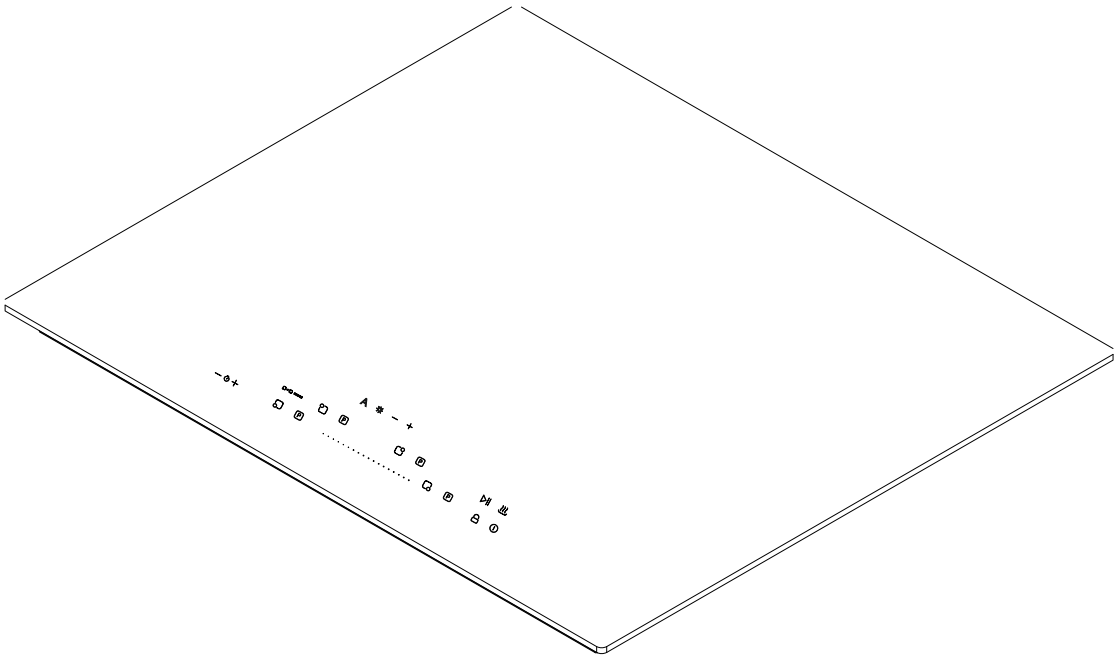
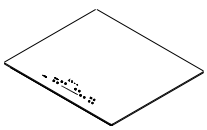
PL **Instrukcja montażu i obsługi**

SOLGAZ



CE

INDUKCJA SI HTH

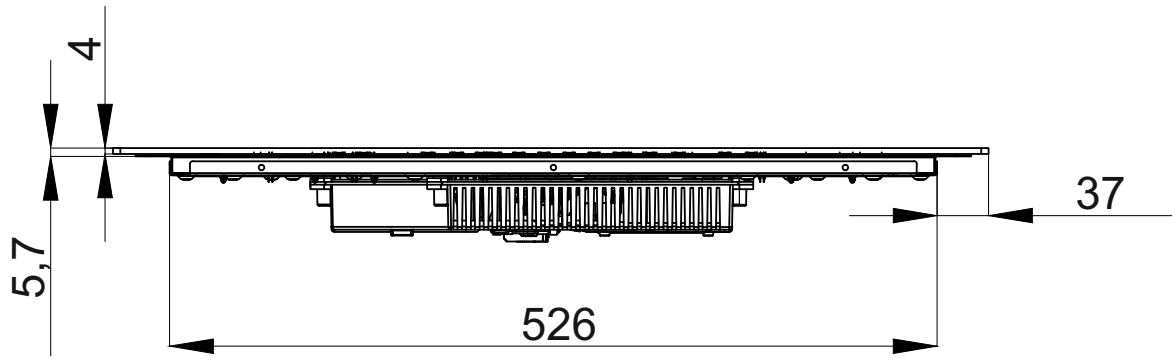


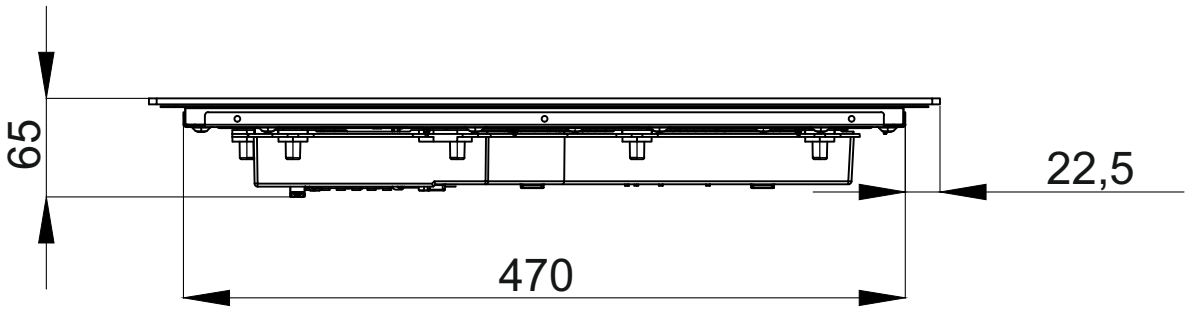
Szanowni Państwo

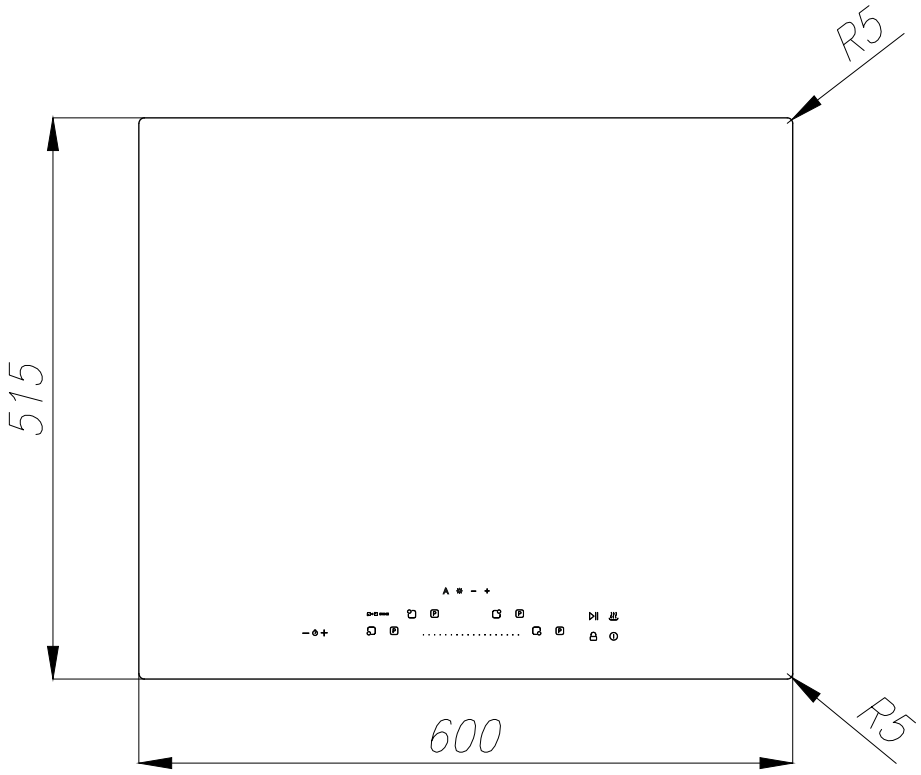
Staliście się Państwo użytkownikami najnowszej generacji płyty indukcyjnej. Płyta ta została zaprojektowana i wykonana specjalnie z myślą o spełnieniu Państwa oczekiwań i z pewnością będzie stanowić część nowocześnie wyposażonej kuchni. Zastosowane w niej innowacyjne rozwiązania konstrukcyjne i użycie nowoczesnej technologii produkcji, zapewniają jej wysoką funkcjonalność i estetykę.

