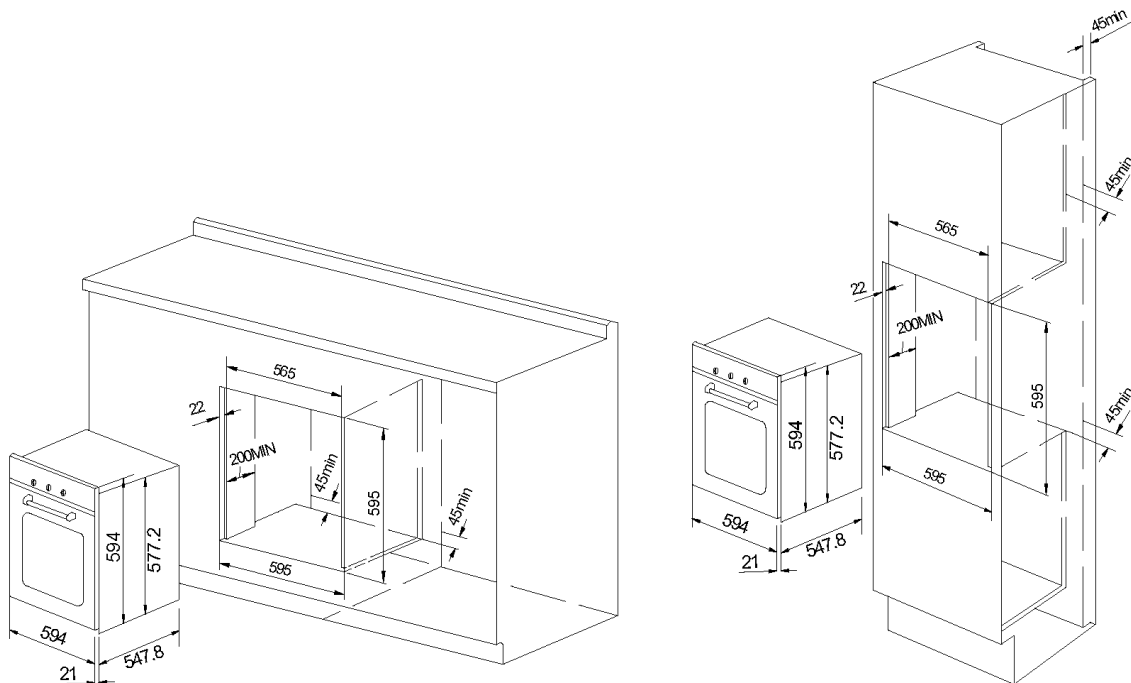


Piekarnik musi zostać zainstalowany zgodnie z poniższymi instrukcjami.

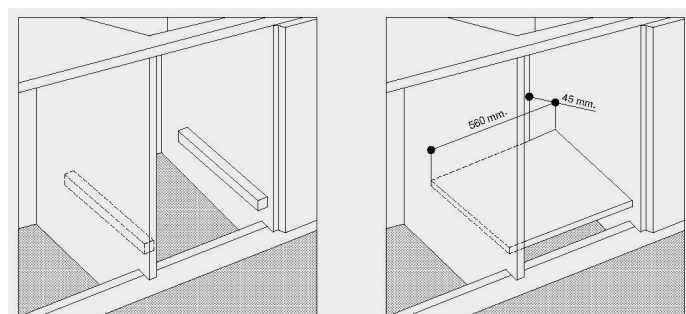
Po instalacji wyjmij winyl ochronny z drzwi.

3.1. Montaż piekarnika do zabudowy

W celu zapewnienia prawidłowego funkcjonowania wbudowanego piekarnika należy odpowiednio przygotować meble. Rysunek poniżej podaje wymiary wycięcia do montażu pod blatem lub w segmencie powyżej blatu.



W celu zapewnienia właściwej wentylacji spód szafki musi zostać odpowiednio dostosowany. Należy zainstalować piekarnik tak, aby półka opierająca się na dwóch listwach drewnianych nie przylegała do tylnej części szafki. Z tyłu musi istnieć otwór co najmniej 45mm pokazany na rysunku poniżej. W cokole szafki należy wykonać otwór, który pozwoli na swobodny dostęp powietrza do piekarnika przez pozostawioną szczelinę.



Panele sąsiednich szafek muszą być wykonane z materiału odpornego na wysoką temperaturę. W szczególności szafki z zewnętrznym foremkiem muszą być połączone klejami, które są odporne na temperatury do 100°C.

Aby przymocować piekarnik do szafki należy otworzyć drzwiczki piekarnika i za pomocą 4 wkrętów przytwierdzić sprzęt przez 4 otwory znajdujące się na obwodzie ramy piekarnika.

3.2. Podłączenie do sieci elektrycznej

Połączenia elektryczne muszą być wykonane zgodnie z płytką przyłączeń przymocowanej do tylnej części urządzenia przez monter elektryka, który musi zapewnić, że urządzenie zostało podłączone zgodnie z instrukcją montażu oraz lokalnymi przepisami.

W przypadku, gdy urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej za pomocą wtyczki, wielobiegowe urządzenie odcinające (z przerwą pomiędzy stykami przynajmniej kilku mm) należy zamontować po stronie zasilania w celu spełnienia wymogów bezpieczeństwa.



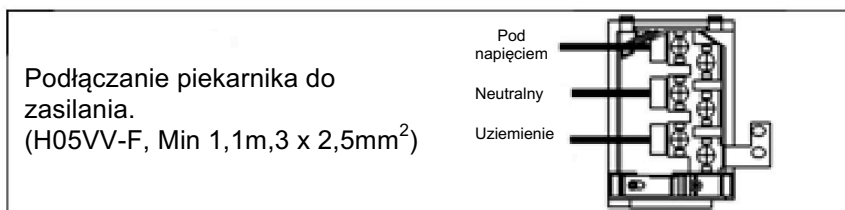
Po podłączeniu zasilania, inicjowana jest elektronika piekarnika; przewód elektryczny (H05VV-F, min 1.1m, 3X2.5mm²) musi być wystarczająco długi, aby można było podłączyć do wbudowanego piekarnika stojącego na podłodze przed szafką.

Otwórz tylną pokrywę piekarnika na dole (za pomocą płaskiego śrubokręta) i całkowicie odkręć śrubę połączenia z zaciskiem przewodu przed dopasowaniem przewodów do odpowiednich zacisków.

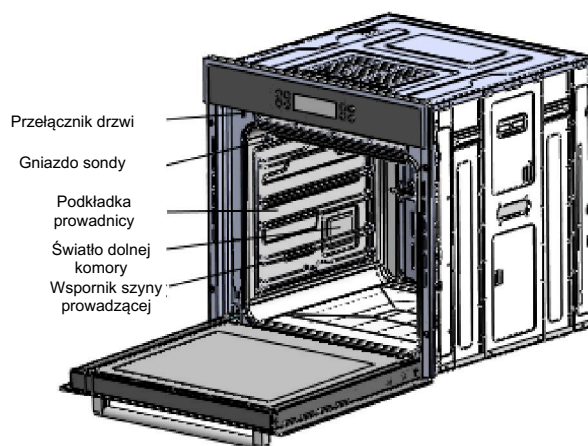
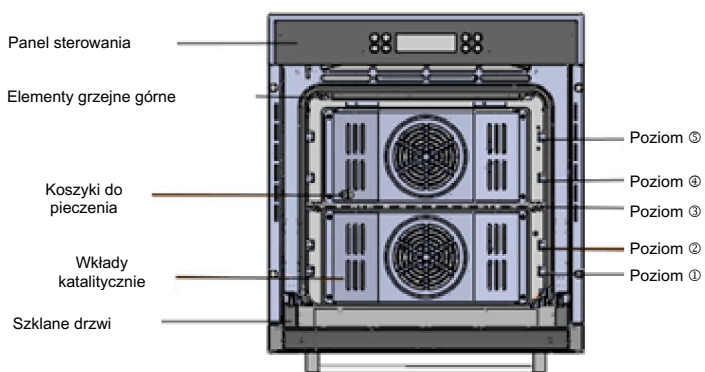
Przewód uziemiający musi być podłączony do (⏚) zacisku piekarnika.

W przypadku piekarnika, który jest podłączony do źródła zasilania za pomocą wtyczki, należy zapewnić do niej dostęp.

Producent nie przyjmuje żadnej odpowiedzialności w razie wypadku wynikającego z braku lub wadliwego uziemienia.



4. Wyposażenie i funkcje piekarnika



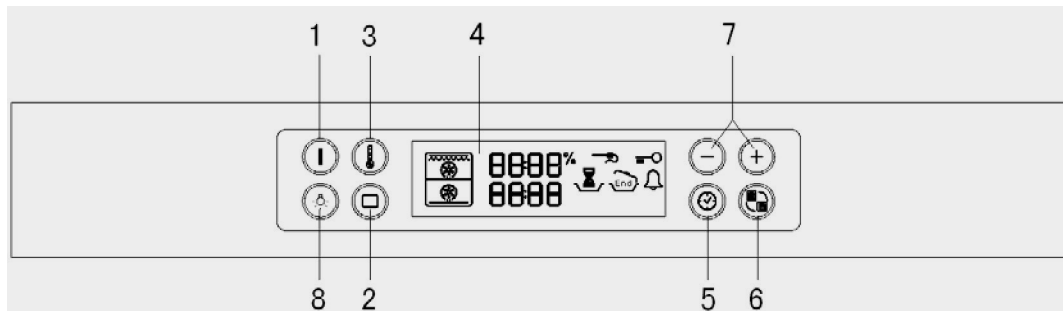


Poziomy półek są numerowane od dołu do góry.

