



GAZOWA PŁYTA CERAMICZNA DO ZABUDOWY

GPC 2-T
GPC 3-T
GPC 4-T
GPC 4/60



Szanowni Państwo,

Gratulujemy wyboru płyty gazowej firmy SOLGAZ. Wiemy, że sprawdzi się ona świetnie w codziennym użytkowaniu. Przed pierwszym gotowaniem warto poznać podstawowe informacje na temat „płyt gazowych bez płomieni”. Pozwoli to Państwu w pełni cieszyć się z wszystkich ich zalet oraz pomoże wyzbyc się wszelkich wątpliwości odnośnie ich eksploatacji.

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



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



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

Chętnie odpowiemy na państwa pytania

Infolinia (8:00-18:00):

☎ +48 515 020 420

✉ biuro@solgaz.com.pl

Serwis (8:00-18:00):

☎ +48 515 020 434

✉ serwis@solgaz.com.pl



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/UE z dnia 4 lipca 2012 r. w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Sprzęt ten po okresie użytkowania nie może być traktowany jak pozostałe odpady pochodzące z gospodarstwa domowego, a użytkownik jest zobowiązany do oddania go podmiotom prowadzącym zbiórkę zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

OBSŁUGA URZĄDZENIA

1. Informacje ogólne	4
1.1. Przeznaczenie kuchni	4
1.2. Dane techniczne kuchni GPC 2-T, GPC 3-T, GPC 4-T, GPC 4/60	5
1.3. Budowa kuchni gazowej	6
1.4. Konserwacja i przegląd elementów kuchni	14
2. Eksploatacja kuchni	14
2.1. Uruchomienie i regulacja mocy grzewczej palników	14
2.2. Wyłączanie palników	16
2.3. Timer	16
2.4. Praca w trybie grzania ciągłego	18
2.5. Praca cykliczna	18
2.6. Włączanie i wyłączanie blokady sterownika	20
2.7. Wskaźnik nagrzania szczątkowego	20
2.8. Wykorzystanie ciepła nagrzanych spalin w polach darmowych	21
2.9. Wyłączenie/włączenie „pola darmowego”	22
2.10. Ograniczenie czasu pracy	23
2.11. Dobór naczyń	24
3. Czyszczenie i konserwacja kuchni	25
3.1. Czyszczenie szyby ceramicznej	25
3.2. Czyszczenie listwy kuchni	26
3.3. Kontrola i nadzór nad instalacją gazową, elektryczną i wentylacyjną	26
4. Postępowanie w przypadku wystąpienia usterek – sygnalizacja błędów	27

MONTAŻ URZĄDZENIA

5. Wymagania instalacyjne kuchni	29
5.1. Wymagania dla pomieszczeń	29
5.2. Montaż kuchni w blacie szafek kuchennych	29
6. Wskazówki dla instalatora	35
6.1. Informacje ogólne	35
6.2. Czynności wstępne	36
6.3. Dostosowanie kuchni do innego rodzaju gazu	37
6.4. Instalacja gazowa	39
6.5. Instalacja elektryczna	40
Karta gwarancyjna	42

OBSŁUGA URZĄDZENIA

1. INFORMACJE OGÓLNE

1.1. Przeznaczenie kuchni

Kuchnie **z rodziny GPC** to innowacyjne płyty gazowe przeznaczone do codziennego gotowania domowego. Pod ceramiczną powłoką ukryte zostały specjalne palniki gazowe, które spalając gaz zamieniają otrzymane ciepło na promieniowanie podczerwone. To wyjątkowa i opatentowana przez nas technologia, którą produkujemy już od ponad 15 lat. Takie rozwiązanie gwarantuje nie tylko lepszą efektywność spalania gazu, ale także większe bezpieczeństwo. Każdy palnik został bowiem wyposażony w indywidualny system uruchamiania płomienia i kontroli procesu spalania gazu. Nad całym procesem czuwa także elektronika zespolona z panelem sterownia. Na specjalnym wyświetlaczu w każdym momencie wyświetlane są informacje odnośnie aktualnego stanu płyty.

Na płycie ceramicznej, okręgami – zaznaczone są pola grzejne nad palnikami oraz liniami – „pola darmowe” nad kanałami spalin.

Płyta gazowa podłączona może być do właściwie każdego rodzaju gazu – zarówno z sieci miejskiej jak i z butli. Każda kuchnia jest fabrycznie przystosowana do spalania gazu określonego w zamówieniu i nie wymaga dodatkowej regulacji. To do jakiego została ona fabrycznie przystosowana sprawdzić można na tabliczce znamionowej.