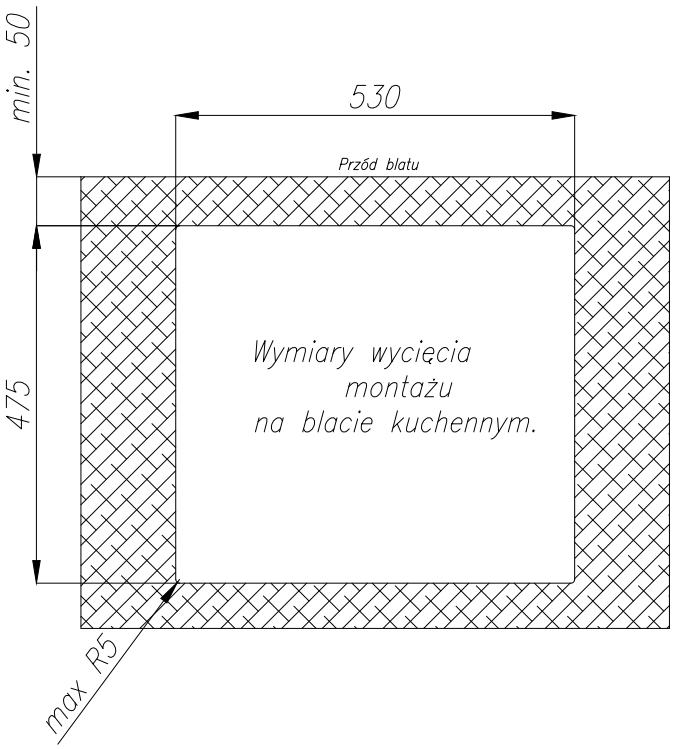
Przed przystąpieniem do montażu płyty prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią niniejszej instrukcji. Dzięki temu unikną Państwo błędnej instalacji i obsługi płyty.

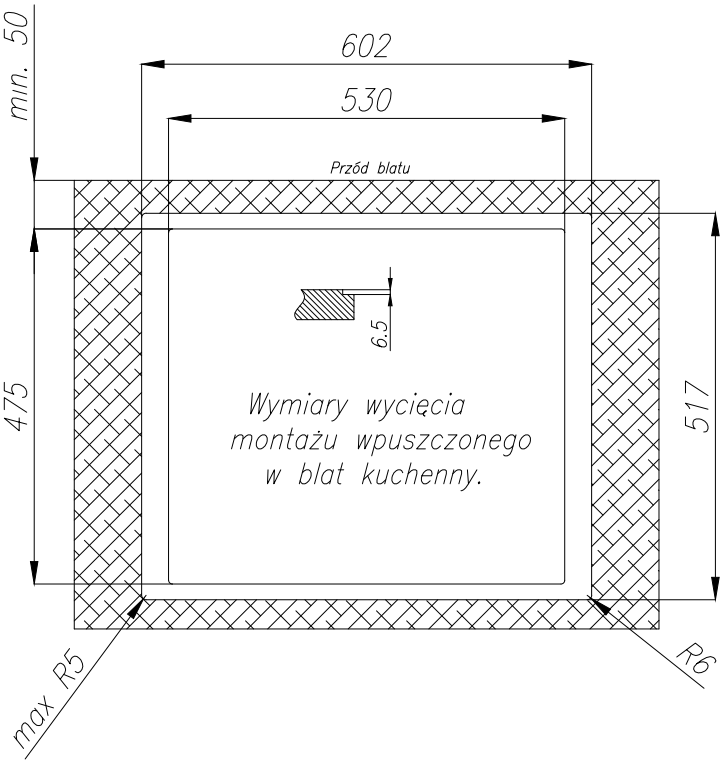
Życzymy satysfakcji i zadowolenia z wyboru płyty indukcyjnej naszej firmy.

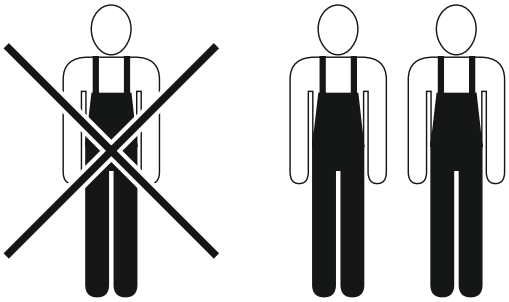

4
5,7
37
526

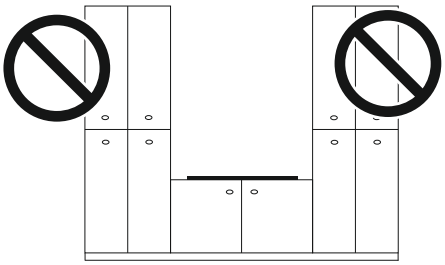

65
22,5
470

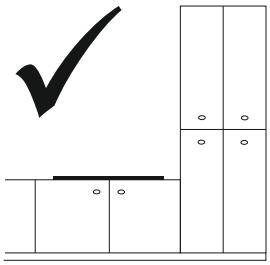

R5
515
600
R5

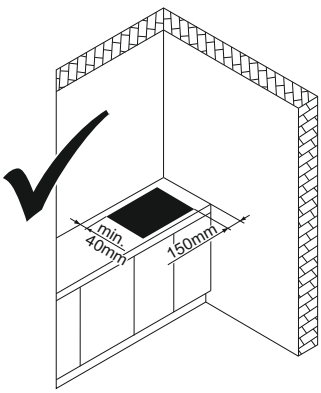

min. 50
530
Przód blatu
475
Wymiary wycięcia
montażu
na blacie kuchennym.
max R5

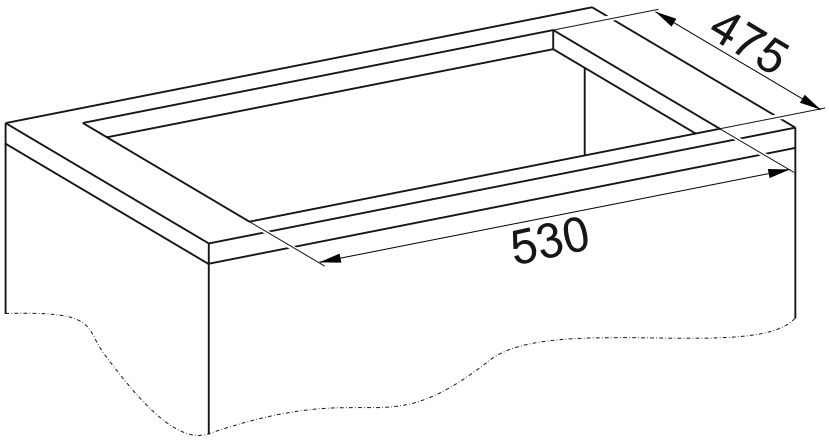

min. 50
602
530
Przód blatu
6.5
475
517
Wymiary wycięcia
montażu wpuszczonego
w blat kuchenny.
max R5
R6