Poziomy 4 i 5 (górne) stosuje się głównie do funkcji grilla.

Proszę zapoznać się z przewodnikami kulinarnymi przewidzianymi w niniejszej instrukcji w celu ustalenia odpowiednich poziomów półki dla danych potraw.

4.1. Panel sterowania piekarnika



1. Przycisk Wł/Wył

3. Przycisk temperatury

5. Przycisk czasu

7. Przycisk zmiany czasu/temp./funkcji

2. Przycisk funkcyjny

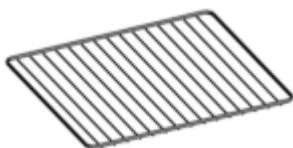
4. Wyświetlacz

6. Przycisk wyboru komory górnej i dolnej

8. Przycisk oświetlenia

4.2. Akcesoria – wyposażenie piekarnika

Poniższe akcesoria są dostarczane z piekarnikiem:



1. Ruszt na potrawy (ciasta - blachy do pieczenia i grillowania)



2. Ruszt do pieczenia



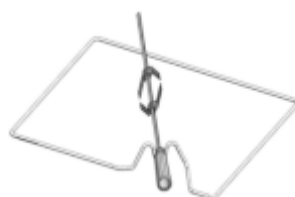
3. Blacha do pieczenia (do ciast i ciastek)



4. Głęboka blacha (pieczenie mięs, ryb lub warzyw)



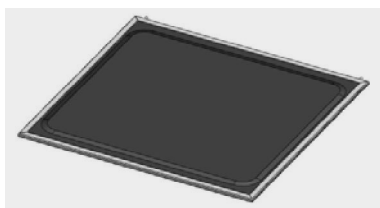
5. Termosonda



6. Rożen obrotowy (może być użyty w dwóch trybach, opiekacz/grill oraz grill/opiekacz z wentylatorem:



Składa się z pręta, dwóch ograniczników zakładanych na pręt, odkręcanego uchwyty pręta oraz specjalnego rusztu, który montowany jest na 3 poziomie piekarnika od dołu. Aby korzystać z rożna, włóż pręt w otwór w tylnej ścianie wnętrza piekarnika. Podczas korzystania z rożna, umieść blachę do pieczenia na poziomie 1, aby zapobiec kapaniu tłuszczu na spodnią część piekarnika.



7. Rozdzielacz umożliwia pracę w trybie dzielnym piekarnika. Opis działania znajduje się poniżej, w punkcie „Funkcje specjalne”

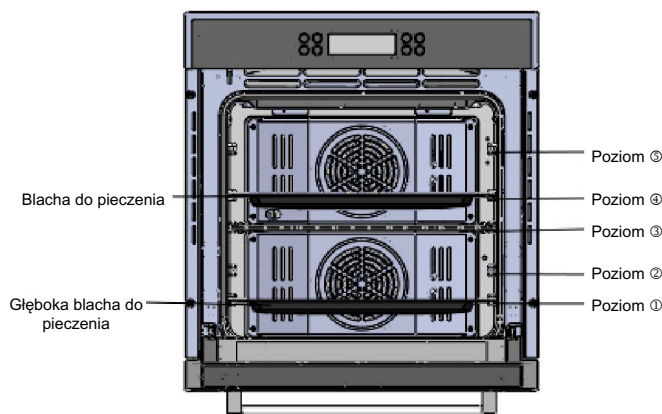


Jeśli usłyszysz dwa sygnały dźwiękowe po włożeniu rozdzielacza, oznacza to, że można użytkować piekarnika w trybie dwukomorowym. Po wyjęciu rozdzielacza dwa dźwięki oznaczać będą, że piekarnik ustawił się w tryb jednokomorowy.

Blacha do pieczenia, głęboka blacha i ruszt muszą być włożone do prowadnic bocznych. Podczas wyjmowania gotowanych potraw z piekarnika, należy uważać na gorące naczynia i powierzchnie.

Przykład:

Poziom 4 oraz 1: Blachy do pieczenia



Podczas korzystania z akcesoriów blachy lub blachy do zbierania soków z żywności, upewnij się, że misa lub taca są prawidłowo umieszczone w prowadnicach bocznych. Kontakt akcesoriów z dolną powierzchnią piekarnika może spowodować uszkodzenie powierzchni emaliowanej. Tace i misy umieszczone na poziomie 1 powinny znajdować się co najmniej 2 cm od dolnej powierzchni piekarnika.




Piekarnik wyposażony jest w miękkie domykanie drzwi. Zapewnia to bezpieczne, ciche i delikatne zamykanie nie wymagające kontroli użytkownika.


Nie należy domykać drzwi piekarnika na siłę! Może uszkodzić to mechanizm miękkiego domykania.

4.3. Zanim zaczniesz

4.3.1. Ustawianie zegara

Kiedy zasilanie jest dostarczane do piekarnika po raz pierwszy, wyświetlacz na panelu sterowania zapala się na krótko a na wyświetlaczu zacznie migać 00:00. Piekarnik nie może być używany dopóki zegar nie jest ustawiony.

- 1 Dotknij **Przycisk ustawiania czasu / temp. / funkcji** na "+" lub "-", aby ustawić godzinę.
- 2 Naciśnij **Przycisk czasu**  . "00" zacznie migać na wyświetlaczu.
- 3 Dotknij **Przycisk ustawiania czasu / temp. / funkcji** na "+" lub "-", aby ustawić minutę.

Naciśnij **Przycisk czasu**,  aby zakończyć ustawianie zegara lub odczekaj około 5 sekund, aż wyświetlacz przestanie migać. Na wyświetlaczu pojawi się godzina. Urządzenie jest gotowe do użycia.

4.3.2. Czyszczenie wstępne

Czyszczenie piekarnika przed pierwszym użyciem.



Nie używaj ostrych ani ściernych środków czyszczących. Mogą one uszkodzić powierzchnię piekarnika. W przypadku pieców z frontami emaliowanymi należy używać dostępnych w handlu środków czyszczących.

Aby wyczyścić piekarnik


1. Otwórz drzwiczki, oświetlenie piekarnika zapala się poprzez dotknięcie **Przycisk oświetlenia**.
2. Oczyszczyć wszystkie tace, akcesoria i prowadnice boczne piekarnika ciepłą wodą lub płynem do mycia naczyń i wypoleruj suchą miękką szmatką.
3. Oczyszczyć wnętrze piekarnika miękką szmatką.
4. Przetrzyj przód urządzenia za pomocą wilgotnej ściereczki.

Sprawdź, czy zegar jest ustawiony prawidłowo. Wyjmij wyposażenie i używaj piekarnika przy ustawieniu konwekcyjnym w temp. 200°C przez 1 godzinę przed jego użyciem. Będzie się z niego wydobywał charakterystyczny zapach; jest to normalne, należy zapewnić dobrą wentylację kuchni podczas tego procesu.

4.4. Wybór trybu pracy piekarnika


4.4.1. Ustawianie trybu rozdzielacza




Aby korzystać z trybów dzielonych (górną komorą, górną/dolną komorą, dolną komorą) należy włożyć rozdzielacz do piekarnika gdy piekarnik jest wyłączony. W przypadku trybu pojedynczego należy wyjąć rozdzielacz przy wyłączonym piekarniku. Po włączeniu piekarnika przyciskiem funkcyjnym wybieramy tryby grzania danej komory. Schemat działań poniżej:

- 1 Włącz piekarnik poprzez dotknięcie przycisk "On/Off".
- 2 Krótco dotknij **Przycisk funkcyjnego** , aby uruchomić zmianę funkcji komory.
- 3 Dotknij **Przycisk ustawiania czasu / temp. / funkcji** na "+" lub "-", aby wybrać żądaną funkcję. Jeśli upłynęły 3 sekundy i nie ma żadnych dalszych zmian, piekarnik uruchomi się automatycznie w wybranym trybie i funkcji.



