SOLGAZ Sp. z o.o.

www.solgaz.eu

Instrukcja montażu i obsługi

Indukcyjnej płyty grzejnej

typu

SI-2T

Prosimy, aby instalować i użytkować płytę po przeczytaniu niniejszej instrukcji

SZANOWNI PAŃSTWO

Dziękujemy za zaufanie i zakup płyty indukcyjnej SOLGAZ.

Z pewnością nasza technologia zainspiruje do zupełnie innego gotowania niż dotychczas, a przygotowanie potraw od dziś będzie wygodne, estetyczne i przyjemne.

Z poważaniem

SOLGAZ

UWAGA!

Płyta indukcyjna SOLGAZ jest przeznaczona wyłącznie do gotowania potraw. Inne wykorzystywanie płyty jest niedozwolone i może stanowić zagrożenie.

Bardzo prosimy o zapoznanie z rozdziałem *Bezpieczne użytkowanie kuchni* w dalszej części instrukcji.

Oświadczenie producenta

Producent deklaruje niniejszym, że wyrób ten spełnia zasadnicze wymagania poniżej wymienionych dokumentów:
Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/125/WE z dnia 21 października 2009 r.
ustanawiająca ogólne zasady ustalania wymogów dotyczących ekoprojektu dla produktów związanych z energią
EN 60350-1 Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego część 1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i opiekacze. Metody badań cech funkcjonalnych. EN 60350-2 Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego - Część 2: Płyty kuchenne - Metody badań cech funkcjonalnych. Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/30/UE z dnia 26 lutego 2014 r. w sprawie harmonizacji ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do kompatybilności elektromagnetycznej. Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/35/UE z dnia 26 lutego 2014 r. w sprawie harmonizacji ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do udostępniania na rynku sprzętu elektrycznego przewidzianego do stosowania w określonych granicach napięcia. Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2011/65/UE z dnia 8 czerwca 2011 r. w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.

Urządzenie zostało oznakowane znakiem CE

Chętnie odpowiemy na Państwa pytania. Proszę dzwonić

tel. **515 020 420**

SPIS TREŚCI

1. BEZPIECZNA EKSPLOATACJA PŁYTY 4
2. OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII 5
3. ROZPAKOWANIE PACZKI Z PŁYTĄ 5
4. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ 6
5. CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU 6
6. INSTALACJA 7
6.1 Przygotowanie mebli do wbudowania płyty 7
6.2 Podłączenie płyty indukcyjnej do instalacji elektrycznej 9
7. INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA 10
7.1 Przed uruchomieniem podłączonej płyty 10
7.2 Zalety płyt indukcyjnych 11
7.3 Wybór rodzaju naczyń do płyty indukcyjnej 13
7.4 Panel sterowania 13
7.5 Uruchomienie płyty indukcyjnej 13
8. CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA PŁYTY 18
9. POSTĘPOWANIE W RAZIE WYSTĄPIENIA USTEREK 20
10. DANE TECHNICZNE 21
11. GWARANCJA, SERWIS 21

1. BEZPIECZNA EKSPLOATACJA PŁYTY

! Podczas eksploatacji płyta indukcyjna staje się gorąca , dlatego też w trakcie jej użytkowania, należy szczególnie uważać na ewentualne poparzenie przy dotknięciu powierzchni płyty. Dzieci do 8 roku życia, nie powinny zbliżać się do włączonej płyty i powinny przebywać pod stałą opieką osób dorosłych.

! Płyta powinna być obsługiwana przez osoby dorosłe, w pełni sprawne fizycznie lub umysłowo, z uwagi na własne lub domowników bezpieczeństwo.

! Pozostawienie gotującego się tłuszczu lub oleju bez kontroli, może stanowić zagrożenie i doprowadzić do zapłonu. Należy wtedy wyłączyć płytę, a ogień stłumić przykrywką lub niepalnym materiałem. **Ważne, aby płomieni ognia nie gasić wodą**.

! Na powierzchni płyty powinny znajdować się tylko naczynia.

! W przypadku **pęknięcia płyty należy natychmiast** wyłączyć zasilanie elektryczne, **nie używać** płyty w tym stanie, aby nie doszło do porażenia prądem elektrycznym.

! Nie należy umieszczać metalowych elementów np. sztućców oraz folii aluminiowej na powierzchni płyty, ponieważ mogą się one nagrzewać.

! Po skończeniu użytkowania, **płytę wyłączyć** za pomocą wyłącznika.
! Mycie płyty, za pomocą urządzeń czyszczących parą, jest zabronione.

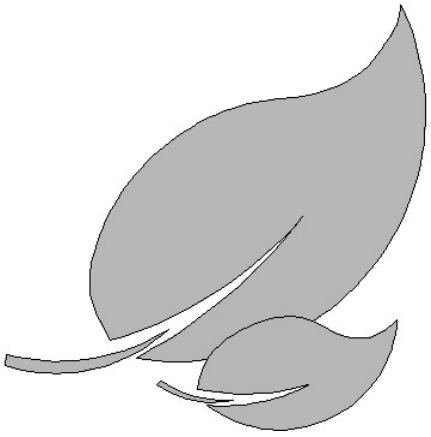
- Należy upewnić się, czy znajdujące się w okolicy **urządzenia emitujące fale radiowe** jak np. radio lub telewizor, nie zakłócają prawidłowego działania panelu sterującego płyty i odwrotnie.
- Płyta indukcyjna musi być **podłączona** przez osobę posiadającą uprawnienia elektryczne.
- **Meble kuchenne,** w których zainstalowana będzie płyta, muszą mieć odporność termiczną do 100°C.
- Wszelkie **naprawy** mogą być wykonywane jedynie przez fachowca. W przeciwnym wypadku istnieje zagrożenie dla konsumenta.
- W czasie naprawy należy bezwzględnie odłączyć zasilanie przez wyciągnięcie wtyczki z gniazda, lub wyłączenie bezpiecznika linii elektrycznej zasilającej płytę.
- Gniazdko, do którego podłączona jest płyta indukcyjna powinno być w miejscu łatwo dostępnym.
- Płyta nie może służyć dzieciom do zabawy.

BARDZO WAŻNE

- **użytkownicy z rozrusznikami serca, pompami insulinowymi, aparatami słuchowymi lub innymi przyrządami wspomagającymi funkcjonowanie, muszą sprawdzić czy płyta indukcyjna nie zakłóca ich działania (Zakres częstotliwości pracy płyty mieści się w granicach 20-50kHz)**. Są to częstotliwości ultradźwiękowe i radiowe, które przenikają do tych urządzeń i mogą powodować ich **niewłaściwe działanie.**
- w okolicy pracującej płyty nie mogą znajdować się **magnetyczne nośniki danych** ze względu na utratę ich zawartości.
- **zanik napięcia** w sieci elektrycznej skutkuje anulowaniem wszystkich ustawień. Po jego ponownym pojawieniu się, należy zachować szczególną ostrożność. W przypadku, gdy pola grzejne nie zdążyły wystygnąć, **nie pojawi się** wskaźnik nagrzania szczątkowego **„H”**.
- **kabel płyty** nie może dotykać nagrzanych miejsc.