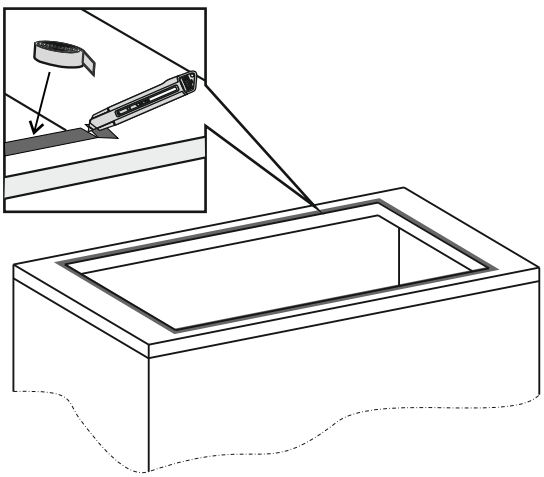


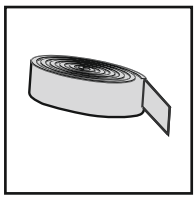


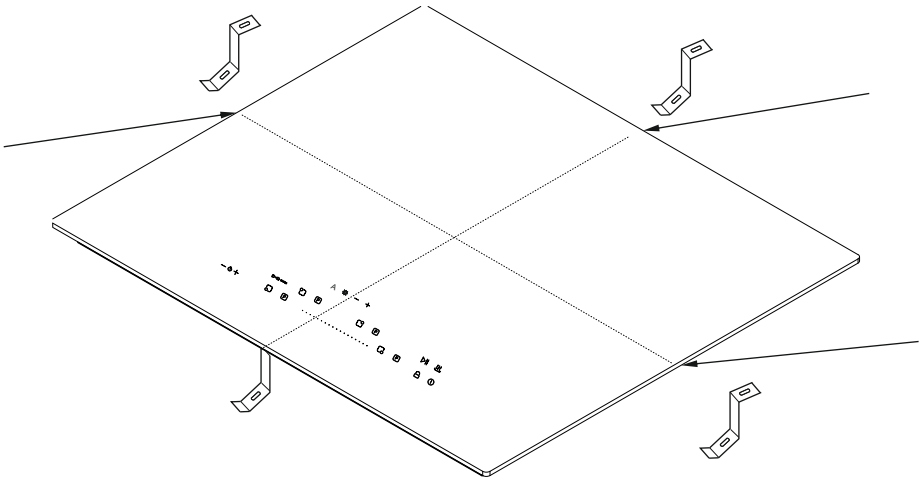


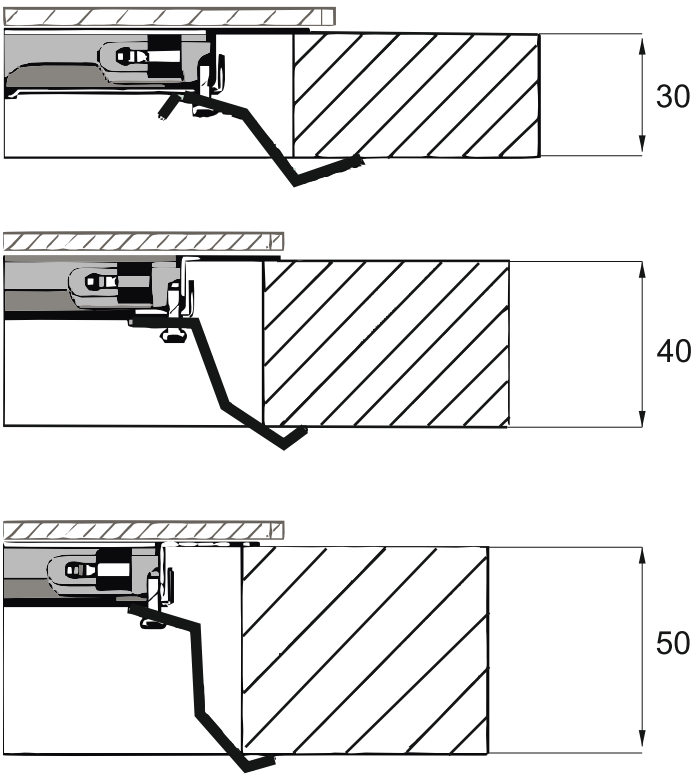

min.
40mm
150mm


475
530

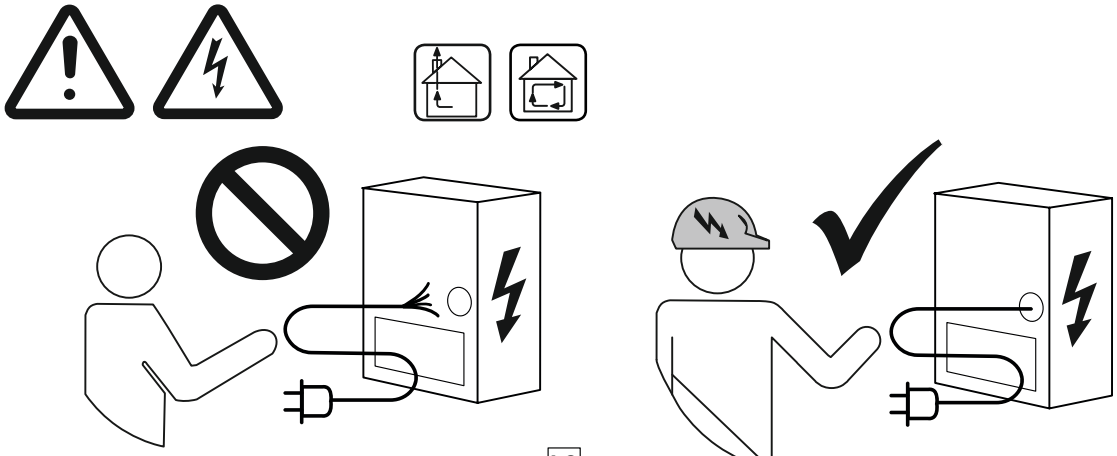








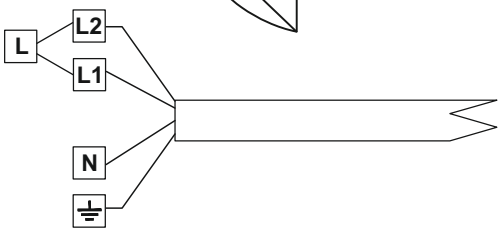
Sposób mocowania przy różnych grubościach blatu kuchennego.



1-FAZOWE

1 x 32A 220-240V~

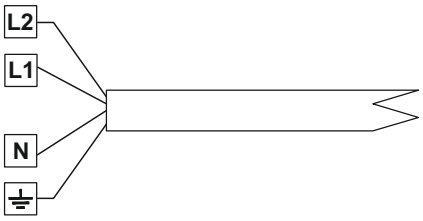
L(L1+L2) + N + GND ⏚



2-FAZOWE

2 x 16A 380-415V~

L1+ L2 + N + GND ⏚

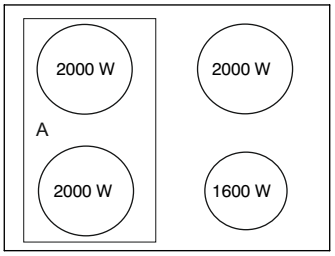


kolor przewodu	podłączenie	
	1-FAZOWE	**2-FAZOWE**
żółto-zielony	**GND ⏚**	**GND ⏚**
brązowy	**L(L2)**	**L2**
czarny	**L(L1)**	**L1**
niebieski	**N**	**N**

Dane techniczne:

Napięcie nominalne: 220 - 240 V 380 - 415 V
Częstotliwość nominalna: 50/60 Hz
Prąd znamionowy: 2 x 16 A
Moc maksymalna: 7200 W

Moc znamionowa przy 230V AC
Moc „Boost” przy 230V AC



.
Przy włączonej funkcji Bridge moc obu pól grzewczych to 3000W.

Zaleca się przechowywanie niniejszej instrukcji w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

Model	Strefa gotowania	Moc (W)	Rozmiar opakowania (mm)
Indukcja SI HTH	4 strefy indukcyjne	7200	685 *605 *105

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Twoje bezpieczeństwo jest dla nas najważniejsze. Prosimy o zapoznanie się z tymi informacjami przed rozpoczęciem korzystania z płyty kuchennej.

Instalacja

- Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję przed instalacją lub użyciem płyty indukcyjnej

Ryzyko porażenia prądem

- Modyfikacje domowej instalacji elektrycznej mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Niezbędne i obligatoryjne jest podłączenie odpowiedniego systemu uziemienia
- Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.

Zagrożenie przecięciem

- Uważaj na ostre krawędzie.
- Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Nigdy nie należy umieszczać na urządzeniu żadnych łatwopalnych materiałów ani produktów.
- Prosimy o udostępnienie tych informacji osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa, urządzenie to należy zainstalować zgodnie z niniejszą instrukcją instalacji.
- Płyta indukcyjna powinna być odpowiednio zainstalowana i uziemiona, wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Płyta indukcyjna powinna być podłączona do obwodu, który zawiera wyłącznik zapewniający całkowite odłączenie od zasilania.
- Niewłaściwa instalacja urządzenia może unieważnić wszelkie roszczenia z tytułu gwarancji lub rękojmi.