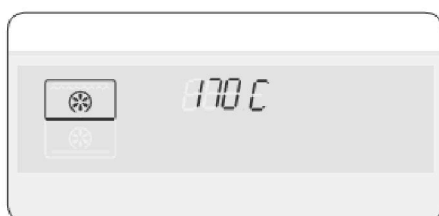
Jeśli chcesz zmienić komorę, dotknij **przycisk wyboru komory górnej i dolnej** i przytrzymaj przez około 3 sekundy. Następnie krótco dotknij **przycisk wyboru komory górnej i dolnej**, aby wybrać żądaną komorę.

| Oznaczenie | Komorą | Funkcja piekarnika | Wymagany rozdzielacz | Informacje dotyczące użytkownika |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Tryb górny |  | 1. Konwekcja 2. Górna grzałka + konwekcja 3. Górna grzałka | Tak | Ten tryb oszczędza energię i czas podczas pieczenia małych ilości jedzenia. |

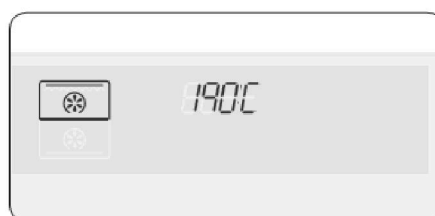
| | | | | |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tryb podwójny |  | Górna i dolna Funkcja partycji | Tak | Można gotować dwie potrawy w dwóch różnych temperaturach w tym samym czasie. |
| Tryb dolny |  | 1. Konwekcja 2. Grzałka dolna + konwekcja | Tak | Ten tryb oszczędza energię i czas podczas pieczenia małych ilości jedzenia. |
| Tryb pojedynczy |  | 1. Konwekcja 2. Górna grzałka + konwekcja 3. Standardowy 4. Grill 5. Grillowanie z wentylatorem 6. Grzałka dolna + konwekcja 7. Rozmrażanie | Nie | Standardowy tryb piekarnika. Daje największą pojemność oraz możliwość korzystania z funkcji specjalnych. |

Tryb górny

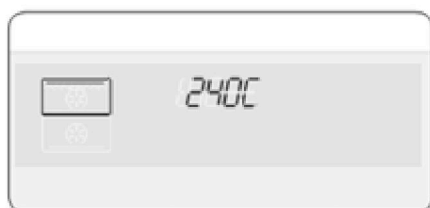
Należy włożyć rozdzielacz.



Konwekcja



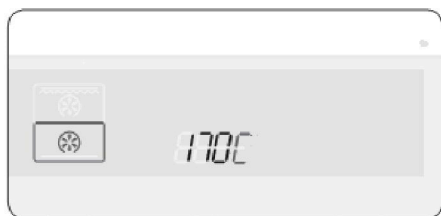
Górna grzałka + konwekcja



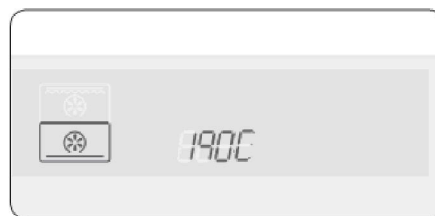
Górna grzałka

Tryb dolny

Należy włożyć rozdzielacz.



Konwekcja



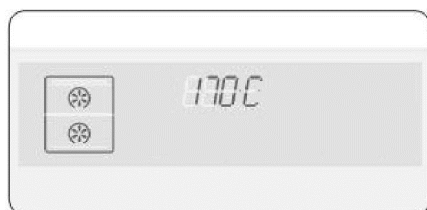
Grzałka dolna + konwekcja

Tryb podwójny

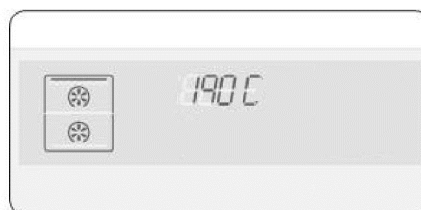
Tryb górny i dolny działają w tym samym czasie. Możliwe jest ustawienie trybu, który aktywuje się w pierwszej kolejności. Kiedy jedno z dań skończy się gotować w trybie podwójnym i chcesz zmienić czas pieczenia lub temperaturę innej partycji, dotknij

Przycisk funkcyjny , aby wybrać tryb (górny lub dolny), w którym chcesz kontynuować, a następnie dotknij **Przycisk czasu i Temperatury** , aby wybrać czas i temperaturę pieczenia. Należy włożyć rozdzielacz.

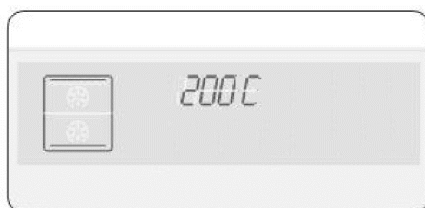
Tryb pojedynczy



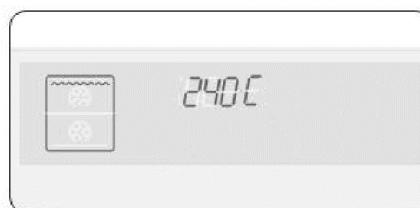
Konwekcja



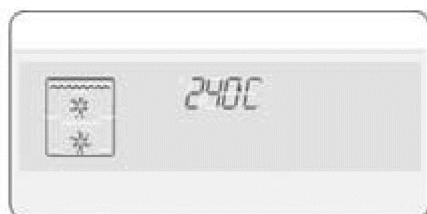
Górna grzałka + konwekcja



Standardowy



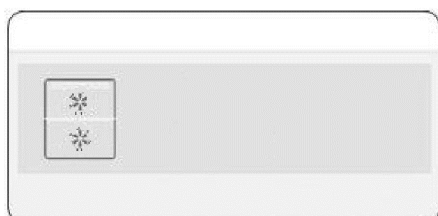
Grill



Grillowanie z wentylatorem




Grzałka dolna + konwekcja



Rozmrażanie

4.4.2. Ustawianie temperatury piekarnika

W trybie pojedynczym, górnym i dolnym


- 1 Dotknij **Przycisk temperatury**  i przytrzymaj przez około 3 sekundy, temperatura komory piekarnika zacznie migać.
- 2 Dotknij **Przycisk ustawiania czasu / temp. / funkcji** na "+" lub "-", aby ustawić temperaturę w odstępach po 5 °C.

| | |
|-----------------|--------------|
| Tryb pojedynczy | 40 °C-250 °C |
| Tryb górny | 40 °C-250 °C |
| Tryb dolny | 40 °C-250 °C |




Temperatura może być regulowana podczas pieczenia.

W trybie podwójnym

- 1 Dotknij **Przycisk temperatury**  i przytrzymaj przez około 3 sekundy, temperatura zaświeci się (w trybie górnym i

dolnym).

- Dotknij **Przycisk ustawiania czasu / temp. / funkcji** na "+", aby ustawić temperaturę w odstępach po 5 °C.
- Dotknij  **Przycisk zmiany górnego i dolnego trybu**, temperatura zaświeci się (w trybie dolnym lub górnym).
- Dotknij **Przycisk ustawiania czasu / temp. / funkcji** na "+" lub "-", aby ustawić temperaturę w odstępach po 5 °C.

| | |
|------------|-------------|
| Tryb górny | 180°C-250°C |
| Tryb dolny | 180°C-250°C |

 Temperatura może być regulowana podczas pieczenia. Różnica temperatury górnego i dolnego trybu wynosi 30°C.

4.4.3. Przełączanie pozycji Wł./Wył. piekarnika

Aby przełączyć piekarnik pomiędzy pozycjami Wł./Wył., dotknij przycisk **Wł./Wył.**



4.4.4. Włączanie / wyłączania oświetlenia

Aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie, dotknij **przycisk oświetlenia**.

4.4.5. Czas zakończenia

Czas zakończenia można ustawić podczas pieczenia.

W trybie pojedynczym, górnym i dolnym:




- Dotknij przycisk czasu  kilka razy, aż ikona czasu zakończenia i trzy cyfry na wyświetlaczu zaczną migać.
- Dotknij **Przycisk ustawiania czasu / temp. / funkcji** na "+" lub "-", aby ustawić żądany czas zakończenia.
- Piekarnik pracuje z wybranym czasem zakończenia automatycznie po naciśnięciu przycisk czasu  lub odczekaniu około 3 sekund.

(1) Podczas pieczenia można regulować ustawiony wcześniej czas zakończenia za pomocą przycisk czasu i **Przycisk ustawiania czasu / temp. / funkcji** dla uzyskania lepszych wyników.

(2) Nie można ustawić czasu pieczenia podczas funkcji z sondą.

W trybie podwójnym:

Czasy zakończenia dla górnego i dolnego trybu mogą być wybierane za pomocą **Przycisk czasu** górnego i przycisk wymiany dolnego trybu oraz **Przycisk ustawiania czasu / temp. / funkcji**.

- Dotknij **Przycisk czasu**  kilka razy, aż ikona czasu zakończenia i trzy cyfry na wyświetlaczu zaczną migać (w trybie górnym lub dolnym).
- Dotknij **Przycisk ustawiania czasu / temp. / funkcji** na "+" lub "-", aby ustawić żądany czas zakończenia.
- Dotknij **Przycisk zmiany trybu górnego i dolnego** , ikona czasu zakończenia oraz trzy cyfry na wyświetlaczu zaczną migać (w trybie dolnym lub górnym) .
- Dotknij **Przycisk ustawiania czasu / temp. / funkcji** na "+" lub "-", aby ustawić żądany czas zakończenia.
- Piekarnik pracuje z wybranym czasem zakończenia automatycznie po naciśnięciu **Przycisk czasu**  lub odczekaniu około 3 sekund.



 Podczas pieczenia można regulować ustawiony wcześniej czas zakończenia za pomocą przycisk czasu i Przycisk

ustawiania czasu / temp. / funkcji dla uzyskania lepszych wyników.

4.4.6. Czas pieczenia

Czas pieczenia można ustawić podczas pieczenia.