- nie należy korzystać z naczyń z tworzyw sztucznych, aluminiowych i folii aluminiowej, ponieważ w wysokiej temperaturze mogą uszkodzić szybę ceramiczną.
- należy uważać, aby na **nagrzane pola grzejne** nie dostały się np. cukier, kwasek cytrynowy czy tworzywa sztuczne, w stanie stałym i płynnym. Jeśli wskutek nieostrożności , któraś z w/w substancji dostanie się w obszar gorącego pola, należy **nie wyłączać płyty** i na ciepło zeskrobać ją ostrym skrobakiem, zachowując środki ostrożności.
- korzystając z płyty indukcyjnej należy używać **garnków o płaskim dnie,** przystosowanych do płyt indukcyjnych.
- **szyba ceramiczna** płyty jest odporna na gwałtowne zmiany temperatury.
- **upadające na płytę** z wysokości przedmioty, mogą spowodować pęknięcia i odpryski.
- **płyta nie może znajdować** się: nad piekarnikiem bez wentylatora, zamrażalką, pralką, chłodziarką czy zmywarką.
- zalecana jest **przegroda osłaniająca** (rys nr.2) pod płytą, aby zabezpieczyć metalowe przedmioty znajdujące się w szafce, przed nadmiernym nagrzewaniem się powietrzem z wentylatora.
- **czyszczenie i konserwacja płyty** powinna odbywać się wg wskazówek opisanych w instrukcji obsługi. W przypadku niewłaściwego obchodzenia się z urządzeniem, gwarancja nie zostanie uwzględniona.

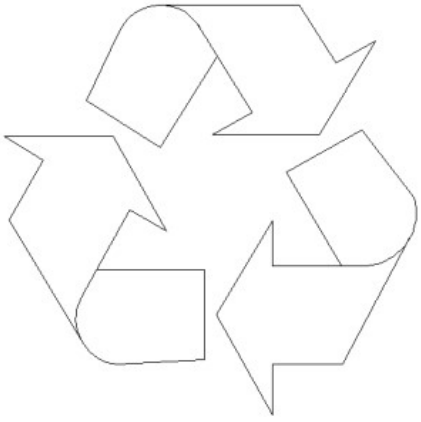
2. OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII



Oszczędzajmy energię elektryczną stosując:

- **odpowiednie garnki -** naczynie z płaskim i grubym dnem podnosi sprawność, oszczędzając nawet 1/3 energii w stosunku do innych źródeł ciepła.
- **stosowanie pokrywek** - zastosowanie pokrywek podczas gotowania podnosi sprawność aż czterokrotnie, częste podnoszenie pokrywki i „zaglądanie" do wnętrza garnka zwiększa zapotrzebowanie na ciepło. Przydatne są pokrywki szklane z otworem. Należy pamiętać, że ciepło parowania wody jest wysokie i część energii jest bezpowrotnie tracona.
- **zachowanie czystości spodów garnków oraz powierzchni płyty** – nieczystości zakłócają wymianę ciepła, a zaschnięty i przypalony brud da się wyczyścić tylko środkami chemicznymi, zanieczyszczającymi środowisko.

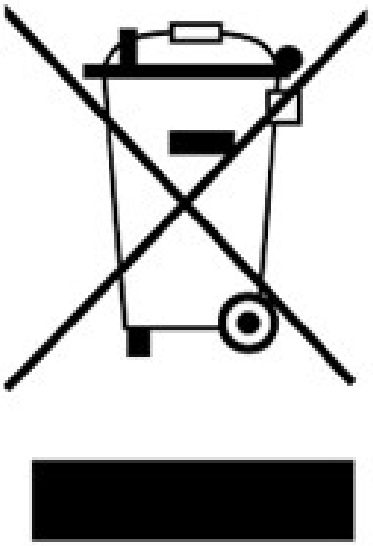
3. ROZPAKOWANIE PACZKI Z PŁYTĄ



Płyta indukcyjna została zapakowana na czas transportu w opakowanie z surowców w pełni nadających się do recyklingu. Zachęcamy do pozbywania się opakowań zgodnie z zasadami ochrony środowiska.
Jednocześnie prosimy o przechowywanie oryginalnego opakowania przez okres gwarancji.

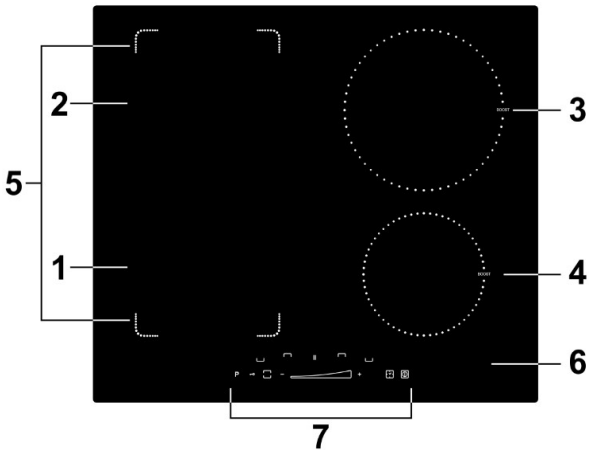
!!! Materiały, w które zapakowany był sprzęt np. elementy piankowe, woreczki itp. należy chronić przed dziećmi.

4. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ



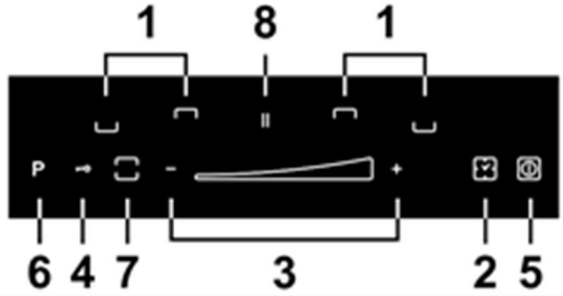
Wedle Dyrektywy Europejskiej 2012/19/UE i Polskiej Ustawy o zużytym sprzęcie elektronicznym, płyta indukcyjna została oznaczona przekreślonym kontenerem na odpady. Oznacza to, że po zakończeniu używania sprzętu, nie należy wyrzucać go razem z innymi odpadami z gospodarstwa domowego. Konsument jest zobowiązany do oddania urządzenia do punktu zbioru sprzętu elektrycznego i elektronicznego tj. sklepy, jednostki gminne oraz lokalne punkty zbiórek. Postępowanie zgodne z w/w wytycznymi ogranicza rozprzestrzeniania się szkodliwych i niebezpiecznych dla ludzi i środowiska substancji oraz daje gwarancję prawidłowego składowania sprzętu. Płyta zgodna z normami obowiązującymi na terenie Unii Europejskiej.

5. CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU



OPIS PŁYTY INDUKCYJNEJ

1. Pole grzejne indukcyjne - lewe przednie
2. Pole grzejne indukcyjne - lewe tylne
3. Pole grzejne indukcyjne - prawe tylne
4. Pole grzejne indukcyjne - prawe przednie
5. Poszerzone pole grzejne - lewe
6. Szyba płyty indukcyjnej
7. Panel sterowania



PANEL STEROWANIA

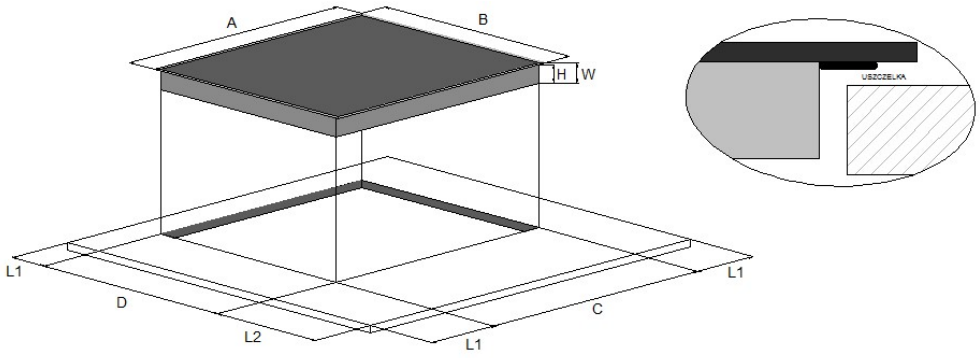
1. Czujnik wyboru pola grzejnego
2. Czujnik timera i minutnika
3. Czujnik ustawienia mocy/czasu – slider
4. Czujnik blokady – klucz
5. Czujnik zasilania - włącz/wyłącz
6. Czujnik funkcji przyspieszenia gotowania - booster
7. Czujnik sterowania strefą elastyczną
8. Czujnik funkcji pauza - Stop'n Go