Obsługa i konserwacja

Ryzyko porażenia prądem

- Nie gotuj na uszkodzonej płycie indukcyjnej (pękniętej lub zbitej). Jeśli powierzchnia płyty indukcyjnej pęknie lub zbije się, natychmiast odłącz urządzenie z sieci elektrycznej i skontaktuj się z serwisem
- Przed czyszczeniem lub konserwacją odłącz płytę indukcyjną od zasilania.
- Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.

Zagrożenie dla zdrowia

Płyta **INDUKCJA SI HTH** jest zgodna z elektromagnetycznymi normami bezpieczeństwa.

Zagrożenie związane z gorącą powierzchnią

- Podczas użytkowania łatwo dostępne części tego urządzenia nagrzewają się do tego stopnia, że ich dotknięcie może spowodować oparzenia.
- Nie pozwól, aby twoje ciało, ubranie lub jakikolwiek przedmiot inny niż odpowiednie naczynia miały kontakt ze szkłem indukcyjnym, dopóki powierzchnia nie ostygnie.
- Nie należy kłaść na powierzchni kuchenki metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się one nagrzewać.
- Trzymaj dzieci z daleka od płyty.
- Uchwyty garnków mogą być również gorące w dotyku. Sprawdź, czy uchwyty garnków nie wystają poza strefy gotowania, na których się znajdują. Trzymaj uchwyty poza zasięgiem dzieci.
- Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować poparzenia.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Nigdy nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru. W skrajnych przypadkach gotowanie powoduje dymienie i tłuste wycieki, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni roboczej lub powierzchni do przechowywania.
- Nigdy nie pozostawiaj żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu zawsze wyłączaj pola grzejne i płytę kuchenną w sposób opisany w niniejszej instrukcji (tj. za pomocą przycisków dotykowych).
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem, siadać, stać lub wspinać się na nie.
- Nie przechowuj przedmiotów, które mogą zainteresować dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wspinające się na płytę kuchenną mogą doznać poważnych obrażeń.
- Nie pozostawiaj dzieci samych lub bez opieki w miejscu, w którym używane jest urządzenie.
- Dzieci lub osoby niepełnosprawne, z ograniczona zdolnością do korzystania z urządzenia, powinny mieć odpowiedzialną i kompetentną osobę, która poinstruuje je w zakresie korzystania z urządzenia. Instruktor powinien być przekonany, że może używać urządzenia bez narażania siebie lub innych na niebezpieczeństwo.
- Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji. Wszystkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie używaj myjki parowej do czyszczenia płyty indukcyjnej.
- Nie kładź ani nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na płytę indukcyjną.
- Nie stawaj przedmiotów na płycie indukcyjnej.
- Nie używaj patelni z postrzępionymi krawędziami ani nie przeciągaj patelni po powierzchni szkła indukcyjnego, ponieważ może to porysować szkło.
- Do czyszczenia płyty kuchennej nie używaj zmywaków ani żadnych ostrych środków czyszczących, ponieważ mogą one porysować szybę indukcyjną.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć niebezpieczeństwa.

OSTRZEŻENIE:

- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

OSTRZEŻENIE: Gotowanie bez nadzoru na kuchence z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i może spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

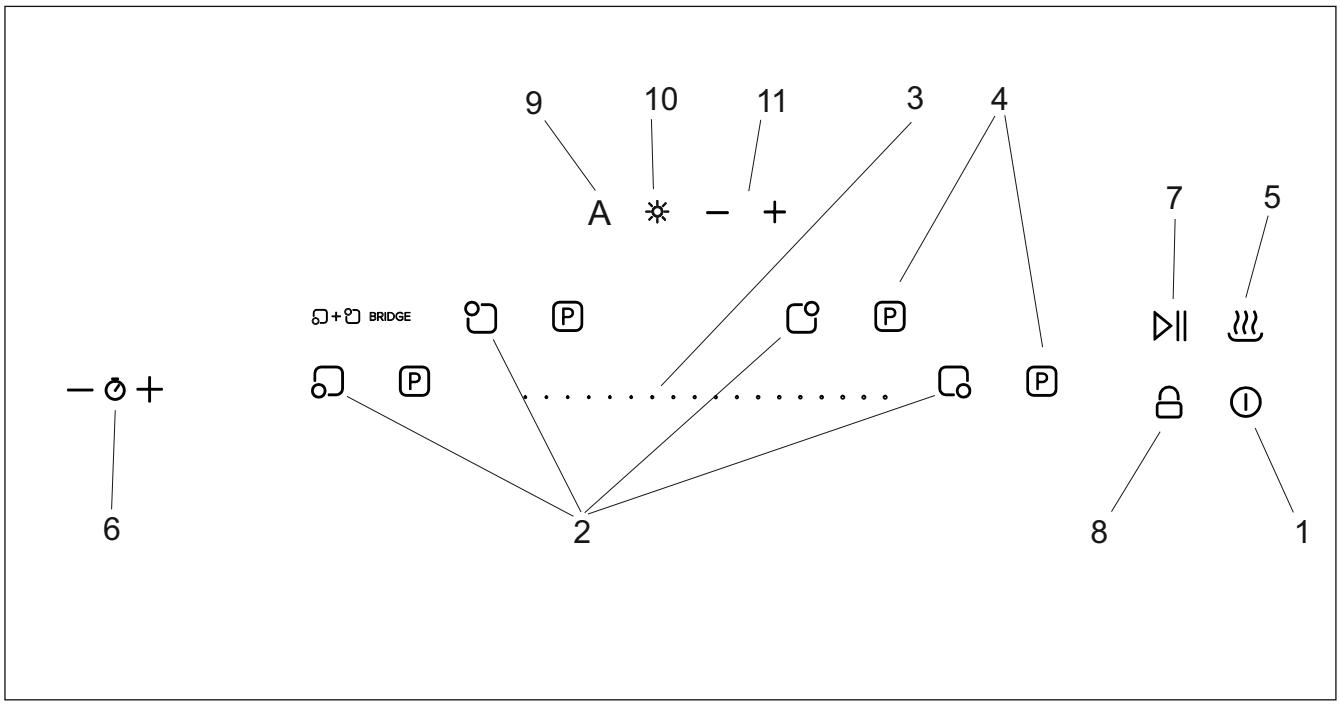
OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach do gotowania.

OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym, w przypadku powierzchni kuchenki z ceramiki szklanej lub podobnego materiału, który chroni części pod napięciem.

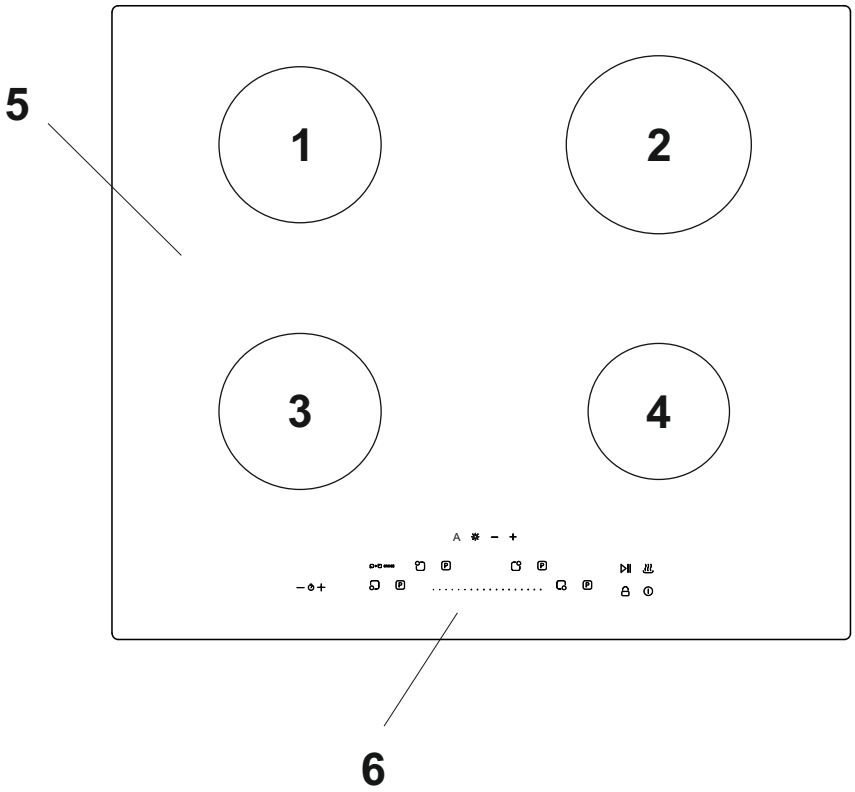
OSTRZEŻENIE!