W trybie pojedynczym, górnym i dolnym:

1. **Dotknij Przycisk czasu**  kilka razy, aż ikona czasu pieczenia i trzy cyfry na wyświetlaczu zaczną migać.
2. Dotknij **Przycisk ustawiania czasu / temp. / funkcji** na "+" lub "-", aby ustawić żądany czas pieczenia.
3. Piekarnik pracuje z wybranym czasem pieczenia automatycznie po naciśnięciu **Przycisk czasu**  lub odczekaniu około 3 sekund.




(1) Podczas pieczenia można regulować ustawiony wcześniej czas pieczenia za pomocą przycisk czasu i Przycisk



ustawiania czasu / temp. / funkcji dla uzyskania lepszych wyników.

(2) Nie można ustawić czasu pieczenia podczas funkcji z sondą.

W trybie podwójnym:


1. Dotknij **Przycisk czasu**  kilka razy, aż ikona czasu pieczenia i trzy cyfry na wyświetlaczu zaczną migać (w trybie górnym lub dolnym).
2. Dotknij **Przycisk ustawiania czasu / temp. / funkcji** na "+" lub "-", aby ustawić żądany czas pieczenia.
3. Dotknij **Przycisk zmiany trybu górnego i dolnego** , ikona czasu pieczenia oraz trzy cyfry na wyświetlaczu zaczną migać (w trybie dolnym lub górnym).
4. Dotknij **Przycisk ustawiania czasu / temp. / funkcji** na "+" lub "-", aby ustawić żądany czas pieczenia.
5. Piekarnik pracuje z wybranym czasem pieczenia automatycznie po naciśnięciu **Przycisk czasu**  lub odczekaniu około 3 sekund.



Podczas pieczenia można regulować ustawiony wcześniej czas pieczenia za pomocą **Przycisk czasu** i **Przycisk ustawiania czasu / temp. / funkcji** dla uzyskania lepszych wyników.

4.4.7. Opóźnienie załączenia



Jeśli czas zakończenia jest wprowadzany po czasie pieczenia, czas pieczenia i czas zakończenia są obliczane i w razie potrzeby, piekarnik ustawia opóźnione załączenie.

1. Dotknij **Przycisk czasu**  .
Przykład: Obecny czas to 3:00 a żądany czas pieczenia wynosi 5 godzin.
2. Dotknij **Przycisk ustawiania czasu / temp. / funkcji** na "+" lub "-", aby ustawić czas zakończenia.
Przykład: Chcesz piec przez 5 godzin i skończyć o 8:30.








3. Dotknij **Przycisk czasu**  .Piekarnik nie uruchomi się aż do czasu opóźnionego załączenia.

4.4.8. Minutnik

1. Dotknij **Przycisk czasu**  kilka razy, aż "🔔" ikona czasu zakończenia i trzy cyfry na wyświetlaczu zaczną migać.
2. Dotknij **Przycisk ustawiania czasu / temp. / funkcji** na "+" lub "-", aby ustawić żądany czas zakończenia.
3. Dotknij **Przycisk czasu** , aby uruchomić minutnik. Po upływie ustawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy.

Funkcja zabezpieczenia przed dziećmi (dla Sterowania piekarnika 2)

4.4.9. Blokada panelu sterowania

1. Dotknij jednocześnie **Przycisk czasu**  i **Przycisk zmiany trybu dolnego i górnego**  i przytrzymaj przez 1 sekundę.  ikona pojawi się na wyświetlaczu.
2. Dotknij jednocześnie **Przycisk czasu**  i **Przycisk zmiany trybu dolnego i górnego**  i przytrzymaj znowu przez 3 sekundy, aby odblokować.




4.5. Funkcje specjalne

Piekarnik jest wyposażony w następujące funkcje specjalne:

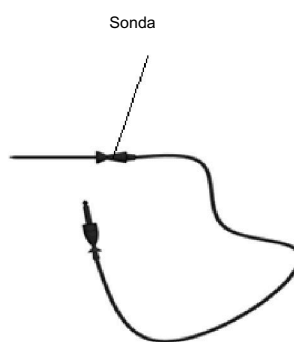
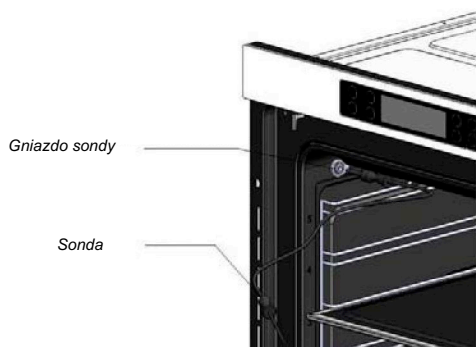
- 4.5.1. Tryby rozdzielania:** Po włożeniu rozdzielacza urządzenie umożliwia samodzielne pieczenie w dwóch oddzielnych komorach, zwiększenie efektywności energetycznej i wygodę użytkownika.

Należy umieszczać go wyłącznie na poziomie 3. Na tylnej wewnętrznej ścianie piekarnika znajdują się czujniki wykrywające rozdzielacz. Piekarnik automatycznie przełącza się między trybami jedno lub dwukomorowym, zależnie od umiejscowienia rozdzielacza.

- 4.3.2. Sonda:** Funkcja ta może być używana tylko w trybie pojedynczym.


(Tryby: grill/opiekacz, grill/opiekacz z wentylatorem oraz rozmrażanie, nie mogą z niej korzystać   )

Gniazdo sondy jest dopasowane do wtyku sondy.



Jak ustawić piekarnik na pieczenie przy użyciu sondy

- Włóż sondę do mięsa.

- Podłącz sondę do gniazda w piekarniku. Upewnij się, że jest wciśnięta do oporu. Jeżeli sonda jest włożona poprawnie, symbol  będzie widoczny na wyświetlaczu.
- Zamknij drzwiczki piekarnika.
- Włącz piekarnik dotykając przycisk **ON/OFF**, a następnie dotknij **Przycisk ustawiania czasu / temp. / funkcji**, aby wybrać funkcję, której potrzebujesz.
- W pierwszej kolejności ustawiamy temperaturę w komorze piekarnika. Dotknij **przycisk temperatury** - temperatura piekarnika pokaże się na wyświetlaczu. Używając **przycisk ustawiania czasu / temp. / funkcji**, ustaw żądaną temperaturę piekarnika od 40°C do 250°C (w odstępach co 5°C).
- Następnie ustawiamy temperaturę potrawy. Ponownie dotknij **przycisk temperatury**. Temperatura sondy pokazuje się na wyświetlaczu. Używając **przycisk ustawiania czasu / temp. / funkcji**, ustaw żądaną temperaturę sondy (potrawy) od 40°C do 95°C (w odstępach co 5°C)
- Gdy temperatura wewnętrzna mięsa osiągnie żądaną wartość, piekarnik wyłączy się, a napis **END** pojawi się na wyświetlaczu oraz słyszalny będzie sygnał dźwiękowy piekarnika.

4.6. Przykładowe zastosowania funkcji piekarnika

4.6.1. Standardowa (grzałka górna i dolna – tryb podwójny)

Sugerowana temperatura: 200°C

Funkcja standardowa jest idealna do pieczenia i smażenia potraw umieszczonych na jednej kratce. Zarówno górne i dolne elementy grzejne działają, aby utrzymać temperaturę w piekarniku.

Przed rozpoczęciem pieczenia należy rozgrzać piekarnik.

(Można rozgrzać piekarnik w bieżącym trybie "Standardowym" lub w trybie "Górna grzałka + konwekcja")

| Artykuł spożywczy | Poziom półki | Temperatura (°C) | Akcesorium | Czas (min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------|-----------------------------------------------------|------------|
| Zamrożona lasagna (500-1000g) | 3 | 180-200 | Ruszt | 40-50 |
| Dorada i ryby tej samej wielkości (300-1000 g) 3-4, z nacięciem z każdej strony POKROP OLEJEM | 3/2 | 240 | Ruszt / Blacha do pieczenia (do soku z mięsa) | 15-20 |
| Filety rybne (500-1000g) 3-4, z nacięciem z każdej strony POKROP OLEJEM | 3 | 200 | Blacha do pieczenia | 13-20 |
| Mrożone kotlety (Mięso mielone i z szynką, serem lub farsz z grzybów) (350-1000 g) POKROP OLEJEM | 3 | 200 | Blacha do pieczenia | 25-35 |
| Mrożone kotlety z mięsa mielonego, marchew, buraki i ziemniaki (350-1000 g) | 3 | 200 | Blacha do pieczenia | 20-30 |

| | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------|-----------------------------------------------------|-------|
| POKROP OLEJEM | | | | |
| Wieprzowina z kością na kotlety (500-1000g) POKROP OLEJEM, DODAJ SÓL I PIEPRZ | 3/2 | 200 | Ruszt / Blacha do pieczenia (do soku z mięsa) | 40-50 |
| Pieczony ziemniak (przekrojony na pół) (500-1000g) | 3 | 180-200 | Blacha do pieczenia | 30-45 |
| Rolada mięsna z grzybowym farszem Mrożona (500-1000 g) POKROP OLEJEM | 3 | 180-200 | Blacha do pieczenia | 40-50 |

4.6.2. Górna grzałka + konwekcja

Sugerowana temperatura: 190 °C

Ustawienie to powinno być używane podczas pieczenia ciast umieszczonych na jednej półce i ciastek, które muszą być rumiane i chrupiące na dole. Jest ono również dobre dla pizzy, zapiekanki i serników. Górny element grzejny pracuje, a wentylator stale realizuje cyrkulację gorącego powietrza.