6. INSTALACJA

6.1 Przygotowanie mebli do wbudowania płyty

- Blat, na którym będzie zamontowana płyta powinien być:
  - zabezpieczony od strony ściany przed wilgocią i zalaniem
  - płaski i prawidłowo wypoziomowany
  - o grubości w granicach 28 – 40 mm i głębokości min. 600 mm
- Dystans między przednią krawędzią blatu, a otworem powinien wynosić min. 60mm oraz 50mm między tylną krawędzią blatu a otworem
- 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 do 100°C. W przeciwnym wypadku okładzina meblowa może się odklejać, a płyty deformować.
- Brzegi otworu należy zaizolować materiałem odpornym na przepuszczanie wilgoci
- Wymiary otworu pod płytę wg rys. nr 1
- Pod obudową płyty należy zachować min. 25 mm pustej przestrzeni, umożliwiającej przepływ powietrza, który zapobiegnie przegrzaniu się powierzchni w okolicach płyty , wg rys nr.2

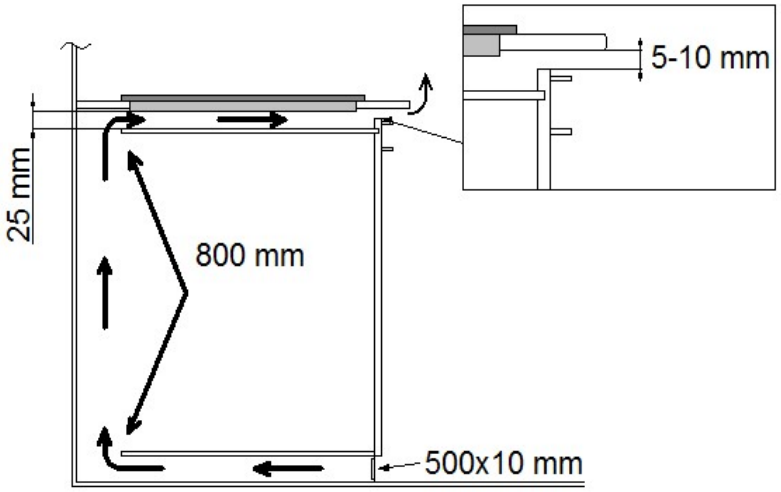
Rys. 1 Otwór pod płytę



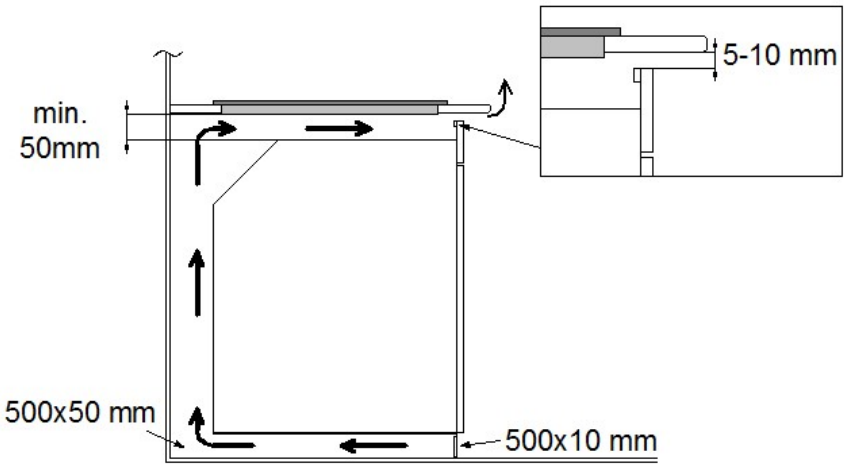
A	B	C	D	H	W	L1	L2
590 mm	520 mm	560 mm	490 mm	56 mm	60 mm	min. 50 mm	60 mm

Rys.2

Zabudowa w blacie szafki



Zabudowa w blacie nad piekarnikiem z wentylacją



Zabronione ! – umieszczenie płyty nad piekarnikiem bez wentylacji

6.2 Podłączenie płyty indukcyjnej do instalacji elektrycznej

UWAGA!
Podłączenia płyty indukcyjnej do instalacji elektrycznej może dokonać tylko osoba z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi. Wprowadzanie zmian i przeróbek w instalacji elektrycznej jest surowo zabronione.

Informacje dla instalatora płyty

Płyta indukcyjna wyposażona jest w kabel za pomocą którego można podłączyć płytę do sieci jednofazowej 230V lub trójfazowej 400V. Schematy podłączeń podane są poniżej, oznaczenia przewodów kabla płyty znajdują się na końcówkach kabla, a zaciski listwy przyłączeniowej widoczne są po otworzeniu komory zasilania z opisem na korpusie płyty. Ze względu na znaczny pobór prądu /**ok.32A dla sieci jednofazowej**/ płytę należy podłączyć do sieci listwą zaciskową. Zalecamy samodzielny obwód elektryczny zasilający tylko płytę.

UWAGA!
Przewód ochronny oznaczony ⏚, należy obowiązkowo podłączyć. Instalacja elektryczna zasilająca płytę, musi odpowiadać **poborowi prądu**. Dla zasilania **230V** przekrój 3 przewodów sieciowych na całym ciągu zasilania powinien wynosić min. **4mm2** i być wyposażonym w zabezpieczenie **min. 32A** i wyłącznik linii zasilającej. Dla zasilania 2 fazowego **400V** należy przygotować instalację 4 przewodową o przekroju przewodów min. **2,5 mm2** zabezpieczoną bezpiecznikiem min. **16A**. *Zalecamy stosowanie łączników nadmiaroprądowych łączących obie funkcje.*

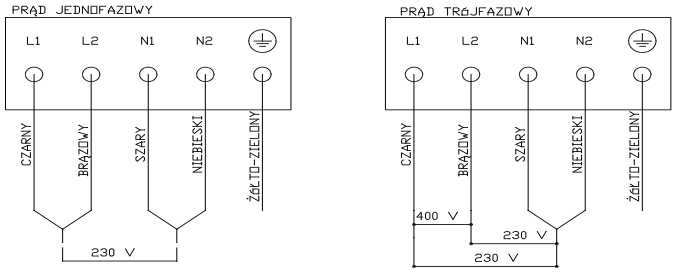
UWAGA!
Instalator podłączający płytę musi wydać znajdujące się w karcie gwarancyjnej „świadectwo przyłączenia kuchni do instalacji elektrycznej".
Płytę należy podłączyć wg schematu, w przeciwnym wypadku można ją uszkodzić.

Podłączyć płytę może tylko wykwalifikowany instalator z odpowiednimi uprawnieniami. Przed przyłączeniem do prądu należy sprawdzić:

- Schemat elektryczny podłączenia płyty do zasilania elektrycznego
- Wartość napięcia elektrycznego (znajduje się na tabliczce znamionowej)
- Zgodność dobranych kabli z rodzajem zasilania instalacji

Przy podłączaniu płyty zabrania się stosowania przedłużaczy, łączników itp., ponieważ mogą być przyczyną pożaru. Przewód przyłączeniowy nie może stykać się z gorącymi ani ostrymi elementami płyty. Wszystkie zmiany w instalacji elektrycznej mogą być wprowadzane tylko przez uprawnionego elektryka.