PRZY PIERWSZYM URUCHOMIENIU PŁYTY MUSIMY JĄ ODBLOKOWAĆ PRZEZ NACIŚNIĘCIE IKONY BLOKADY.

Sterowanie



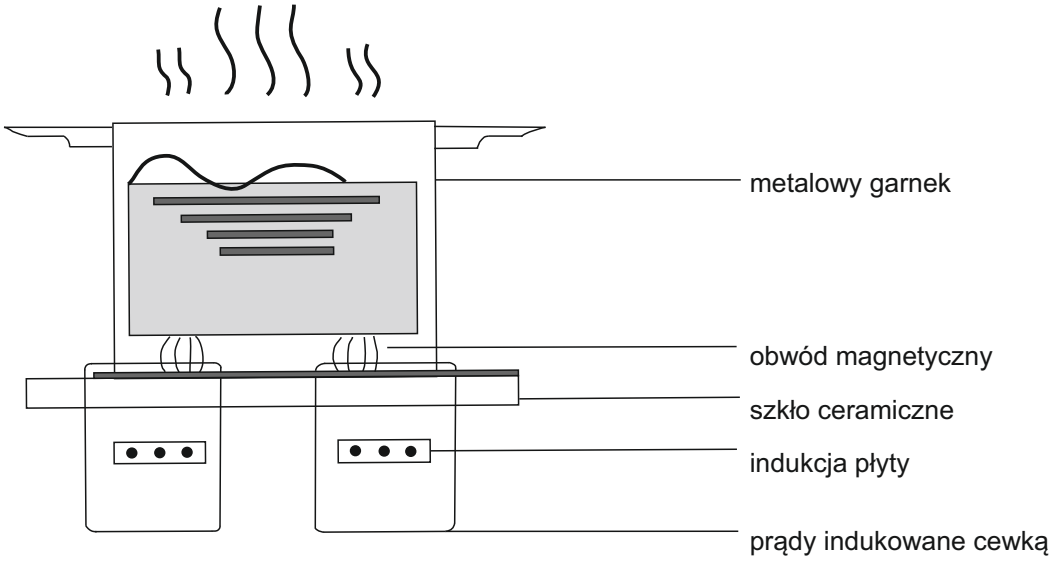
1. Przycisk włączania/wyłączania
2. Kontrola wyboru strefy grzewczej
3. Ustawianie poziomu mocy - / +
4. Power Boost
5. Podtrzymanie temperatury
6. Timer
7. Pauza
8. Przycisk blokady
9. Tryb automatyczny kontroli okapu
10. Oświetlenie okapu
11. Regulacja mocy okapu



1. Pole indukcyjne max. 2000W
2. Pole indukcyjne max. 2000W
3. Pole indukcyjne max. 2000W
4. Pole indukcyjne max. 1600W
5. Płyta szklana
6. Panel sterowania

Gotowanie na płycie indukcyjnej

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Działa na zasadzie wibracji elektromagnetycznych generujących ciepło bezpośrednio w naczyniu, a nie pośrednio poprzez ogrzewanie szklanej powierzchni. Szkło nagrzewa się tylko dlatego, że ogrzewa je ciepło naczynia

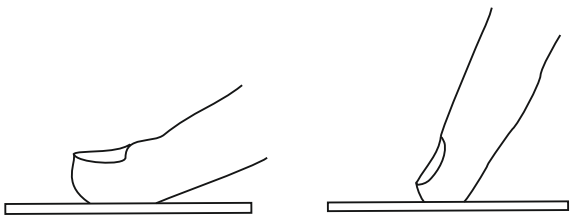


Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

- Przeczytaj niniejszą instrukcję, zwracając szczególną uwagę na sekcję „Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa”.
- Usuń folię ochronną, która wciąż może znajdować się na kuchence indukcyjnej.

Korzystanie z dotykowych elementów sterujących

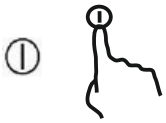
- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie trzeba ich mocno naciskać.
- Używaj opuszki palca, a nie jego czubka.
- Usłyszysz sygnał dźwiękowy za każdym razem, gdy zostanie zarejestrowany dotyk.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i że żaden przedmiot (np. naczynie lub szmatka) ich nie zakrywa. Nawet cienka warstwa wody może utrudniać obsługę elementów sterujących.



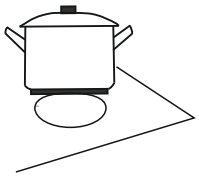
Korzystanie z płyty indukcyjnej

ROZPOCZĘCIE GOTOWANIA

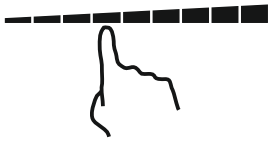
1. Przy pierwszym uruchomieniu płyty musimy ją odblokować przez przytrzymanie ikony blokady.

2. Przytrzymaj przycisk WŁ./WYŁ. 

3. Umieść odpowiednie naczynie na polu grzejnym, którego chcesz użyć.
- Upewnij się, że dno garnka i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.



4. Dotknij przycisku wyboru pola grzewczego.

5. Ustaw poziom mocy, dotykając lub przesuwając palec na sliderze 

ZAKOŃCZENIE GOTOWANIA

1. Przytrzymaj przycisk wyboru pola grzewczego, które chcesz wyłączyć.

2. Wyłącz pole grzejne, zmieniając wartość mocy do „0”.
- Upewnij się, że wyświetlacz mocy pokazuje „0”, a następnie „H” (oznaczające gorąca płytę).

i wtedy

3. Wyłącz całą płytę grzejną, przytrzymując przycisk „WŁ./WYŁ.”.

Uważaj na gorące powierzchnie!

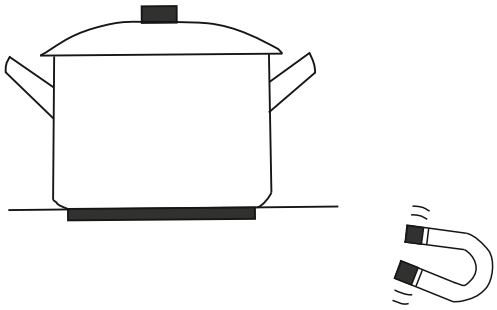
Płyta indukcyjna wyposażona jest w czujnik ciepła resztkowego – po zakończonym procesie gotowania i wyłączeniu płyty indukcyjnej pojawi się litera „H”. Informuje ona iż pole grzejne jest gorące i istnieje ryzyko poparzenia. Litera „H”, zniknie gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury.

Wyłączoną i stygnąca płytę można wykorzystać jako funkcję oszczędzania energii:
Jeśli chcesz podgrzać kolejny garnek, użyj gorącej jeszcze strefy, stawiając na nią naczynie.

Wybór odpowiednich naczyń do gotowania na płycie indukcyjnej

Używaj wyłącznie naczyń z dnem odpowiednim do gotowania indukcyjnego. Szukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie naczynia.