Kuchenki zasilane są bezpiecznym napięciem elektrycznym 12V DC, a podłączamy je do standardowego gniazdka 230V AC, poprzez specjalny zasilacz, dostarczany razem z zakupioną kuchnią. Istnieje również możliwość zakupienia dodatkowego zasilacza rezerwowego, umożliwiającego pracę kuchni w czasie przerwy w dostawie prądu.

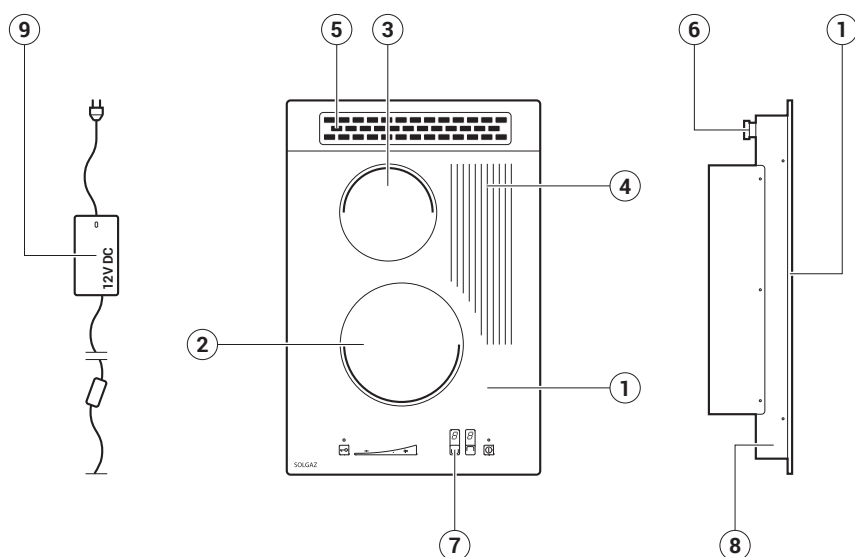
1.2. Dane techniczne kuchni GPC 2-T, GPC 3-T, GPC 4-T, GPC 4/60

Parametry charakterystyczne kuchni	Jednostka miary	Rodzaj gazu			
		2E G20	2Lw G27	2Ls G2.350	3B/P G30
Ciśnienie nominalne	mbar	20		13	37
Dysza palnika ø 13cm /małego/	mm	0,75	0,82	1,00	0,43
Dysza palnika ø 16cm /średniego/	mm	1,00	1,10	1,35	0,60
Dysza palnika ø 20cm /dużego/	mm	1,25	1,37	1,70	0,72
Moc cieplna nominalna kuchni GPC 2 Strumień gazu gram/godz.	kW	~2,7 272 g/h			
Moc cieplna nominalna kuchni GPC 3 Strumień gazu gram/godz.	kW	~5,2 522 g/h			
Moc cieplna nominalna kuchni GPC 4 Strumień gazu gram/godz.	kW	~7,0 702 g/h			
Moc cieplna nominalna kuchni GPC 4/60 Strumień gazu gram/godz.	kW	~5,4 390 g/h			
Moc cieplna nominalna palnika ø 13cm Strumień gazu gram/godz.	kW	1,07	1,02	0,94	0,93 97 g/h
Moc cieplna nominalna palnika ø 16cm Strumień gazu gram/godz.	kW	1,81	1,72	1,75	1,60 180 g/h
Moc cieplna nominalna palnika ø 20cm Strumień gazu gram/godz.	kW	2,50	2,50	2,30	2,35
Przyłącze gazowe		R1/2" wewnętrzny			
Napięcie pracy kuchni	V	12 V			
Napięcie zasilania zasilacza	V	230 V/50 Hz			
Parametry zasilacza		12V DC/3,5A			
Stopień ochrony obudowy		IP-40			
Wymiary gabarytowe (dł. x szer. x głęb.)	mm	na rysunku 2.			

- instalacja elektryczna kuchni zasilana jest **bezpiecznym napięciem 12V** za pomocą zewnętrznego zasilacza, który należy podłączyć do standardowego gniazdka 230 V/50 Hz.
- kuchnia jest bezpieczna pod względem zagrożenia pożarowego.
- dane techniczne podane są w tabeli powyżej.
- przystosowanie do spalania **określonego rodzaju gazu** podane jest na tabliczce znamionowej.