Przed rozpoczęciem pieczenia należy rozgrzać piekarnik.

(Można rozgrzać piekarnik w bieżącym trybie "Górna grzałka + konwekcja")

| Artykuł spożywczy | Poziom półki | Temperatura (°C) | Akcesorium | Czas (min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------|-------------------------------------------------------------------|------------|
| Wieprzowina z kością (1000g) POKROP OLEJEM, DODAJ SÓL I PIEPRZ | 3/2 | 180-200 | Ruszt z produktami Blacha do pieczenia (do soku z mięsa) | 50-65 |
| Karkówka w folii (1000-1500g) Lepsze mięso marynowane | 3/2 | 180-230 | Blacha do pieczenia | 60-120 |
| Cały kurczak (700-1500g) POKROP OLEJEM, DODAJ SÓL I PIEPRZ | 3/2 | 190-200 | Blacha do pieczenia | 40-55 |
| Steki z mięsa lub ryby (400-800g) POKROP OLEJEM, DODAJ SÓL I PIEPRZ | 3/2 | 180-200 | Blacha do pieczenia z rusztem na górze | 15-35 |
| Biszkopt (ciastka) (1000g) | 3/2 | 180 | Blacha do pieczenia | 20 |

4.6.3. Konwekcja

Sugerowana temperatura: 170 °C

Funkcja ta piecze żywność umieszczoną na trzech półkach i jest również odpowiednia do pieczenia.

Pieczenie uzyskuje się za pomocą elementu grzejnego na tylnej ścianie, a wentylator rozprowadza ciepło.

Przed rozpoczęciem pieczenia należy rozgrzać piekarnik.

(Można rozgrzać piekarnik w bieżącym trybie "Grzałka konwekcyjna" lub w trybie "Górna grzałka + konwekcja")

| Artykuł spożywczy | Poziom półki | Temperatura (°C) | Akcesorium | Czas (min) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------|-----------------------------------------------------|------------|
| Żeberka jagnięce (350-700g) POKROP OLEJEM, DODAJ SÓL I PIEPRZ | 3/2 | 190-200 | Ruszt / Blacha do pieczenia (do soku z mięsa) | 40-50 |
| Banany w folii z czekoladą, orzechami i 3-5 kostkami brązowego cukru Každy pokryty folią z 3-4 kostkami cukru (pokrop cukier wodą). Wykonaj małe nacięcie i umieść na boku nacięcia czekoladę, 10-15g, 5-10g orzechów | 3 | 220-240 | Ruszt | 15-25 |
| Pieczone jabłka, 5-8 kawałków x 150-200g Wyjąć środki, dodać cukier. Umieścić w piekarniku misę z wodą | 3 | 200-220 | Ruszt | 15-25 |
| Kotlety z mięsa mielonego (300-600g) POKROP OLEJEM | 3 | 195 | Blacha do pieczenia | 18-25 |
| Rolada mięsna z farszem (mięso mielone) (500-1000g) POKROP OLEJEM | 3 | 180-200 | Blacha do pieczenia | 50-65 |

4.6.4. Grill

Sugerowana temperatura: 240 °C

Funkcja grilla grilluje duże ilości płaskich potraw, jak steki, sznycle i ryby. Jest ona również odpowiednia do opiekania. Zarówno górny element zewnętrzny jak i górny element wewnętrzny znajdują się w tym trybie.

Przed rozpoczęciem pieczenia należy rozgrzać piekarnik.

(Można rozgrzać piekarnik w bieżącym trybie "Grill" lub w trybie "Górna grzałka + konwekcja")

| Artykuł spożywczy | Poziom półki | Temperatura (°C) | Akcesorium | Czas (min) |
|------------------------------------------------------------|--------------|------------------|------------------------------------------------|------------|
| Kiełbaski 5-10 kawałków | 4/3 | 200 | Ruszt / Taca do pieczenia (do soku z mięsa) | 10-15 |
| Kiełbaski myśliwskie 8-10 kawałków POKROP OLEJEM | 4/3 | 200 | Ruszt / Taca do pieczenia (do soku z mięsa) | 10-12 |
| Tosty 5-10 kawałków | 4 | 240 | Ruszt / Taca do pieczenia (do soku z mięsa) | 8-12 |
| Tosty z serem | 3/2 | 200 | Blacha do pieczenia | 18-25 |

| | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------|---------------------|-------|
| 5-10 kawałków | | | | |
| "Bliny" (Naleśniki z mrożonym nadzieniem) (200-500g) WŁÓŻ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA (przed rozgrzewaniem wstępnym) POKROP OLEJEM | 3 | 180-200 | Blacha do pieczenia | 20-30 |

4.6.5. Grillowanie z wentylatorem

Sugerowana temperatura: 240 °C

Włączają się górne centralne elementy grzejne i wentylator. Ta kombinacja zwiększa skuteczność jednokierunkowego promieniowania ciepłego elementów grzejnych z wymuszonym obiegiem powietrza w całym piecu. Zapobiega spalaniu się żywności na powierzchni, dzięki czemu ciepło przenika do żywności. Doskonałe wyniki osiąga się w przypadku kebabów z mięs i warzyw, kiełbasek, żeberek jagnięcych, kurczaka w pikantnym sosie, przepiórek, schabowych, itp.

Przed rozpoczęciem pieczenia należy rozgrzać piekarnik.

(Można rozgrzać piekarnik w bieżącym trybie "Grillowanie z wentylatorem" lub w trybie "Górna grzałka + konwekcja")

| Artykuł spożywczy | Poziom półki | Temperatura (°C) | Akcesorium | Czas (min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------|------------------------------------------------|------------|
| Camembert do smażenia, Zamrożony (2x75g-4x75g) WŁÓŻ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA (przed rozgrzewaniem wstępnym) | 3 | 200 | Ruszt | 10-12 |
| Bagietki z pomidorami i mozzarellą (francuskie pieczywo) (z szynką, z salami) zamrożone | 3/2 | 200 | Ruszt / Taca do pieczenia (do soku z mięsa) | 15-20 |
| Paluszki rybne (300-700g) WŁÓŻ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA (przed rozgrzewaniem wstępnym) POKROP OLEJEM | 3/2 | 200 | Ruszt / Taca do pieczenia (do tapania sera) | 15-25 |
| Zamrożony burger rybny (300-600g) WŁÓŻ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA, POKROP OLEJEM | 3 | 180-200 | Blacha do pieczenia | 20-35 |
| Zamrożona pizza (300-500g) WŁÓŻ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA (przed wstępnym podgrzewaniem) | 3/2 | 180-200 | Blacha do pieczenia | 23-30 |

4.6.6. Grzałka dolna + konwekcja

Sugerowana temperatura: 190 °C

Tryb grzałka dolna + konwekcja jest używany do receptur z soczystymi owocami i chrupką bazą, jak w przypadku pizzy, zapiekanek Lorraine, niemieckich ciastek z owocami i z serem.

Przed rozpoczęciem pieczenia należy rozgrzać piekarnik.

(Można rozgrzać piekarnik w bieżącym trybie "Grzałka dolna" lub w trybie "Górna grzałka + konwekcja")

| Artykuł spożywczy | Poziom półki | Temperatura (T) | Akcesorium | Czas (min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------|---------------------|------------|
| Ciasto drożdżowe z jabłkiem Zawieszony (350-700g) | 3 | 180-200 | Ruszt | 15-20 |
| Ciasto francuskie z nadzieniem, zamrożone (300-600g) POSMARUJ ŻÓŁTKIEM JAJKA, WŁÓŻ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA (PRZED WSTĘPNYM PODGRZEWANIEM) | 3 | 180-200 | Blacha do pieczenia | 25 |
| Pulpety w sosie (250-500g) UŻYJ patelni | 3 | 180-200 | Patelnia na ruszcie | 25-35 |
| Kluski parzone (500-1000g) POSMARUJ ŻÓŁTKIEM JAJKA | 3 | 180 | Blacha do pieczenia | 15-23 |
| Cannelloni (makaron nadziewany mięsem) w sosie (250-500g) UŻYJ PATELNI | 3 | 180 | Patelnia na ruszcie | 22-30 |
| Torty z ciasta drożdżowego z nadzieniem (600-1000g) POSMARUJ ŻÓŁTKIEM JAJKA | 3 | 180-200 | Blacha do pieczenia | 20-30 |

4.6.7. Konwekcja podwójna

W modelach piekarników z funkcją Konwekcji podwójnej można gotować 2 dania w 2 różnych trybach w tym samym czasie, stosując rozdzielacz.

Na przykład, można przygotować jabłecznik umieszczony w dolnej części piekarnika ze stekiem z mięsa umieszczonym w górnej części piekarnika.

Przed rozpoczęciem pieczenia należy rozgrzać piekarnik.