Schemat przyłączenia płyty do instalacji elektrycznej:



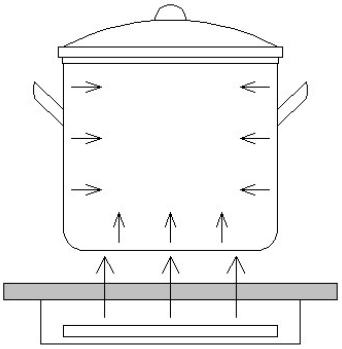
- W przypadku **uszkodzenia przewodu** zasilającego płytę, należy wymienić go w zakładzie naprawczym do tego przeznaczonym.
- Jeśli płyta przyłączona jest bezpośrednio do zasilania elektrycznego, niezbędny jest wyłącznik do wszystkich obwodów z przerwą min. 3mm.
- Upoważniony elektryk, musi **sprawdzić poprawność podłączenia** – zgodność ze schematem oraz obowiązującymi normami.
- 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,** także musi to zrobić specjalista.

7. INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

7.1 Przed uruchomieniem podłączonej płyty

- Starannie wyczyścić powierzchnię płyty indukcyjnej.
- Otworzyć okno lub uruchomić wentylację, ponieważ pierwsze włączenie może wiązać się z przejściowym wydzielaniem się zapachów.

Sposób działania płyty indukcyjnej



Do cewki lub wielu cewek znajdujących się wewnątrz płyty, wysyłany jest prąd elektryczny za pomocą generatora. Cewka wytwarza przemienne pole magnetyczne wysokiej częstotliwości, więc po pojawieniu się ferromagnetycznego garnka na płycie, w jego dnie indukuje się zmienne pole magnetyczne powodujące powstawanie prądów wysokiej częstotliwości płynących w dnie garnka.
Ponieważ powstaje ono w zamkniętych obwodach elektrycznych zgodnie z zasadami fizyki, cała energia zamienia się w ciepło, dno staję się odbiornikiem ciepła i nagrzewa się, od niego zawartość naczynia/garnka a płyta pozostaje chłodna.

7.2 Zalety płyt indukcyjnych

- dno garnka lub innego naczynia generuje ciepło, jest ono maksymalnie wykorzystane bez strat do otoczenia, ponieważ jego wytwarzanie zaczyna się w momencie pojawienia się garnka na płycie, a kończy w momencie ściągnięcia go z płyty.

Zabezpieczenia: Jeżeli płyta jest podłączona i użytkowana zgodnie z instrukcją obsługi, nie istnieje konieczność stosowania dodatkowych urządzeń zabezpieczających.

Działanie **wentylatora** polega na wychładzaniu części zasilających oraz sterujących. Załącza się automatycznie po włączeniu pól grzejnych i działa do momentu wychłodzenia się wnętrza płyty. Prędkość pracy wentylatora jest regulowana automatycznie.
W trakcie użytkowania płyty, sonda termistorowa sprawdza temperaturę wnętrza płyty. Jeśli wzrośnie ona powyżej ustalonego poziomu, moc pola grzejnego zostanie automatycznie zmniejszona lub wyłączone zostaną pola grzejne, w okolicy najbardziej nagrzanych fragmentów elektroniki.

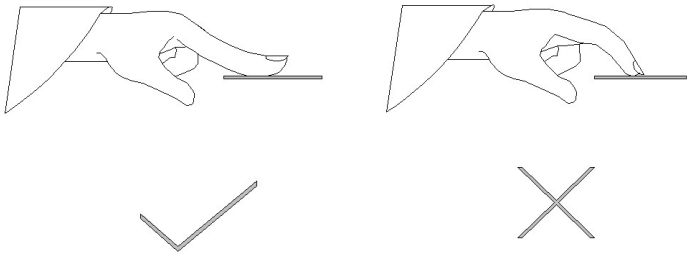
System detekcji pozwala uruchomić płytę, gdy na polu grzewczym znajduje się garnek oraz wyłączyć ją, gdy garnek zostanie ściągnięty. Energia elektryczna jest w ten sposób oszczędzana. Małe przedmioty leżące na płycie jak np. sztućce, nie spowodują załączenia.

- Jeżeli płyta używana jest prawidłowo i na jej powierzchni umieszczony jest garnek z odpowiednim dnem, wyświetlacz pokazuje **poziom ustawionej mocy grzania.**
- Płyta indukcyjna do sprawnego funkcjonowania potrzebuje dostosowanych garnków z magnetycznymi dnami (tab. nr 1)

W przypadku, gdy na uruchamianym polu grzejnym nie ma garnka lub znajduje się garnek z nieodpowiednim dnem, wyświetla się symbol U. Jeśli w czasie 1 min. na płycie nie pojawi się garnek z odpowiednim dnem, wówczas płyta wyłączy się samoczynnie.

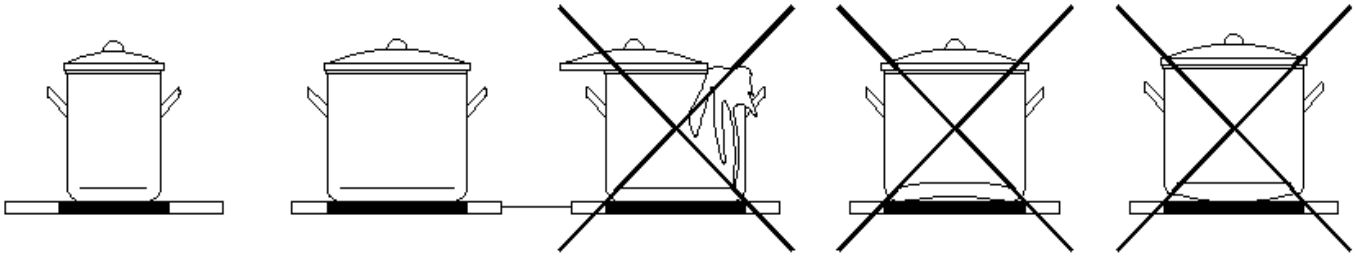
Prosimy wyłączać pola grzejne za pomocą czujnika przycisku włącz/wyłącz w **sterowniku, a nie tylko za pomocą ściągnięcia garnka z płyty.**

!!! Proszę pamiętać, że detektor obecności garnka nie jest tym samym co przycisk włącz/wyłącz. Płyta grzejna zaopatrzona jest w sterownik z czujnikami przyciskami, obsługiwanymi poprzez dotyk wyznaczonych miejsc. Każda zmiana nastawy sterownika sygnalizowana jest krótkim dźwiękiem.



W trakcie włączania, wyłączania oraz ustawiania zakresu mocy, dopuszcza się przyciskanie na raz tylko jednego czujnika. Jeśli przyciskanych jest więcej czujników jednocześnie, nie ma możliwości zaprogramowania sterownika, a po dłuższym czasie dotyku wyłącza całą płytę.

Dobór garnków do płyty indukcyjnej



- **Stosowanie garnków wysokiej jakości z płaskim dnem zapewnia ochronę przed tworzeniem się miejsc o podwyższonej temperaturze, gdzie mogłoby występować przypalanie się potraw. Naczynia posiadające pogrubione dno dają pewność idealnego rozłożenia ciepła.**
- **Na płytę powinno się układać tylko garnki z suchym dnem. Należy sprawdzać czy po umyciu, napełnianiu wodą lub wyciągnięciu z lodówki dostatecznie wysuszono naczynie. Unikną Państwo w ten sposób zabrudzenia płyty.**
- **Stosowanie pokrywek na naczyniach, znacznie skróci czas gotowania. Wytworzone ciepło pozostanie w naczyniu, unikniemy strat na parowanie, ograniczając tym samym zużycie energii elektrycznej.**

Należy pamiętać, że:

Przy użyciu garnków o zbyt małych dnach, pole indukcyjne może się nie uruchomić.
Najlepsze efekty osiąga się, gdy dno naczynia jest płaskie, wgłębiony spód oraz mocno wytłoczone logo firmy obniża zdolność nagrzewania, może prowadzić do przegrzania garnków.