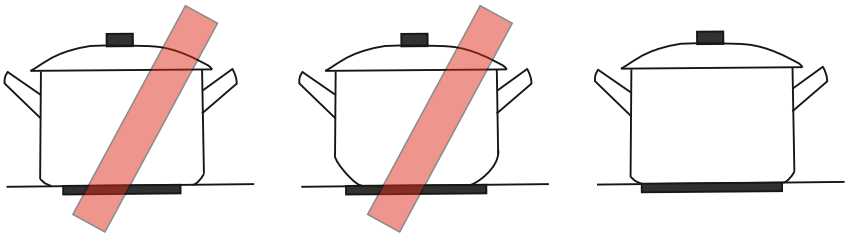
- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynie jest odpowiednie, przeprowadzając test magnesem. Przesuń magnes w kierunku podstawy naczynia. Jeśli jest przyciągany, naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej.
- Jeśli nie masz magnesu:



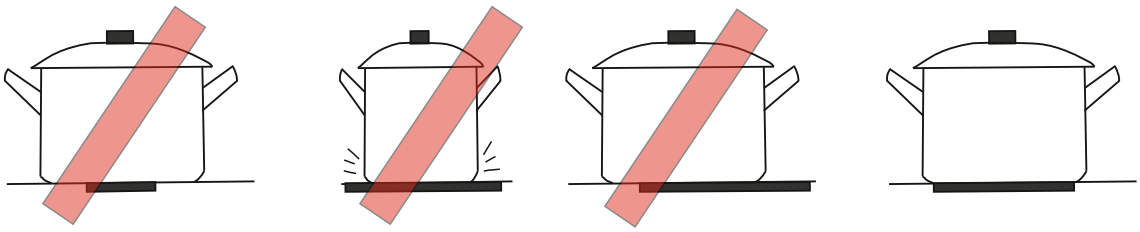
1. Wlej trochę wody do garnka, który chcesz sprawdzić.
2. Włącz i odczekaj 3 minuty, aby sprawdzić, czy woda się nagrzewa.

Środki ostrożności do gotowania indukcyjnego:

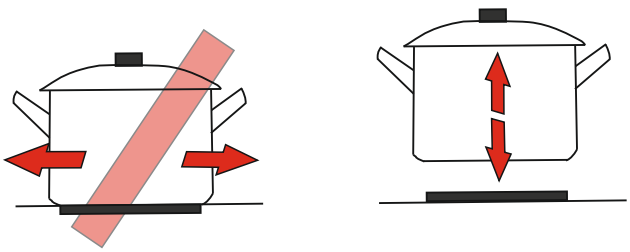
- Nie nadają się naczynia wykonane z następujących materiałów: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez dna magnetycznego, szkło, drewno, porcelana, ceramika i wyroby ceramiczne.
- Nie używaj naczyń kuchennych z postrzępionymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



Upewnij się, że podstawa garnka jest gładka, przylega płasko do szkła i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Zawsze stawiaj garnek centralnie w środku strefy gotowania.



Zawsze zdejmuj garnki z kuchenki indukcyjnej – nigdy ich nie przesuwaj, ponieważ mogą porysować szkło płyty.



Funkcja Power Booster

Dzięki funkcji Power Booster możesz zmaksymalizować moc pola grzejnego przez około 5 minut.

Aktywacja funkcji Power Booster

- Dotknij przycisku wyboru pola grzejnego, dla której chcesz aktywować funkcję Power Booster.
- Naciśnij przycisk „P”

Moc strefy gotowania jest zmaksymalizowana;

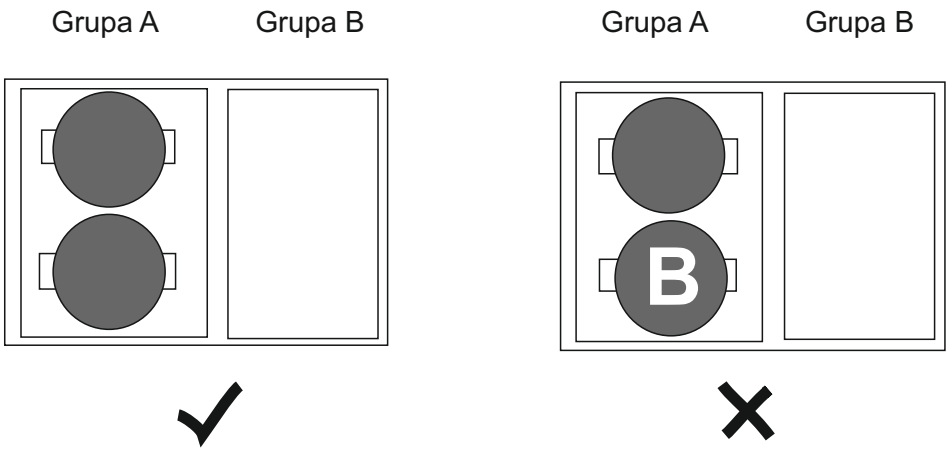
Po około 5 minutach funkcja booster zatrzymuje się automatycznie, a pole grzejne przełącza się z powrotem na poziom mocy 9.

Anulowanie funkcji Power Booster

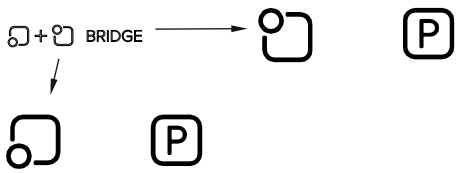
- Aby zatrzymać funkcję Power Booster dotykamy jeszcze raz przycisk „P”.

i Ograniczenie bezpieczeństwa sieci dla funkcji Power Booster

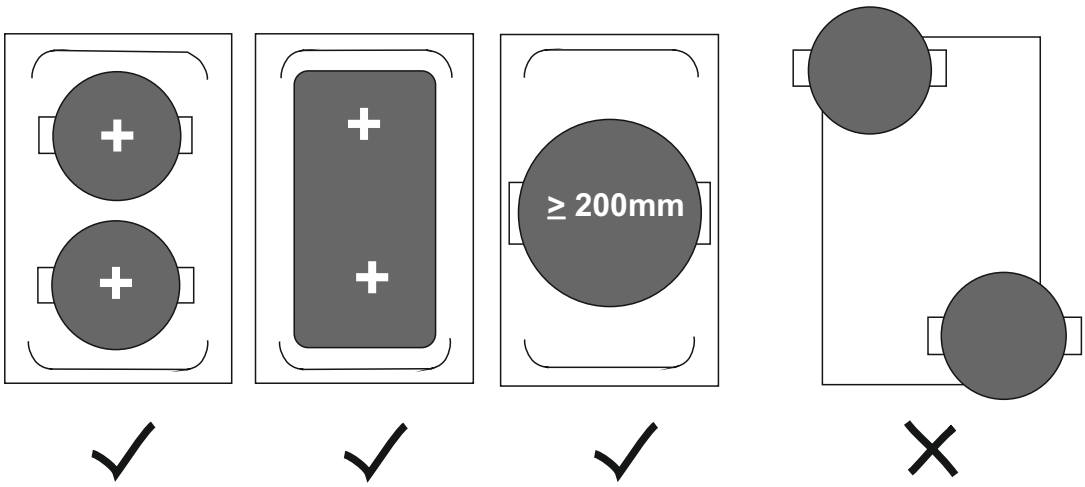
Wszystkie strefy gotowania są wyposażone w funkcję Power Booster. Jednak płyta kuchenna jest podzielona na dwie grupy ze względu na rozdział mocy. Obsługa obu stref grupy za pomocą funkcji Power Booster nie jest możliwa (patrz ilustracja). Jeśli funkcja Power Booster jest aktywna dla obu stref, są one automatycznie obsługiwane na poziomie mocy 9.



Funkcja Bridge (połączonych pól grzewczych) - dwie sąsiednie (usytuowane pionowo) strefy grzewcze mogą pracować połączone, tworząc jedną strefę grzewczą sterowaną za pomocą jednego slidera. Aby aktywować/dezaktywować funkcję należy nacisnąć jednocześnie ikony dwóch pól grzewczych.
Funkcja Bridge dotyczy pola grzewczego 1 i 2. Pojawi się podświetlenie symbolizujące funkcję Bridge (migająca dioda). Zostanie również podświetlony slider, na którym można regulować moc połączonych ze sobą stref.
Aby dezaktywować tę funkcję należy ponownie nacisnąć ikony pól grzewczych.