Można rozgrzać piekarnik w dowolnym trybie, wybierając jako tryb bieżący

Wariant 1 "Grzałka górna + konwekcja"

| ROZDZIELACZ | Artykuł spożywczy | Poziom półki | Tryb pieczenia | Temperatura (°C) | Akcesorium | Czas (min) |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------|------------------|----------------------------------------|------------|
| GÓRNY PIEKARNIK | Steki z mięsa lub ryb (400-800g) POKROP OLEJEM, DODAJ SÓL I PIEPRZ | 4 | Grzałka górna + konwekcja | 180-200 | Blacha do pieczenia z rusztem na górze | 15-35 |
| DOLNY PIEKARNIK | Ciasto drożdżowe z jabłkiem, zamrożone (350-700g) | 1 | Grzałka dolna + konwekcja | 180-200 | Ruszt | 15-20 |

Wariant 2

| ROZDZIELACZ | Artykuł spożywczy | Poziom półki | Tryb pieczenia | Temperatura (C) | Akcesorium | Czas (min) |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------|-----------------|----------------------------------------|------------|
| GÓRNY PIEKARNIK | Steki z mięsa lub ryb (400-800g) POKROP OLEJEM, DODAJ SÓL I PIEPRZ | 4 | Grzałka górna + konwekcja | 180-200 | Blacha do pieczenia z rusztem na górze | 15-35 |
| DOLNY PIEKARNIK | Ciasto francuskie z nadzieniem, zamrożone (300-600g) POSMARUJ ŻÓŁTKIEM JAJKA, WŁÓŻ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA (przed rozgrzewaniem wstępnym) | 1 | Grzałka dolna + konwekcja | 180-200 | Ruszt | 25 |

4.6.8. Sonda

| Wędliny | | | Minuty | Temp. piekarnika | Temp. wewnętrzna |
|-------------|-----------------------------------------|-------------------|--------------|------------------|------------------|
| Wołowina | Żeberka bez kości, | Krwiste | 20-24 | 165 °C | 60 °C |
| | polędwica | Średnio wysmażona | 24-28 | 165 °C | 70 °C |
| | (1360 do 2270g) | Dobrze wysmażona | 28-32 | 165 °C | 75 °C |
| | Polędwica wołowa | Krwista | 10-14 | 165 °C | 60 °C |
| | | Średnio wysmażona | 14-18 | 165 °C | 70 °C |
| Wieprzowina | Z kością, bez kości (1360 do 2270 g) | | 23-27 | 165 °C | 75 °C |
| | Kotlety (1/2 do 1" grubości) | 2 kotlety | 30-35 całość | 165 °C | 75 °C |
| | | 4 kotlety | 30-40 całość | 165 °C | 75 °C |

| | | | | | |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------|--|--------------|--------|----------|
| Szynka | Konserwy, Grzbiet, Podudzie (1360 do 2270g) (w pełni ugotowane) | | 14-18 | 165 °C | 60 °C |
| Jagnięcina | Z kością Bez kości Średnia | | 17-20 | 165 °C | 70 °C |
| | (1360 do 2270g) Dobrze wysmażona | | 20-24 | 165 °C | 75 °C |
| Owoce morza | Cała ryba (1360 do 2270g) | | 30-40 całość | 205 °C | |
| | Ogony homara | | 20-25 całość | 175 °C | |
| | (170-230g każdy) | | | | |
| Drób | Cały kurczak (1134 do 1588g) | | 24-26 | 175 °C | 80-85 °C |
| | Kornwalijskie kury bez farszu (453-680g) | | 50-55 całość | 175 °C | 80-85 °C |
| | (z farszem 453-680g) | | 55-60 całość | 175 °C | 80-85 °C |
| | Kaczka (1800-2270g) | | 24-26 | 160 °C | 80-85 °C |
| | Indyk, cały* | | 8-11 | 160 °C | 80-85 °C |
| | Bez nadzienia (4536-7260g) | | 7-10 | 160 °C | 80-85 °C |
| | Bez nadzienia (8165-10890g) | | 16-19 | 160 °C | 75 °C |
| Pierś indyka (1814-2720g) | | | | | |

4.7. Automatyczne wyłączenie ze względów bezpieczeństwa

Jeżeli czas pieczenia nie zostaje wprowadzony, piekarnik wyłączy się samoczynnie po 2 godzinach.

- Obwód elektryczny tego piekarnika jest wyposażony w termiczny system odcinający. Jeżeli piekarnik nagrzej się nadmiernie do wysokich temperatur, system odetnie zasilanie elementów grzejnych na pewien okres czasu lub całkowicie.

4.8. Wentylator chłodzący

W celu schłodzenia zewnętrznej warstwy piekarnika, niektóre modele wyposażone są w wentylator chłodzący. Gdy piekarnik się nagrzewa, wentylator jest automatycznie włączony.

Gdy wentylator jest włączony, pomiędzy drzwiami piekarnika a panelem sterowania pojawi się normalny przepływ powietrza.

Uwaga: Po upieczeniu, wentylator piekarnika pracuje przez pewien czas, aby schłodzić urządzenie.

5. Czyszczenie i konserwacja

5.1. Bezpieczeństwo podczas czyszczenia

OSTROŻNIE:

Produkty będące przedmiotem zainteresowania dzieci nie powinny być przechowywane w urządzeniu, w szafkach powyżej urządzenia ani na płytkach odpryskowych. Dzieci wspinające się na urządzenie w celu sięgnięcia takich rzeczy mogą zostać poważnie ranne.

Nie wolno czyścić urządzenia, gdy jest jeszcze gorące. Niektóre środki czyszczące wytwarzają szkodliwe opary po nałożeniu na gorącą powierzchnię. Mokre ubrania lub gąbki mogą spowodować poparzenia od pary.

Piekarnik i akcesoria należy czyścić po każdym użyciu. W przeciwnym razie ciągłe pieczenie i smażenie spowoduje, że zabrudzenia z pieczenia staną się jeszcze trudniejsze i ich wyczyszczenie może być trudne, a w skrajnych przypadkach niemożliwe.

5.2. Czyszczenie ręczne

Przed czyszczeniem upewnij się, że piekarnik jest zimny.

- Emaliowaną pokrywę obudowy należy czyścić przy użyciu roztworu ciepłej wody i płynu do mycia naczyń przy użyciu miękkiej nylonowej szczotki.

Nie należy używać agresywnych środków czyszczących, twardych szczotek, myjek ani chusteczek, wełny stalowej, noży ani innych materiałów. Nie należy używać sprayu do piekarnika na emalię katalityczną, ponieważ środki chemiczne stosowane w aerozolu do piekarników spowodują uszkodzenie emalii katalitycznej i stanie się ona nieskuteczna.

W przypadku używania sprayów do piekarnika na wewnętrznych powierzchniach piekarnika, z piekarnika musi zostać usunięta obudowa katalityczna.

5.3. Czyszczenie drzwiczek piekarnika

Przy standardowym użytkowaniu piekarnika jego drzwiczki nie powinny być zdejmowane. W przypadku konieczności ich zdjęcia, na przykład, do czyszczenia, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami.

Drzwiczki piekarnika są wyposażone w trzy szyby szklane umieszczone jedna za drugą. Wewnętrzne i środkowe szyby mogą być wyjmowane do czyszczenia. (procedura wyjmowania szyb pokazana jest w dalszej części instrukcji).

Nie należy stosować żrących środków ściernych ani ostrych metalowych skrobaczek do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może spowodować rozbicie szyby.

Kiedy drzwi są zamontowane, usunięcie niektórych części (szyby drzwi lub innej części) z drzwi może spowodować obrażenia i uszkodzenie sprzętu.

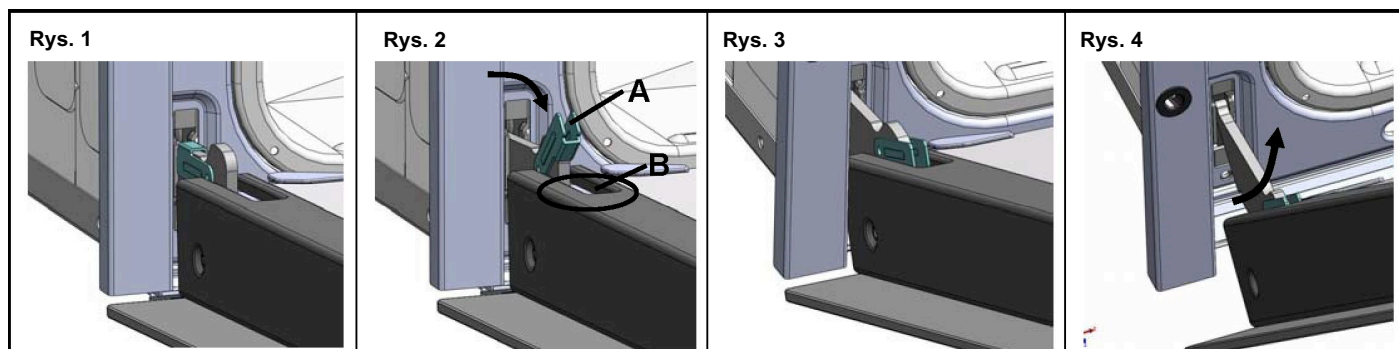
UWAGA! Drzwiczki piekarnika są ciężkie.