Przy zakupie naczyń, proszę odnaleźć na etykiecie oznakowanie informujące o możliwości stosowania ich na płytach indukcyjnych.

7.3 Wybór rodzaju naczyń do płyty indukcyjnej

Korzystaj z naczyń do gotowania o właściwościach magnetycznych – żeliwnych, że stali nierdzewnej ferrytowej lub z blachy pokrytej emalią. Magnetyczność możesz sprawdzić samodzielnie, przy użyciu magnesu. Należy przyłożyć go do spodu garnka, jeśli będzie się przyciągał, naczynie nadaje się do kuchenki indukcyjnej. Magnes testowy dołączany jest do akcesoriów znajdujących się w opakowaniu.

Tab. nr. 2

RODZAJ MATERIAŁU NACZYŃ KUCHENNYCH	DZIAŁANIE NACZYŃ
Żeliwo	Wysoka sprawność działania Należy uważać, ponieważ można porysować płytę
Stal emaliowana	Wysoka sprawność działania Przede wszystkim naczynia o grubym, płaskim dnie
Stal nierdzewna	Płyta nie reaguje na naczynie, z wyłączeniem garnków ze stali ferromagnetycznej
Aluminium	Płyta nie reaguje na naczynie
Szkło	Płyta nie reaguje na naczynie
Porcelana	Płyta nie reaguje na naczynie
Garnki o miedzianym spodzie	Płyta nie reaguje na naczynie

7.4 Panel sterowania

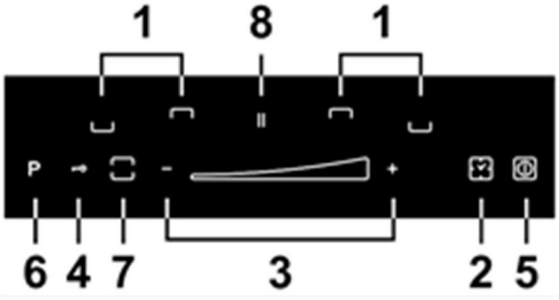
- Po przyłączeniu płyty indukcyjnej do instalacji elektrycznej przez moment świecą się wszystkie znaczniki. Oznacza to gotowość do użytku.
- Na powierzchni płyty zaznaczone są czujniki reagujące na nacisk palcem przez min. 1 s.
- Jakiekolwiek uruchomienie czujników sygnalizowane jest krótkim dźwiękiem.

!!! W obszarze, w którym znajdują się czujniki nie należy stawiać żadnych przedmiotów, gdyż efektem może być wyłączenie się płyty. W tym miejscu należy również szczególnie dbać o czystość.

7.5 Uruchomienie płyty indukcyjnej

W celu uruchomienia płyty indukcyjnej dotknąć przycisk włącz/wyłącz (6) przez minimum 1 sek. Włączenie urządzenia sygnalizowane jest krótkim dźwiękiem, aktywność płyty potwierdza zapalenie się symbol **–** i **– –** na panelu dotykowym.

!!! Po uruchomieniu płyty, należy w ciągu 1 minuty włączyć program. Jeśli czas upłynie, płyta wyłącza się.



Włączenie pola grzejnego. Uruchomioną jak opisano powyżej płytę należy zaprogramować do pracy w ciągu 1 min., wybierając przez dotknięcie preferowane pole grzejne (1). Spowoduje to pojawieniem się mrugającej przez 5 s. /*czas na ustawienie poziomu grzania*/ cyfry „0" i wtedy przystępujemy do ustawienia poziomu grzania.

Ustawienie poziomu mocy grzania. W tym celu dotykamy/przeciągamy palcem po polu slidera (3) przesunięcie w prawą stronę, podnosi poziom mocy grzania. Przesunięcie w lewą stronę, obniża poziom mocy grzania, w prawym górnym rogu panelu dotykowego migająca cyfra odpowiada poziomowi mocy w uprzednio wybranym polu grzewczym.

Można także od razu ustawić oczekiwaną moc, dotykając slider zmiany mocy w wybranym miejscu.

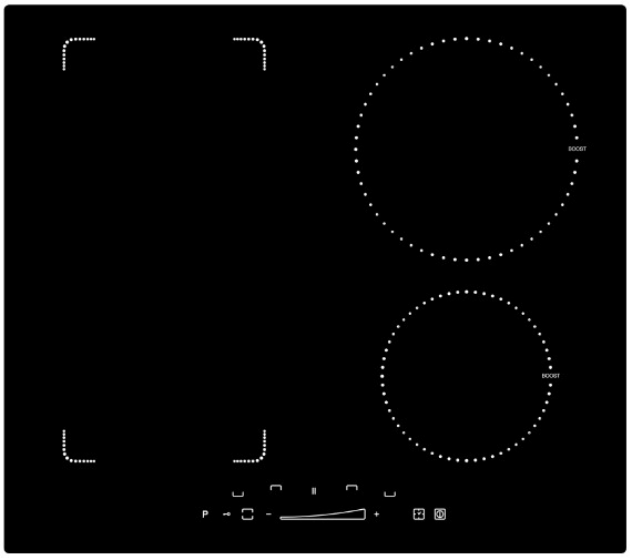
Nasz wybór **potwierdzamy dotknięciem** migającej cyfry w wybranym polu, która teraz świeci ciągłym światłem. Tak postępujemy z innymi polami grzewczymi.

W każdej chwili jest możliwość zmiany nastawionych mocy, w tym celu należy dotknąć cyfry odpowiadającej danemu polu /*cyfra miga*/, dotykając slidera ustalamy nowy poziom mocy i potwierdzamy dotykając pola migającej cyfry.

Uwaga:
Można także od razu ustawić oczekiwaną moc, dotykając slidera zmiany w wybranym miejscu.
Nie można zaprogramować pola grzewczego bez ustawionego nad nim naczynia, jeśli detektor wykrywa jego brak!

Wyłączenie pola grzejnego odbywa się następująco: dotykamy świecącej cyfry wyłączanego pola, cyfra zaczyna migać, następnie sliderem ustalamy moc na „0" i potwierdzamy dotykając migającej cyfry. Pole jest wyłączone. Można nie potwierdzać, przy ustalonym poziomie"0" pole wyłączy się p 5 sek.

Wyłączenie płyty indukcyjnej poprzez dotknięcie przycisku włącz/wyłącz (5), wyłączamy urządzenie, słychać dźwięk i gasną wszystkie wyświetlacze diodowe.
Jeśli pole grzejne któregokolwiek z palników pracowało i jest gorące, na odpowiadającym mu znaczniku zapala się litera „H"- oznaczająca nagrzanie szczątkowe.
Znacznik „H" - nagrzanie szczątkowe po wyłączeniu płyty indukcyjnej oznacza, że pole grzejne jest jeszcze gorące**!**
W trakcie wyświetlania się znacznika „H" nie wolno dotykać przynależnego mu pola grzejnego i układać na nim nieodpornych termicznie przedmiotów. Grozi poparzeniem lub zniszczeniem. Kiedy znacznik „H" zgaśnie, można bezpiecznie dotknąć obszaru tego pola, inne pola mogą pracować lub stygnąć w innym tempie.
W sytuacji awaryjnej przy zaniku napięcia należy uważać, ponieważ wskaźnik gorącego pola nie świeci się.