Przykłady odpowiedniego i nieodpowiedniego rozmieszczenia naczyń:



Blokowanie elementów sterujących

- Można zablokować elementy sterujące (oprócz WŁ./WYŁ.), aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (na przykład przypadkowemu włączeniu stref grzewczych przez dzieci).
- Gdy elementy sterujące są zablokowane, wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem przycisku WŁ./WYŁ. są wyłączone.

Aby zablokować elementy sterujące:

Dotknij i przytrzymaj przez przycisk blokady

Aby odblokować elementy sterujące
Dotknij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk blokady .

Kiedy kuchenka jest w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące są wyłączone z wyjątkiem WŁ./WYŁ., w sytuacji awaryjnej zawsze można wyłączyć kuchenkę indukcyjną za pomocą przycisku WŁ./WYŁ., ale w następnej operacji należy najpierw odblokować kuchenkę.

Pauza - ta funkcja pozwala zawiesić / uruchomić ponownie pracę dowolnej aktywnej funkcji na płycie grzewczej, redukując moc gotowania do zera. Naciśnij przycisk, aby aktywować. Aby dezaktywować pauzę naciśnij ponownie przycisk pauzy ▷|| .

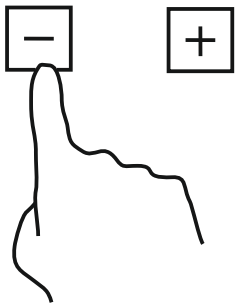
Uwaga: Jeśli po 10 minutach funkcja pauzy nie zostanie wyłączona, płyta wyłączy się automatycznie.

Ustawienie Timera z automatycznym wyłączeniem jednej lub kilku stref gotowania.

1. Dotknij przycisku wyboru pola grzejnego, ustaw moc pracy pola grzejnego
2. Dotknij przycisku timera, który można ustawić od 1 do 99 minut.
3. Ustaw czas, dotykając „+” lub „-„

Wskazówka: Jednokrotne dotknięcie przycisku „-” lub „+” timera spowoduje zmniejszenie lub zwiększenie czasu o 1 minutę. Przytrzymanie przycisku „+” powoduje zwiększanie czasu co 5 minut.

4. Gdy czas zostanie ustawiony, rozpocznie się odliczanie, a na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.

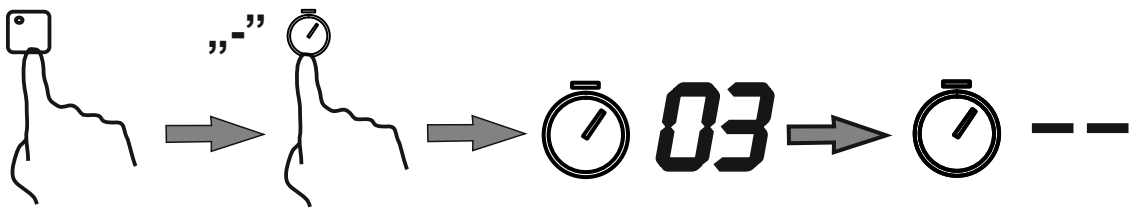


Jeśli ustawiony czas przekroczy 99 minut, timer automatycznie powróci do 0 minut.

Po zakończeniu odliczania, usłyszymy sygnał dźwiękowy, po czym pole grzewcze wyłączy się.

Anulowanie timera

Dotknięcie przycisku wyboru pola grzewczego, a następnie „wyzerowanie” (przyciskiem „-”) na wyświetlaczu timera, spowoduje anulowanie odliczania timera.



Kontrola okapu i oświetlenia z poziomu płyty indukcyjnej

Funkcja dostępna w urządzeniach wyposażonych w system bezprzewodowego sterowania okapem.

Po uruchomieniu płyty indukcyjnej poprzez naciśnięcie przycisku mocy ⏻ okap jest gotowy do pracy. Istnieje możliwość wyboru dwóch trybów kontroli okapu (automatyczny i ręczny).

Tryb AUTOMATYCZNY

Kiedy okap działa w trybie automatycznym, podświetlony jest symbol „A" i ☼ . Bieg okapu zmieniany jest automatycznie wraz ze zmianą mocy pola grzewczego, zgodnie z tabelą poniżej. Jeżeli włączone jest więcej niż jedno pole grzewcze bieg okapu zmienia się zgodnie z najwyższą wartością pola grzewczego. Tryb uaktywniamy ikonką „A lub przyciskami „+", „-".

Poniższa tabela prezentuje jakie biegi pracy silnika okapu odpowiadają kolejnym nastawom mocy płyty indukcyjnej.

Płyta indukcyjna – max. moc:	1~3	4~5	6~8	9~P
Bieg okapu:	1	2	3	4

Tryb RĘCZNY

Kiedy okap działa w trybie ręcznym, symbol „A" przygasa, a podświetlony jest ☼, „+" oraz „-". Żeby zmienić bieg okapu używamy przycisków „+" i „-". Moc okapu ustawiamy według własnego uznania. Tryb uaktywniamy ikonką „A" .

Po wyłączeniu płyty indukcyjnej okap będzie działać jeszcze przez 5 minut na najniższym biegu zanim turbina okapu wyłączy się.

Oświetlenie okapu

Przytrzymaj przycisk oświetlenia okapu ☼ , oświetlenie okapu włącza się lub wyłącza.

OSTRZEŻENIA!

Ochrona przed przegrzaniem

Zainstalowany czujnik temperatury jest w stanie monitorować temperaturę wewnątrz kuchenki indukcyjnej. Gdy zostanie wykryta nadmierna temperatura, kuchenka indukcyjna automatycznie zatrzyma pracę.

Ostrzeżenie o cieple resztkowym

Gdy kuchenka działa przez jakiś czas, może się w niej znajdować ciepło resztkowe. Litera „H" ostrzega, przed gorącym polem grzewczym.

Ustawienia ciepła

Poniższe ustawienia są jedynie wskazówkami. Dokładne ustawienie będzie zależeć od kilku czynników, w tym rodzaju naczynia i ilości składników. Eksperymentuj z kuchenką indukcyjną, aby znaleźć ustawienia, które najbardziej Ci odpowiadają.

Ustawienia ogrzewa nia	Opis
1-2	- delikatne podgrzewanie małych ilości jedzenia - roztapianie czekolady, masła i szybko palących się potraw - delikatne gotowanie - powolne nagrzewanie
3-4	- podgrzewanie - szybkie gotowanie
5-6	- naleśniki
7-8	- smażenie - gotowanie makaronu
9-b	- smażenie na dużym ogniu - obsmażanie - doprowadzenie zupy do wrzenia - gotowanie wody

⚠ Podczas smażenia należy zachować ostrożność, ponieważ olej i tłuszcz nagrzewają się bardzo szybko. W bardzo wysokiej temperaturze olej i tłuszcz zapalą się samoistnie, co stwarza poważne ryzyko pożaru.

Środki ostrożności przed uszkodzeniem płyty

- Uszkodzone naczynie kuchenne lub naczynie z szorstkim dnem (nieszkliwione żeliwo) może uszkodzić szklaną płytę.
- Jeśli na szklanej płycie znajduje się piasek lub inne materiały ścierne, może to spowodować uszkodzenie szklanej płyty.
- Nie upuszczaj żadnych przedmiotów (nawet małych przedmiotów) na szklaną płytkę.
- Unikaj uderzania garnków o szklaną krawędź.
- Upewnij się, że urządzenie jest wentylowane zgodnie z instrukcjami producenta.
- Nie pozostawiaj pustych garnków na płycie.
- Unikaj kontaktu cukru, plastiku lub folii aluminiowej z gorącymi strefami. Materiały te mogą powodować pęknięcia lub uszkodzenia szklanej ceramiki podczas schładzania: Wyłącz urządzenie i natychmiast usuń odpowiednie materiały z gorących stref (Uwaga: ryzyko poparzenia!).
- Nie stawiaj żadnych przedmiotów na płycie. (Uwaga: ryzyko pożaru!).
- Nigdy nie stawiaj gorącego garnka w strefie roboczej.
- Jeśli pod wbudowanym urządzeniem znajduje się szuflada, upewnij się, że między zawartością szuflady a spodem urządzenia jest wystarczająca odległość (2 cm), aby zapewnić dobrą wentylację.
- Nie wkładaj łatwopalnych przedmiotów (np. aerozoli) do szuflady pod płytą grzejną. Wszelkie pudełka na sztućce muszą być wykonane z materiału żaroodpornego.