1.3. Budowa kuchni gazowej

GPC 2+1

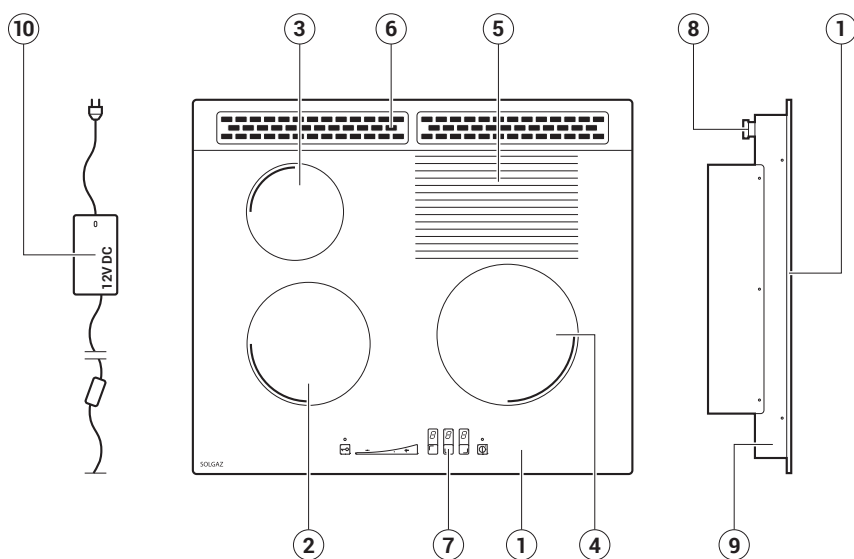


Rys. 1.1 (Widok kuchni **GPC 2-T**)

- 1 - szyba ceramiczna
- 2 - pole grzejne $\varnothing 16\text{cm}$
- 3 - pole grzejne $\varnothing 13\text{cm}$
- 4 - pole darmowe
- 5 - kratka wylotu spalin

- 6 - króciec dolotowy gazu
- 7 - panel sterujący
- 8 - gniazdo zasilania elektrycznego
- 9 - zasilacz

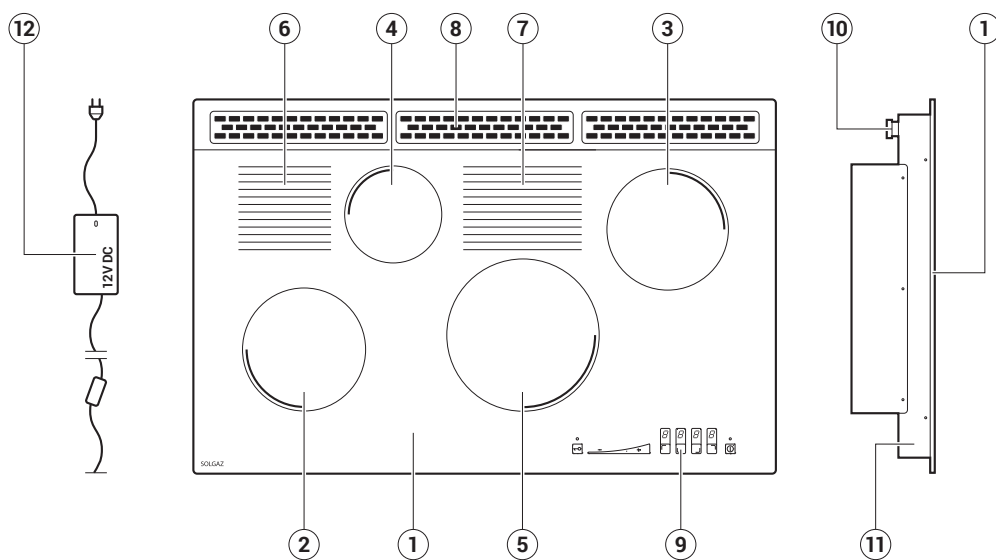
GPC 3+1



Rys. 1.2 (Widok kuchni **GPC 3-T**)

- | | |
|------------------------|-------------------------------------|
| 1 - szyba ceramiczna | 6 - kratka wylotu spalin |
| 2 - pole grzejne Ø16cm | 7 - panel sterujący |
| 3 - pole grzejne Ø13cm | 8 - króciec dolotowy gazu |
| 4 - pole grzejne Ø20cm | 9 - gniazdo zasilania elektrycznego |
| 5 - pole darmowe | 10 - zasilacz |