5.3.1. Jak zdjąć drzwiczki piekarnika

W celu dokładnego wyczyszczenia, można zdjąć drzwiczki piekarnika. Procedura jest następująca:

- Otwórz drzwi w pełnym zakresie (Rys.1);
- Otwórz dźwignię A całkowicie do góry na lewym i prawym zawiasie (Rys.2);
- Przytrzymaj drzwiczki, jak pokazano (Rys.3);
- Delikatnie zamknij drzwiczki aż lewy i prawy zawias dźwigni A będą zaczepione (opierać się) do części B drzwiczek (Rys.4);

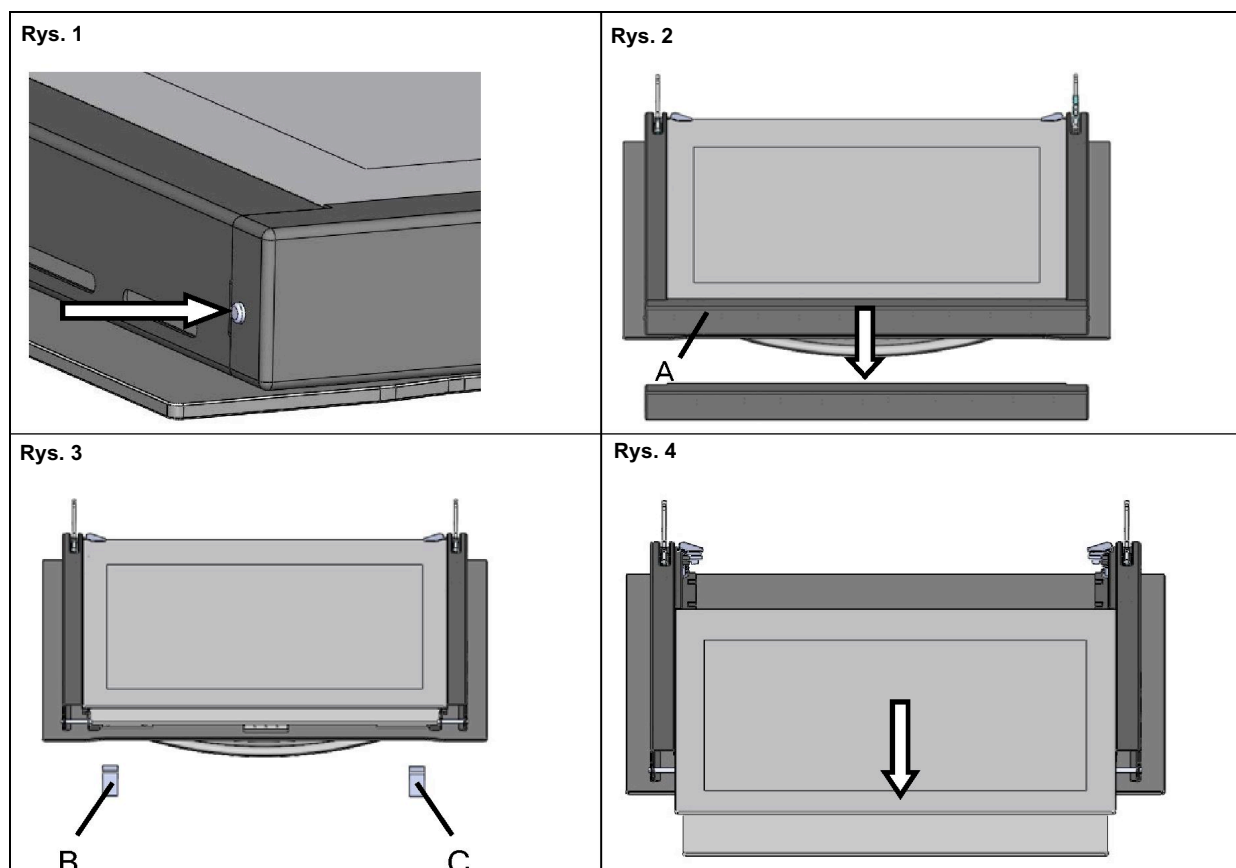
Ponowny montaż drzwiczek należy wykonać odwracając kolejność czynności w powyższej procedurze.



5.3.2. Demontaż szyb drzwiczek piekarnika

Metoda 1 procedury wyjmowania i montażu:

- Wyjmij uszczelnienie A (Rys. 2), B i C (Rys. 3) poprzez naciśnięcie prętów Nr 2 z lewej i prawej strony (Rys.1)
- Delikatnie wyciągnij wewnętrzną i środkową szybę (Rys. 4)
- Wyczyść szybę i inne elementy przy użyciu odpowiedniego środka czyszczącego. Osusz je dokładnie i umieść na miękkim podłożu. Ponowny montaż drzwiczek należy wykonać odwracając kolejność czynności w powyższej procedurze.

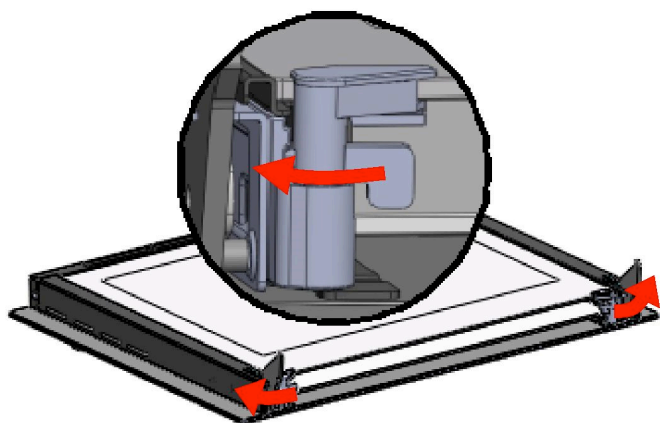


Metoda 2 procedury wyjmowania i montażu:

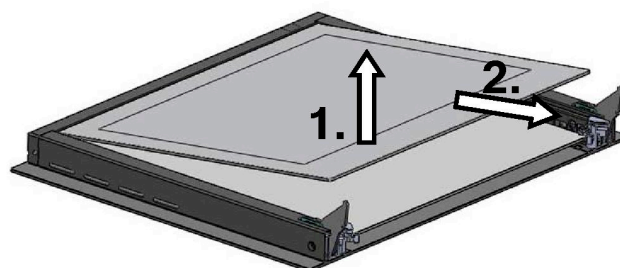
- Otwórz uchwyty szyb szklanych na zewnątrz (Rys. 1)
- Delikatnie podnieś szybę wewnętrzną i wyjmij ją (Rys. 2)
- Delikatnie podnieś szybę środkową i wyjmij ją (Rys. 3)
- Wyczyść szybę i inne elementy przy użyciu odpowiedniego środka czyszczącego. Osusz je dokładnie i umieść na miękkim podłożu.

Ponowny montaż drzwiczek należy wykonać odwracając kolejność czynności w powyższej procedurze.

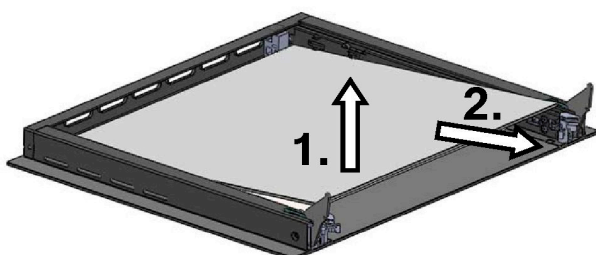
Rys. 1:



Rys. 2:



Rys. 3:



5.4. Piekarnik z zewnątrz

- Do czyszczenia zarówno wewnątrz i na zewnątrz piekarnika należy użyć szmatki i łagodnego środka czyszczącego lub ciepłej wody z mydłem.
- Należy osuszyć papierowym ręcznikiem lub suchym zwykłym ręcznikiem.
- Nie należy używać gąbek, żrących środków czyszczących ani środków ściernych.

5.5. Fronty piekarnika ze stali nierdzewnej i aluminium

- Nie wolno używać wełny stalowej, myjek ani materiałów ściernych. Mogą one uszkodzić powierzchnię.
- Przetrzyj powierzchnię delikatnie miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry i łagodnym detergentem.

5.6. Wnętrze piekarnika

- Nie czyść uszczelki drzwi ręką.
- Nie używaj szorstkich gąbek ani gąbek do czyszczenia.
- Aby uniknąć uszkodzenia emaliowanych powierzchni piekarnika, należy użyć dostępnych na rynku środków do czyszczenia piekarnika nie zawierających granulek.

5.7. Akcesoria

Należy myć wszystkie akcesoria do pieczenia i inne akcesoria po każdym użyciu i wysuszyć kuchennym ręcznikiem. Aby łatwo je oczyścić, namaczaj je w ciepłej wodzie z mydłem przez około 30 minut przed czyszczeniem.

5.8. Czyszczenie katalityczne przy użyciu wysokich temperatur

Zdejmowana pokrywa obudowy jest pokryta ciemnoszarą emalią katalityczną, która może zostać pokryta olejem i tłuszczem. Umożliwia ona spalanie tych zabrudzeń w temperaturze minimum 200°C lub wyższej, na przykład podczas pieczenia lub smażenia. Wyższe temperatury spowodują szybsze spalanie zabrudzeń.

Przed przystąpieniem do czyszczenia katalitycznego upewnij się, że wszystkie wewnętrzne powierzchnie piekarnika zostały oczyszczone, w przeciwnym razie wysokie temperatury mogą przypiec osady na wewnętrznych powierzchniach piekarnika i spowodować, że będą niemożliwe do usunięcia.