Dodatkowe środki ostrożności

- Upewnij się, że naczynie zawsze znajduje się na środku strefy gotowania. Dno naczynia musi jak najbardziej pokrywać pole grzejne.
- Pole magnetyczne może wpływać na urządzenia elektroniczne. Osoby noszące rozrusznik serca powinny wcześniej skonsultować się ze sprzedawcą lub lekarzem.
- Nie używaj garnków ani patelni wykonanych z tworzywa sztucznego lub aluminium: mogą się stopić w gorących strefach.
- Nigdy nie należy gasić ognia wodą. Wyłącz strefę grzejną.
  Ostrożnie zdław płomienie pokrywką lub pokrywką naczynia do pieczenia itp.

UWAGA!

Podnieś naczynie, gdy chcesz je przenieść, aby szklana płytka nie dostała plam czy zadrapań spowodowanych tarciem.

UWAGA!

Korzystanie z nieodpowiednich garnków i patelni lub wyjmowanych akcesoriów do podgrzewania garnków nie indukcyjnych nie jest objęte gwarancją.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek uszkodzenia płyty grzejnej i jej otoczenia.

Hałasy podczas gotowania na płycie indukcyjnej

Podczas używania płyty indukcyjnej w naczyniu kuchennym mogą powstawać wszelkiego rodzaju dźwięki. Odgłosy te zależą od konstrukcji i materiału podstawy naczynia.

- **Buczenie**
  Buczenie ma miejsce, gdy gotujesz przy ustawieniu większej mocy. Jest to spowodowane ilością energii przenoszonej z płyty do naczynia. Buczenie znika lub staje się cichsze po wybraniu niższej mocy zasilania płyty.
- **Trzaskanie**
  Ten dźwięk jest generowany, gdy naczynie kuchenne jest wykonane z różnych warstw materiału. Hałas jest wywoływany przez wibracje na powierzchniach styku różnych warstw materiału.
- **Gwizdy**
  Takie dźwięki generalnie występują w przypadku naczyń kuchennych, które składają się z kilku warstw materiału i gdy jednocześnie używane są dwa sąsiednie pola grzejne z ustawieniem maksymalnej mocy. Świst gwizdka znika lub staje się cichszy po wybraniu niższej mocy zasilania płyty.
- **Klikanie**
  Przy ustawieniach niskiej mocy w obwodach elektronicznych mogą wystąpić odgłosy kliknięcia.
- **Brzęczenie**
  Po włączeniu wentylatora może pojawić się brzęczenie. Wentylator ten chłodzi elektronikę podczas intensywnego korzystania z płyty. W wysokich temperaturach wentylator nadal działa, nawet jeśli wyłączymy płytę grzewczą.

Problemy z działaniem płyty

Płyta grzewcza lub strefa gotowania nie działa:

- Płyta grzejna nie jest prawidłowo podłączona do źródła zasilania.
- Przepalił się bezpiecznik.
- Sprawdź, czy blokada jest włączona.
- Przyciski są spryskane wodą lub tłuszczem.
- Na przyciskach znajduje się obiekt.

Awaria jednej lub wszystkich stref:

- Aktywowano funkcję ochronną.
- Uruchamia się, jeśli zapomnisz wyłączyć pole grzejne.
- Funkcja ochronna jest również aktywowana, gdy jeden lub więcej klawiszy dotykowych jest przykrytych.

Informacje / kody błędów

Kiedy zostanie wykryta określona sytuacja, w PANELU GŁÓWNYM pokazywana jest informacja za pomocą ikony z odpowiednim KODEM na PANELU GRZAŁKI. Grzałka z błędem jest wyłączana i nie można jej włączyć podczas statusu ostrzeżenia. Gdy wyświetlana jest informacja ostrzegawcza, (dźwięk ostrzeżenia).

Błędy urządzenia

Błąd	Opis błędu	Wyświetlacz	Czas potwierdzenia	Bezpieczny tryb startowy	Bezpieczny tryb	Efekt w urządzeniu	Przywracanie normalnego stanu
Błąd mikrokontrolera	Wewnętrzny błąd mikrokontrolera	F/0	400ms	Restart	Restart/ Trwały	Aplikacja wyłączona	-------
Błąd komunikacji	Błąd komunikacji	F/5				Heaters Off	Kiedy błąd znika
Usterka systemu klawiszy	Błąd klucza zabezpieczeń	F/C				Aplikacja wyłączona	Kiedy błąd znika
Zwarcie czujnika temperatury interfejsu użytkownika	Błąd dotykowego czujnika NTC	F/E				Aplikacja wyłączona	Kiedy błąd znika
Otwarty obwód czujnika temperatury interfejsu	Błąd dotykowego czujnika NTC	F/t				Aplikacja wyłączona	Kiedy błąd znika
Przekroczenie temperatury interfejsu użytkownika	Błąd dotykowego czujnika NTC Wyłączenie grzałek	F/c				Aplikacja wyłączona	Kiedy temperatura interfejsu < 89ºC
Błąd EEPROM	Błąd sumy kontrolnej EEPROM	F/H				Aplikacja wyłączona	-------
Błąd czułości klawiszy	Błąd klawiatury	F/b				Aplikacja wyłączona	Kiedy błąd znika
Usterka wielu klawiszy	Błąd klawiatury	F/d				Aplikacja wyłączona	Kiedy błąd znika

Błędy jednostek zasilania

Błąd	Opis błędu	Wyświetlacz	Efekt w urządzeniu	Przywracanie normalnego stanu
Utrata przejścia przez zero napięcia sieciowego	Nie wykryto przejścia przez zero napięcia sieciowego	F/6	Grzałki jednostki zasilającej wyłączone	Kiedy błąd znika
Błąd przepięcia napięcia sieciowego	Napięcie sieciowe jest za wysokie lub za niskie	F/J	Grzałki jednostki zasilającej wyłączone	Kiedy błąd znika
Zwarcie obwodu czujnika temperatury radiatora	Czujnik NTC radiatora ma zwarcie	F/3	Grzałki jednostki zasilającej wyłączone	Kiedy błąd znika
Obwód otwarty czujnika temperatury radiatora	Czujnik NTC radiatora ma przerwę w obwodzie	F/4	Grzałki jednostki zasilającej wyłączone	Kiedy błąd znika
Usterka przetwornika ADC czujnika NTC grzałki	Przetwornik ADC używany do odczytu NTC nie działa	F/8	Grzałka wyłączona	Kiedy błąd znika
Skrócenie obwodu czujnika NTC grzałki	Czujnik NTC grzałki ma zwarcie	F/1	Grzałka wyłączona	Kiedy błąd znika
Przerwa w obwodzie czujnika NTC grzałki	Czujnik NTC grzałki ma przerwę w obwodzie	F/2	Grzałka wyłączona	Kiedy błąd znika
Stała wartość czujnika NTC grzałki	Wartość NTC grzałki nie zmienia się wraz z temperaturą	F/7	Grzałka wyłączona	Kiedy błąd znika

solgaz.eu

Solgaz Sp. z o.o.

ul. Towarowa 28 A

58-100 Świdnica

NIP: 882-19-02-268

Infolinia (8:00 - 18:00)

+48 515 020 420

facebook.com/solgaz

twitter.com/SolgazPolska