GPC 4+2

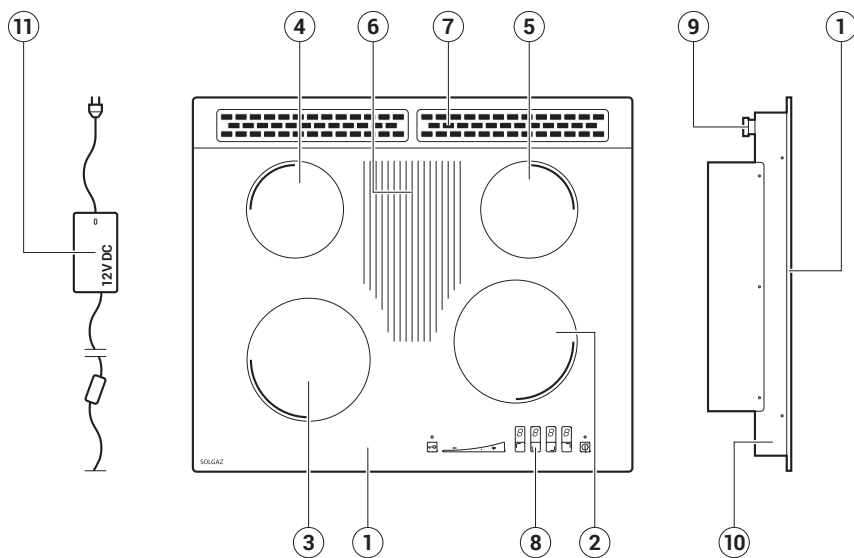


Rys. 1.3 (Widok kuchni **GPC 4-T**)

- 1 - szyba ceramiczna
- 2 - pole grzejne A \varnothing 16cm
- 3 - pole grzejne B \varnothing 16cm
- 4 - pole grzejne C \varnothing 13cm
- 5 - pole grzejne D \varnothing 20cm
- 6 - pole darmowe A

- 7 - pole darmowe D
- 8 - kratka wylotu spalin
- 9 - panel sterowania
- 10 - króciec dolotowy gazu
- 11 - gniazdo zasilania elektrycznego
- 12 - zasilacz

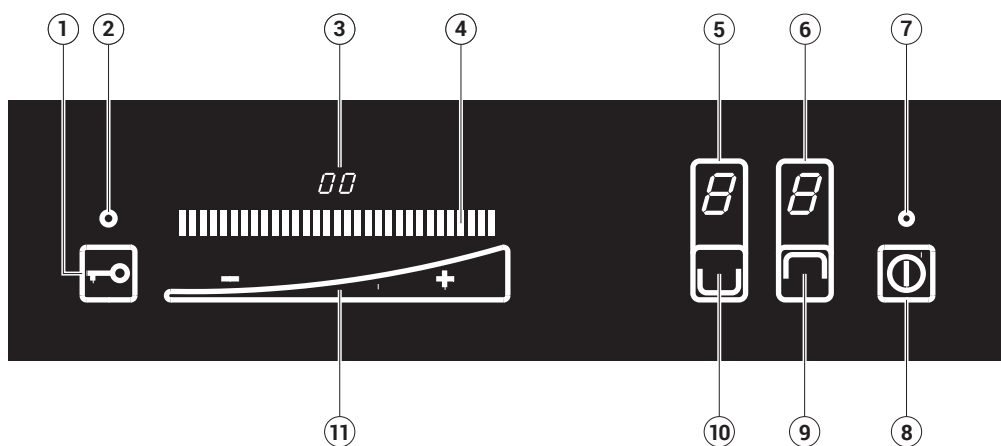
GPC 4+1



Rys. 1.4 (Widok kuchni **GPC 4-60**)

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 - szyba ceramiczna | 7 - kratka wylotu spalin |
| 2 - pole grzejne większe prawe $\varnothing 16\text{cm}$ | 8 - panel sterowania |
| 3 - pole grzejne większe lewe $\varnothing 16\text{cm}$ | 9 - króciec dolotowy gazu |
| 4 - pole grzejne mniejsze lewe $\varnothing 13\text{cm}$ | 10 - gniazdo zasilania elektrycznego |
| 5 - pole grzejne mniejsze prawe $\varnothing 13\text{cm}$ | 11 - zasilacz |
| 6 - pole darmowe | |

GPC 2+1



Rys. 5.1 (panel sterujący kuchni **GPC 2-T** - poz. 7 na rys. 1.1)