Funkcja zablokowania płyty pozwala utrzymać pracujące pole grzejne przed niepożądanymi zmianami poziomów mocy, a także przed przypadkowym włączeniem płyty przez dzieci i zwierzęta.
Płytę zablokować można w każdym momencie, niezależnie od tego czy jest ona włączona czy też nie. Należy wówczas przytrzymać przycisk blokady klucz(4) do pojawienia się sygnału dźwiękowego, a na zegarze na 1min. zaświeci się znak „Lo" lub „Lo" oraz „--", będą świeciły się na zmianę. Po upływie 1 min. komunikat „Lo" zniknie, ale blokada wciąż będzie włączona.

!!! Blokada płyty jest aktywna, do czasu jej odblokowania, mimo włączania i wyłączania płyty. Niekontrolowane wyłączenie blokady nastąpi tylko w przypadku odłączenia płyty od zasilania oraz zaniku napięcia.

Odblokowanie płyty indukcyjnej następuje po przytrzymaniu przycisku blokady (klucz 5), do momentu pojawienia się sygnału dźwiękowego.

Funkcja pauzy – Stop'n go
Z funkcji pauzy można skorzystać w dowolnej chwili podczas gotowania. Pozwala ona zatrzymać pracę płyty indukcyjnej i powrócić do niej, z wcześniej ustawionymi poziomami grzania.

- Płyta indukcyjna musi pracować. Po dotknięciu czujnika pauzy (8), w miejscach znaczników zaświecą się oznaczenia // i działanie płyty zostanie zawieszone w zakresie wszystkich pól grzejnych. Przy włączonej opcji (8), możliwe jest korzystanie tylko z czujników (8) i (5).
- Wyłączenie funkcji pauzy nastąpi po przytrzymaniu czujnika (8), ponownie zaświecą się znaczniki wcześniejszych ustawień, a płyta będzie kontynuowała swoje działanie.

Funkcja Free
Funkcja ta ułatwia gotowanie w dużych naczyniach np. brytfannach. Powoduje ona, że sterowanie odbywa się jednym dużym obszarem grzania (na który składają się dwa pola grzejne) - lewym lub prawym.

!!! Funkcja Free obejmuje dwa lewe pola formując jeden duży obszar grzania.

Funkcja Free włącza się po naciśnięciu czujnika (7) . Poziom grzania ustawia się, za pomocą czujnika Slider (3), dla całego obszaru na raz.

- Jeżeli naczynie w trakcie gotowania zostanie przestawione na drugi obszar grzejny, funkcja Free automatycznie przełączy grzanie na nową powierzchnię i ustawi ten sam poziom grzania.
- Wyłączenie funkcji Free następuje poprzez dotyk czujnika (7), lewego czujnika lub .

Funkcja Booster

- Funkcja Booster daje możliwość podwyższenia mocy grzejnej wybranego pola.
- Włączenie funkcji Booster jest możliwe przy pracującym polu grzejnym, poprzez dotknięcie czujnika P (6). Po włączeniu wyświetla się symbol P.
- W celu wyłączenia funkcji Booster, należy przycisnąć czujnik (6) i za jego pomocą wyłączyć tę opcję P lub zredukować temperaturę pracującego pola.
- Funkcja ta, może działać tylko na jednym polu na stronę lub dla pola z aktywną funkcją „Free".
- Uruchomiona funkcja booster działa przez 5 min, później samoczynnie się wyłącza.
- Włączenie funkcji Booster powoduje automatyczne obniżenie mocy grzania na pozostałych polach poniżej stopnia 2.
- Jeśli moc pola grzejnego nastawiona była na 0 poziom 9 będzie mogła osiągnąć dopiero po 5 min.

!!! Funkcja Booster może być aktywna do 5 min. Po jej samoczynnym wyłączeniu, moc pola grzejnego jest ustawiona na wartość nominalną. Mimo ściągnięcia naczynia z pola, funkcja Booster nadal działa, a czas 5 min jest odmierzany. Istnieje możliwość ponownego włączenia w/w funkcji w razie konieczności, jeśli czujniki temperatury cewki oraz instalacji elektronicznej na to pozwolą.
Gdyby temperatura na czujnikach przekroczyła dopuszczalną wartość funkcja Booster zostanie samoczynnie wyłączona, a pole grzejne osiągnie temperaturę nominalną.

Funkcja Booster może zostać uruchomiona na każdym z pól. Pola po jednej lewej stronie (lewe przednie i lewe tylne) formują parę. W parze może być uruchomiona w jednej chwili funkcja Booster tylko na jednym palniku.

!!! Jeśli uruchomienie funkcji Booster spowoduje, przekroczenie dopuszczalnej mocy całkowitej, na drugim polu w lewej parze, wartość mocy spadnie. Ograniczenie mocy uzależnione jest od rozmiaru garnka.

Znacznik „H" - nagrzanie szczątkowe

Pojawienie się symbolu „H" , po wyłączeniu płyty indukcyjnej oznacza, że pole grzejne jest jeszcze gorące.

! W trakcie wyświetlania się znacznika „H" nie wolno dotykać przynależnego mu pola grzejnego i układać na nim nieodpornych termicznie przedmiotów. Grozi to poparzeniem lub zniszczeniem.
Po zgaśnięciu symbolu „H" dane pole grzejne jest jeszcze ciepłe, ale można bezpiecznie go dotykać.
! W przypadku braku prądu znacznik „H" nie świeci się.

Tab. nr 3

MAX CZAS PRACY POLA GRZEJNEGO [h]	POZIOM MOCY
8	1-3
4	4-6

Ograniczenie czasu pracy
Każde pole grzejne w zależności od ostatnio ustawionej mocy grzania, ma przypisany maksymalny czas pracy. Jeżeli moc grzania w trakcie gotowania przez dłuższy okres (zgodnie z Tab. nr 3) nie będzie korygowana, pole grzejne wyłączy się samoczynnie.

Na panelu będzie świecił się przypisany do danego pola grzejnego symbol nagrzania szczątkowego, do momentu wystygnięcia. Można w tym czasie uruchamiać i sterować pracą płyty. Funkcja ta zapewnia większą pewność i bezpieczeństwo podczas gotowania.
Funkcja **zegara** ułatwia proces gotowania, poprzez możliwość ustawienia czasu pracy poszczególnych pól.
Można w tym czasie uruchamiać i sterować pracą płyty. Funkcja ta zapewnia większą pewność i bezpieczeństwo podczas gotowania.
Funkcję **zegara** można uruchomić tylko dla pracujących palników. Zegar ma możliwość działania dla wszystkich pól grzejnych jednocześnie, niezależnie i pracuje w przedziale 1-99 minut. Można używać jej również jako minutnika.

Zaprogramowanie pracy pola przez określony czas, należy wybrać pole grzejne, po czym sliderem ustawić moc w przedziale 1-9, na wyświetlaczu pojawi się wówczas mrugająca wartość ustawionej mocy. W ciągu 10 sekund należy nacisnąć znacznik zegara (2). Wyświetli się liczba „10" oraz mrugająca **cyfra minut**, wtedy należy sliderem ustalić potrzebny czas, najpierw ustawiając od /prawej do lewej/ **cyfrę jedności,** później po kolejnym naciśnięciu timera (2) **cyfrę dziesiątek.**
Program grzania uruchomi się automatycznie, **kropka przy cyfrze** przypisanej do danego pola sygnalizuje, że to pole grzeje przez określony czas i wyłączy się po jego upływie, co zostanie potwierdzone krótkim, pojedynczym dźwiękiem. Na wyświetlaczu pojawią się komunikaty „00" w polu zegara i „H" w miejscu wyłączonego pola.

W czasie działania funkcji zegara można **wprowadzać zmiany ustalonego czasu,** aby tego dokonać należy dotknąć **cyfry pola które zmieniamy** i w sposób opisany powyżej wprowadzić zmiany.