Jeśli po ręcznym czyszczeniu piekarnik jest wciąż mocno zabrudzony, ogrzanie go do wysokiej temperatury pomoże usunąć zabrudzenia spowodowane przez tłuszcze.

Należy zauważyć, że osady z przypraw, syropów i podobnych substancji nie są usuwane w ten sposób. Powinny one być usuwane ręcznie przy użyciu łagodnego roztworu ciepłej wody i płynu do mycia naczyń przy użyciu miękkiej szczoteczki.

- Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
- Ustaw piekarnik na funkcję grzania konwekcyjnego.
- Ustawić temperaturę na 250°C.
- Uruchom piekarnik na około 1 godzinę. Czas potrzebny na czyszczenie będzie zależeć od stopnia zabrudzenia.

Dobrym pomysłem jest ustawienie automatycznego wyłączenia przy użyciu ustawienia czasu zakończenia, co zapobiegnie zapomnieniu o pracującym sprzęcie.

Wszelkie pozostałe tłuste zabrudzenia będą stopniowo znikać z każdym kolejnym użyciem piekarnika w wysokich temperaturach.

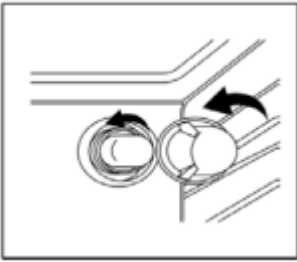

6. Rozwiązywanie problemów

W żadnym wypadku nie wolno otwierać obudowy urządzenia!

Montaż, konserwacja i naprawy mogą być wykonywane tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną i kompetentną osobę w ścisłej zgodzie z obowiązującymi krajowymi i lokalnymi przepisami bezpieczeństwa.

Naprawy i inne prace wykonywane przez osoby niewykwalifikowane mogą być niebezpieczne. Producent nie może być pociągnięty do odpowiedzialności za nieuprawnione naprawy. Ingerencji w sprzęt może dokonać jedynie wykwalifikowany serwis.

| Problem | Możliwa przyczyna i rozwiązanie |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Piekarnik nie nagrzewa się | <ul style="list-style-type: none">- Piekarnik nie może zostać włączony. Włącz piekarnik.- Nie można ustawić hasła zegara. Ustaw zegar.- Sprawdź, czy wymagane ustawienia zostały zastosowane.- Bezpiecznik gospodarstwa domowego może być przepalony lub mógł się wyłączyć samoczynnie. Wymień bezpieczniki lub zresetuj układ. Jeśli tak się stanie kilkakrotnie, wezwij uprawnionego elektryka. |
| Hałas słyszalny po programie pieczenia | Wentylator pozostaje włączony po zakończeniu programu pieczenia. |

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Oświetlenie tylne nie działa</p>  | <ul style="list-style-type: none"> ■ Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej: Wyłącz i odłącz od gniazdka lub odłącz bezpiecznik, lub wyłącz w odłączniku, zależnie co pomaga. ■ Włącz oświetlenie przekręcając w lewo, aby zwolnić żarówkę, a następnie pociągnij w dół, aby ją wyjąć. ■ Wymień ją na nową żarówkę halogenową. ■ Ponownie załóż pokrywę żarówki i obróć w prawo, aby ją zabezpieczyć. ■ Ponownie podłącz urządzenie od sieci elektrycznej. |
| <p>Oświetlenie boczne nie działa</p>  | <ul style="list-style-type: none"> ■ Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej: Wyłącz i odłącz od gniazdka lub odłącz bezpiecznik, lub wyłącz w odłączniku, zależnie co pomaga. ■ Usuń przewodnice półki. ■ Za pomocą dźwigni zwolnij osłonę żarówki z ramy. ■ Wymień ją na nową żarówkę halogenową. ■ Wciśnij osłonę żarówki z powrotem do uchwytów i wymień przewodnice półki. ■ Ponownie podłącz urządzenie od sieci elektrycznej. |
| <p>Ciasta i ciastka nierównomiernie brązowieją</p> | <p>Zawsze będą istniały niewielkie nierówności. Jeśli brązowienie jest bardzo nierównomierne, sprawdź czy była ustawiona prawidłowa temperatura i czy została użyta prawidłowa półka.</p> |
| <p>Kod błędu ER + numer pojawia się na wyświetlaczu</p> | <ul style="list-style-type: none"> - ER 3 lub ER4: błąd czujnika temperatury, należy skontaktować się z serwisem - ER 0: błąd komunikacji, należy skontaktować się z serwisem |

7. Instrukcje dotyczące utylizacji

Utylizacja materiałów opakowaniowych.

- Materiał użyty do spakowania tego urządzenia podlega recyklingowi.
- Utylizuj materiały opakowaniowe do odpowiedniego pojemnika w lokalnym punkcie składowiska odpadów starych urządzeń.

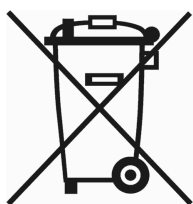
OSTRZEŻENIE

Przed pozbyciem się starych urządzeń, należy je pozbawić możliwości działania, aby nie mogły być źródłem niebezpieczeństwa.

Aby to zrobić, należy odłączyć urządzenie od zasilania i wyjąć przewód zasilający.

Aby chronić środowisko, ważne jest, aby stare urządzenia były utylizowane w sposób prawidłowy.

- Urządzenia tego nie należy wyrzucać razem z odpadami domowymi.
- W lokalnym wydziale można uzyskać informacje o terminach zbiórek oraz publicznych składowiskach.



Nie wyrzucaj urządzeń elektrycznych w postaci niesegregowanych odpadów komunalnych, należy wykorzystać do tego specjalne punkty zbiórki odpadów.

8. Gwarancja i serwis

Gwarancja

Gwarancja zgodnie z kartą gwarancyjną.

Producent nie bierze odpowiedzialności za zniszczenia piekarnika wynikające z nieprawidłowego użytkowania.

Serwis

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

Bardzo prosimy uzupełnić (dane z tabliczki znamionowej):

TYP _____ NR FABRYCZNY _____

WARUNKI GWARANCJI

- 1 **Montaż piekarnika musi przeprowadzić osoba z uprawnieniami elektrycznymi.** Instalowanie w miejscu użytkowania odbywa się na koszt użytkownika.
- 1 Piekarnik elektryczny do zabudowy nazywany w dalszej części gwarancji piekarnikiem przeznaczony jest wyłącznie do użytku w indywidualnych gospodarstwach domowych i służy do przygotowywania posiłków.
- 2 Używanie piekarnika powinno przebiegać zgodnie z **Instrukcją Obsługi** dołączoną do opakowania.
- 4 Producent zapewnia poprawne działanie wyrobu przez okres **24 miesięcy** liczony od daty zakupu.
- 4 Usunięcie wady w poprawnym działaniu piekarnika nastąpi w ciągu **14 dni roboczych** liczonych od momentu zgłoszenia i udostępnienia celem naprawy. W przypadkach szczególnie uzasadnionych, gdy naprawę należy wykonać w siedzibie producenta, reklamacja zostanie 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 i 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
- 5 Gwarant zwolniony jest z odpowiedzialności z tytułu gwarancji za wady lub usterki:
 - spowodowane wadliwym lub niezgodnym z przeznaczeniem użytkowaniem
 - niewłaściwym montażem, lub wadliwym podłączeniem do linii zasilającej
 - wykonaniem przeróbek i napraw we własnym zakresie/nieuprawnione otwarcie urządzenia/ i zerwanie plomb.
 - utraty gwarancji, lub braku odpowiednich wpisów w karcie gwarancyjnej.
 - uszkodzenia i zużycia elementów dekoracyjnych wynikające z użytkowania.

- 6 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.
- 7 W przypadku bezzasadności zgłoszenia reklamacyjnego, gdy nie stwierdzono wady, lub powstała ona wskutek niewłaściwego użytkowania gwarant odmawia wykonania bezpłatnej naprawy gwarancyjnej. W takim przypadku możliwa jest naprawa odpłatna po ustaleniu i zaakceptowaniu kosztów przez zainteresowane strony
- 8 Niniejsza karta gwarancyjna jest ważna jeśli urządzenie zostało zainstalowane przez osobę z odpowiednimi uprawnieniami. Nie może zawierać skreśleń, nieczytelnych wpisów i poprawek tekstu.
- 9 Zgłoszenia napraw gwarancyjnych prosimy kierować do naszego **Serwisu** z podaniem danych adresowych, nr. seryjnego i krótkiego opisu zaistniałej niesprawności. Pracownik serwisu wytypuje właściwy dla miejsca Państwa zamieszkania Punkt Serwisowy. Kontakt z serwisem technicznym producenta podany na wstępie gwarancji.
- 10 Po upływie gwarancji producent wykonuje naprawy odpłatne po ustaleniu zakresu i kosztów naprawy z zainteresowanym.
- 11 W przypadku zgubienia karty gwarancyjnej duplikatu i kopii nie wydaje się.
- 12 Gwarancja i serwis gwarancyjny obowiązuje tylko na terenie Polski.
- 13 Gwarancja jest ważna wraz z dowodem zakupu.

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

ŚWIADECTWO PODŁĄCZENIA

Data

Adres zainstalowania

Pieczętka i podpis uprawnionego instalatora

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

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