1 - blokada panelu sterowania

2 - wskaźnik blokady

3 - wskaźnik timera

4 - wskaźnik liniowy nastawianej mocy

5, 6 - wskaźniki cyfrowe mocy palników

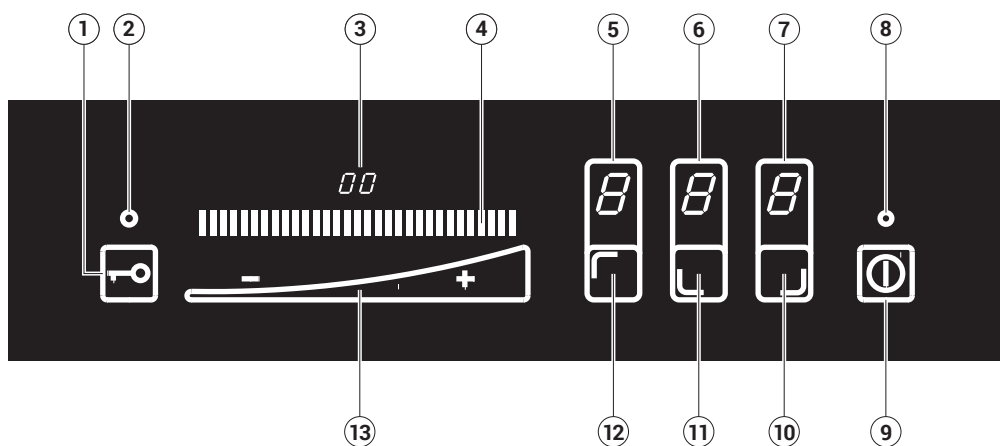
7 - wskaźnik włącznika

8 - włącznik/wyłącznik kuchni

9, 10 - pola wyboru palnika

11 - slider do ustawiania mocy pola grzejnego

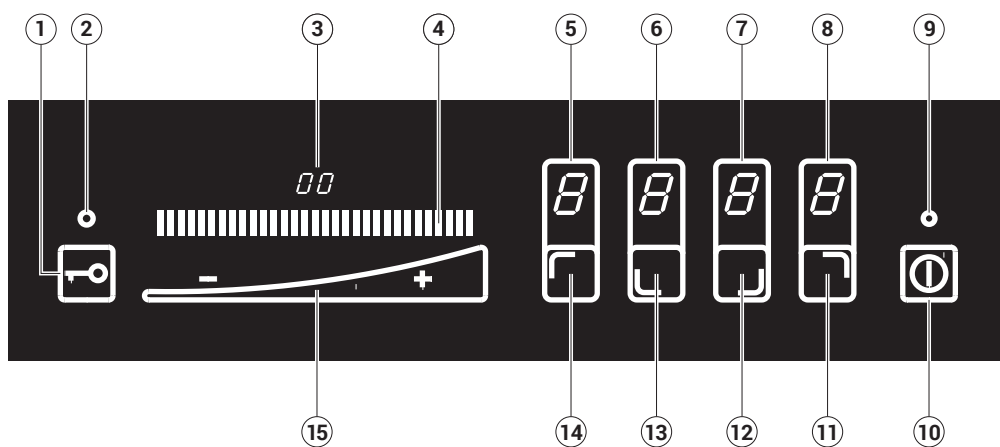
GPC 3+1



Rys. 5.2 (panel sterujący kuchni **GPC 3-T** - poz. 7 na rys. 1.2)

- | | |
|---|---|
| 1 - blokada panelu sterowania | 8 - wskaźnik włącznika |
| 2 - wskaźnik blokady | 9 - włącznik/wyłącznik kuchni |
| 3 - wskaźnik timera | 10, 11, 12 - pola wyboru palnika |
| 4 - wskaźnik liniowy nastawianej mocy | 13 - slider do ustawiania mocy pola grzejnego |
| 5, 6, 7 - wskaźniki cyfrowe mocy palników | |

GPC 4+2



Rys. 5.3 (panel sterujący kuchni **GPC 4-T** - poz. 9 na rys. 1.3)