Przez cały czas trwania programu jest wyświetlany czas, **który pozostał do zakończenia**. Jeśli zaprogramowanych jest więcej niż jedno pole grzejne, to wyświetlany jest czas dla pola, któremu zostało najmniej do zakończenia.

W każdej chwili możemy **wyłączyć odliczanie zegara,** wtedy dotykiem wybieramy pole grzejne, dotykamy cyfr zegara i operując sliderem ustalamy czas na "00". Zegar wówczas wyłączy się, ale pole grzejne będzie wciąż pracować, aż do manualnego wyłączenia go.

Uruchomienie funkcji minutnika
Zegar w funkcji minutnika można zaprogramować, gdy aktualnie żadne z pól nie jest wybrane.

Włączenie minutnika
Przy uruchomionej płycie:

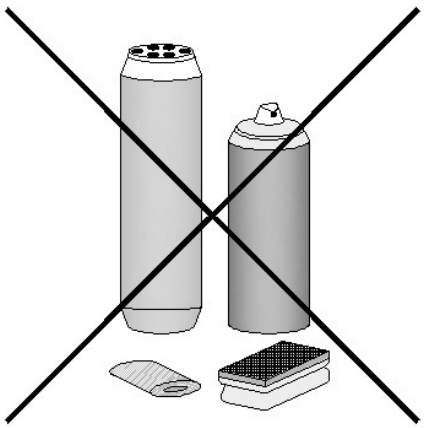
- Należy nacisnąć czujnik zegara (2) . Wyświetli się liczba „30" oraz mrugający zegar.
- Na sliderze (3) należy zadeklarować czas, czas minutnika zostanie zaalarmowane trzydziestosekundowym sygnałem dźwiękowym. Wyświetli się także znacznik „00".

Wyłączenie minutnika
Minutnik po upływie nastawionego czasu, zasygnalizuje koniec działania trzydziestosekundowym dźwiękiem. Istnieje możliwość wcześniejszego wyłączenia sygnału poprzez dotyku dowolnego czujnika. Jeżeli istnieje konieczność wcześniejszego wyłączenia minutnika należy:

- Za pomocą czujnika zegara (2) uruchomić funkcję minutnika, pojawią się mrugające cyfry.
- Sliderem (3) redukujemy czas do 0, minutnik wówczas wyłączy się.

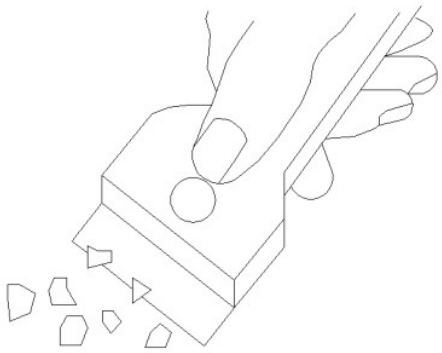
8. CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA PŁYTY

Żywotność płyty indukcyjnej w dużej mierze uzależnione jest od jej pielęgnacji i czyszczenia.



Do czyszczenia naszych kuchni zalecamy zestaw środków dostępnych na oficjalnej stronie Solgaz. Środki te usuwają wszelkie zabrudzenia z płyty ceramicznej pozostając dla niej bezpiecznymi. Jeśli przy używaniu innych środków zauważą Państwo działanie inwazyjne, należy natychmiastowo zaprzestać ich użytkowania. **Nie odpowiadamy za szkody powstałe w wyniku użytkowania środków chemicznych innych niż przez nas zalecane.**

Drobne przybrudzenia należy zetrzeć zwilżoną szmatką, bez płynów do czyszczenia. Stosowanie nieprzystosowanych do płyty środków, np. płynów do naczyń, może być przyczyną powstawania niebieskawych przebarwień, trudnych do usunięcia, nawet przy użyciu specjalnych środków.



Trudny do usunięcia przypalony brud należy czyścić przy pomocy skrobaka do szyb ceramicznych, następnie przetrzeć wilgotną szmatką.

Pozbywanie się plam

- plamy od aluminium – należy czyścić je specjalnie przeznaczonym do tego środkiem, na zimnej płycie
- plamy po wykipieniu wody (i inne plamy wapienne) – należy czyścić przy pomocy środków czystości producenta oferowanych na stornie http://solgaz.eu/srodki-czystosci/
- plamy powstałe w trakcie gotowania od cukru, soli, potraw z ich zawartością lub folii aluminiowej należy zeskrobać od razu ostry skrobakiem na ciepłej płycie. Dopiero po usunięciu brudu, można wyłączyć płytę i po wychłodzeniu doczyścić specjalnym płynem.

Nie należy stosować Cilitu, Sidolu i środków o podobnym działaniu, do czyszczenia płyty indukcyjnej.
Środków czyszczących w żadnym wypadku nie należy **nakładać na gorącą płytę**, gdyż pod wpływem temperatury mogą mieć żrące właściwości i zniszczyć płytę.
Najlepsze działanie środków czyszczących odnotowano poprzez nałożenie środka na zimną płytę i pozostawienie go do zaschnięcia, a następnie przetarcie wilgotną ściereczką.
Płyny do czyszczenia przeznaczone do płyt indukcyjnych są dostępne w placówkach handlowych.

Utrzymanie płyty w dobrym stanie to dbałość o jej czystość i konserwację, ale także:

- cykliczne przeglądy części odpowiedzialnych za sterownie pracą płyty oraz innych elementów roboczych. Przegląd płyty powinien odbywać się min. co dwa lata po upływie okresu gwarancyjnego, w punkcie obsługi serwisu.
- regularna konserwacja części roboczych

Uwaga!!!
Jeśli panel sterujący nie reaguje na zadane mu czynności w sposób prawidłowy, przy włączonej płycie, należy wyłączyć zasilanie, za pomocą wyłącznika głównego lub bezpieczników i zgłosić się do serwisu.

W przypadku konieczności doregulowania lub wprowadzenia poprawek, należy zwrócić się do serwisu lub osoby posiadającej stosowne uprawnienia.

9. POSTĘPOWANIE W RAZIE WYSTĄPIENIA USTEREK

W przypadku usterki należy:

- wyłączyć płytę
- odciąć dopływ prądu
- zgłosić się do serwisu
- w przypadku drobnych problemów, przed skontaktowaniem się z serwisem, należy samemu sprawdzić płytę zgodnie z wskazówkami zamieszczonymi w tabeli :

TRUDNOŚĆ	**POWÓD**	**REAKCJA**
1. Płyta indukcyjna nie uruchamia się	- brak napięcia w instalacji elektrycznej	- sprawdzić działanie bezpiecznika, w razie przepalenia wymienić na nowy
2. Brak odpowiedzi na zadany program	- wyłączona płyta indukcyjna	- uruchomić płytę indukcyjną
	- za krótki czas włączania	- przy włączaniu, przytrzymać palec nieco dłużej, min 1s.
	- przyciśniecie wielu przycisków na raz	- przyciskać tylko jeden przycisk w jednym czasie
3. Płyta indukcyjna nie wykonuje zadanych funkcji, wydaje tylko krótki sygnał dźwiękowy	- aktywna jest funkcja klucz	- dezaktywować funkcję klucz
4. Brak reakcji płyty	- błędy w obsłudze - korzystano z niewłaściwych czujników lub zbyt krótko	- raz jeszcze włączyć płytę
	- przybrudzone lub nakryte czujniki	- wymyć lub odkryć czujniki
5. Płyta samoistnie się wyłącza	- po uruchomieniu płyty, nie określono wartości w ciągu 10 s	- uruchomić płytę raz jeszcze i szybko określić wartości
	- przybrudzone lub nakryte czujniki	- przybrudzone lub nakryte czujniki
6. Jedno z pól grzejnych samo się wyłącza, wyświetla się litera „H”	- skończył się zaprogramowany czas pracy	-uruchomić pole grzejne raz jeszcze
	- przybrudzone lub nakryte czujniki	- wymyć lub odkryć czujniki
	- przekroczenie dopuszczalnej temperatury na elementach elektronicznych	
7. Wskaźnik nagrzania szczątkowego nie działa, mimo gorących palników	- przestój w dostawie prądu, zresetowane ustawienia	- wskaźnik pojawi się znowu, po ponownym uruchomieniu i wyłączeniu płyty
8. Pęknięcie płyty indukcyjnej	Uwaga!!! Należy odciąć płytę od zasilania elektrycznego, za pomocą bezpiecznika. Zgłosić się do serwisu.	

9. Usterka nadal istnieje, w/w wskazówki nie pomogły.	Odciąć płytę od zasilania elektrycznego, za pomocą bezpiecznika. Uwaga! Nie odpowiadamy za nieprawidłowe użytkowanie płyty indukcyjnej. Na Państwu ciąży obowiązek dokładnego zapoznania się z instrukcją obsługi i prawidłowej eksploatacji. Jeśli serwis zostanie wezwany, w wyniku błędów w użytkowaniu, nawet w okresie gwarancyjnym, zostaną obciążeni Państwo kosztami.
10. Z płyty wydobywa się warkliwy dźwięk	Wszystko jest w porządku. Uruchomił się wentylator, który chłodzi elementy elektroniczne
11. Z płyty wydobywa się dźwięk, przypominający gwizd	Wszystko jest w porządku. Przy bardzo dużej mocy (uruchomionych wszystkich palnikach) z płyty wydobywa się „gwizd", w wyniku pracy cewek

Nr błędów

NR BŁĘDU	POWÓD	ROZWIĄZANIE
F3/F4	Błąd czujnika temperatury	Zgłosić do serwisu
F9/FA	Błąd zespołu IGBT	Zgłosić do serwisu
E1/E2	Błąd zasilania	Sprawdzić napięcie w instalacji
E3	Błąd temperatury	Sprawdzić jakość garnków
E5	Błąd z emitowaniem ciepła	Należy poczekać, aż płyta wystygnie i uruchomić ją ponownie

10. DANE TECHNICZNE

Typ płyty	SI-2T
Napięcie nominalne	220-240V/50Hz 400V 2N~
Nominalna łączna moc grzejna płyty	6600 - 7200W
Wymiary	590 x 520 x 60

11. GWARANCJA, SERWIS

Gwarancja

Gwarancja zgodnie z kartą gwarancyjną
Producent nie bierze odpowiedzialności za zniszczenia płyty wynikające z nieprawidłowego użytkowania płyty.

Serwis

Gwarantujemy poprawne działanie zakupionej przez Państwa płyty indukcyjnej, jeśli jednak zaistniałby jakiekolwiek problemy związane z jej użytkowaniem, SERWIS Solgaz zapewni Państwu profesjonalną pomoc.
Bardzo prosimy uzupełnić (dane z tabliczki znamionowej):

Karta gwarancyjna jest ważna z dowodem zakupu i ze świadectwem podłączenia.

WARUNKI GWARANCJI

1. **Dla bezpieczeństwa użytkowania zamontowanie kuchni płyty indukcyjnej polecić przeszkolonemu instalatorowi**. Instalowanie w miejscu użytkowania odbywa się na koszt użytkownika.
2. Indukcyjna płyta grzejna nazywana w dalszej części gwarancji kuchnią przeznaczona jest wyłącznie do użytku w indywidualnych gospodarstwach domowych i służy do przygotowywania posiłków.
3. Używanie kuchni powinno przebiegać zgodnie z **Instrukcją Obsługi** dołączoną do opakowania.
4. Producent zapewnia poprawne działanie wyrobu przez okres **24 miesięcy** liczony od daty zakupu.
5. Usunięcie wady w poprawnym działaniu wyrobu nastąpi w ciągu **14 dni roboczych** liczonych od momentu zgłoszenia i udostępnienia kuchni 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 kompletne urządzenie do naprawy zabiera pracownik gwaranta w oryginalnym opakowaniu wraz z kopią dowodu zakupu i kartą gwarancyjną, Zabrudzenia powstałe w czasie eksploatacji powinny być usunięte przez użytkownika.
6. Gwarant zwolniony jest z odpowiedzialności z tytułu gwarancji za wady lub usterki:
    - spowodowane wadliwym użytkowaniem
    - niewłaściwym montażem lub wadliwym podłączeniem do linii zasilającej
    - wykonaniem przeróbek i napraw we własnym zakresie, nieuprawnione otwarcie urządzenia i zerwanie plomb.
    - Utraty druku gwarancji lub braku odpowiednich wpisów w karcie gwarancyjnej.
    - uszkodzenia i zużycia elementów dekoracyjnych wynikające z użytkowania.
    - elementów z ceramiki, szkła zużywających się podczas normalnego użytkowania.

7. Kupujący ma prawo w czasie trwania gwarancji domagać się wymiany niesprawnego sprzętu na wolny od wad, jeżeli na podstawie orzeczenia osoby reprezentującej gwaranta lub działającej w jego imieniu w użytkowanym sprzęcie ujawni się wada nie możliwa do usunięcia. Zastrzega się utratę **prawa do wymiany**, jeżeli stwierdzone zostaną uszkodzenia mechaniczne i chemiczne lub inne świadczące o nieprawidłowym użytkowaniu lub konserwacji. Wymiana nie przysługuje w przypadku zakupu wyrobu przecenionego.
8. W przypadku bezzasadności zgłoszenia reklamacyjnego, gdy u użytkownika sprzętu nie stwierdzono wady, lub powstała ona wskutek niewłaściwego użytkowania gwarant odmawia wykonania bezpłatnej naprawy gwarancyjnej, a kosztami wizyty serwisowej obciąża użytkownika.
9. Jest możliwa naprawa odpłatna po ustaleniu i zaakceptowaniu kosztów przez zainteresowane strony.
10. Niniejsza karta gwarancyjna jest ważna jeśli urządzenie zostało zainstalowane przez osobę z odpowiednimi uprawnieniami. Nie może zawierać skreśleń, nieczytelnych wpisów i poprawek tekstu.
11. 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 oraz na stronie internetowej gwaranta www.solgaz.eu
12. Po upływie gwarancji producent wykonuje naprawy odpłatne po ustaleniu zakresu i kosztów naprawy z zainteresowanym.
13. W przypadku zgubienia karty gwarancyjnej duplikatu i kopi nie wydaje się.

14. Gwarancja jest ważna wraz z dowodem zakupu.
15. **Gwarancja i serwis gwarancyjny obowiązuje tylko na terenie Polski.**

W sprawach nieuregulowanych niniejszą Kartą Gwarancyjna maja 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

Gwarant i jego służby przestrzegają przepisów Ustawy o ochronie danych osobowych.

Ze względu na to, że kuchnia indukcyjna może być podłączona do źródła prądu na kilka sposobów w zależności od wyboru użytkownika i nie jest zaopatrzona w jednoznaczną wtyczkę dbając o Państwa bezpieczeństwo prosimy aby podłączenia dokonał uprawniony elektryk i odnotował to zdarzenie uzupełniając świadectwo podłączenia.

ŚWIADECTWO PODŁĄCZENIA

Typ/model .....

Numer fabryczny .....

Data .....

Adres zainstalowania urządzenia .....

Pieczątka uprawnionego instalatora .....

Podpis uprawnionego instalatora .....

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