1 - blokada panelu sterowania

2 - wskaźnik blokady

3 - wskaźnik timera

4 - wskaźnik liniowy nastawianej mocy

5, 6, 7, 8 - wskaźniki cyfrowe mocy palników

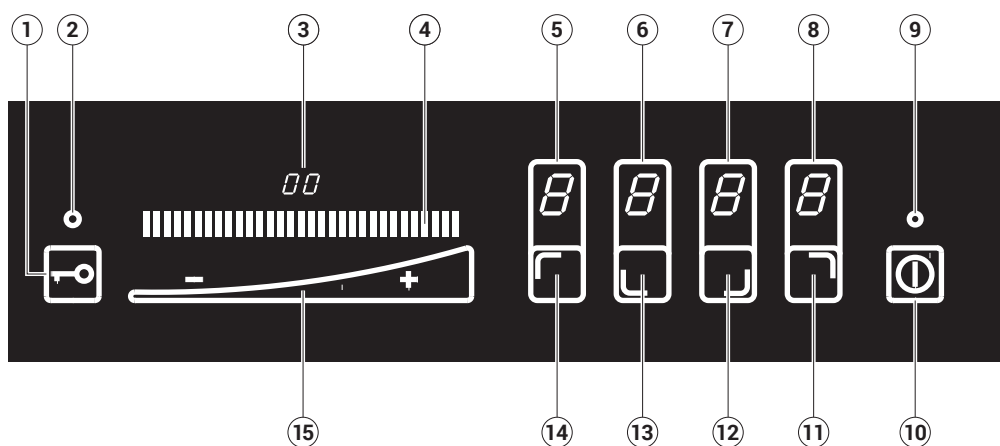
9 - wskaźnik włącznika

10 - włącznik/wyłącznik kuchni

11, 12, 13, 14 - pola wyboru palnika

15 - slider do ustawiania mocy pola grzejnego

GPC 4+1



Rys. 5.4 (panel sterujący kuchni **GPC 4-60** - poz. 8 na rys. 1.4)

1 - blokada panelu sterowania

2 - wskaźnik blokady

3 - wskaźnik timera

4 - wskaźnik liniowy nastawianej mocy

5, 6, 7, 8 - wskaźniki cyfrowe mocy palników

9 - wskaźnik włącznika

10 - włącznik/wyłącznik kuchni

11, 12, 13, 14 - pola wyboru palnika

15 - slider do ustawiania mocy pola grzejnego

1.4. Konserwacja i przegląd elementów kuchni



Przy obsłudze zgodnej z instrukcją oraz realizacji czyszczenia i konserwacji kuchni wg opisu zawartego w punkcie 4. **Poprawnie działająca kuchnia nie wymaga przeglądów.**

2. EKSPLOATACJA KUCHNI



Wszelkie informacje na temat montażu znajdują się na końcu instrukcji.

2.1. Uruchomienie i regulacja mocy grzejnej palników



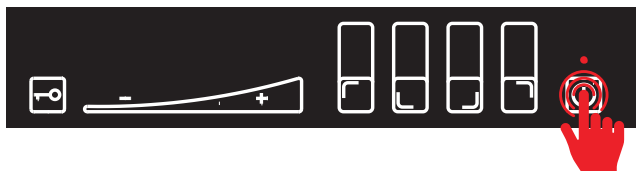
Nie należy pozostawiać uruchomionych palników bez ustawienia na polach grzejnych napełnionych naczyń! Grozi to awarią urządzenia.

Aby uruchomić płytę i pierwszy palnik należy:

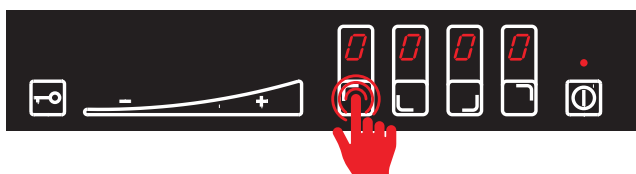
- nacisnąć przycisk włączania płyty kuchennej (poz. 8 na rys. 5.1). Po jego naciśnięciu, pola z mocami palników pokażą wartość „0”,
- następnie należy nacisnąć pole wyboru palnika, który chcemy uruchomić,
- przesunąć palcem po sliderze wybierając moc w zakresie od „1” (minimum) do „9” (maksimum). Po chwili wybrany palnik uruchomi się, zgaśnie linijka diod na suwaku, a na wyświetlaczu pokaże się wybrana wartość, np. „5.” (**cyfra z kropką**).

Uruchomienie pola grzewczego

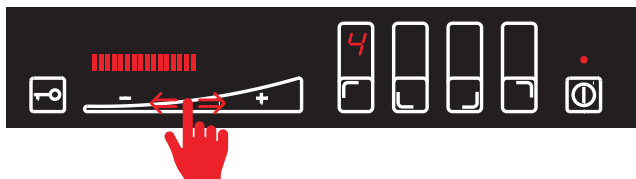
1 Uruchom kuchenkę



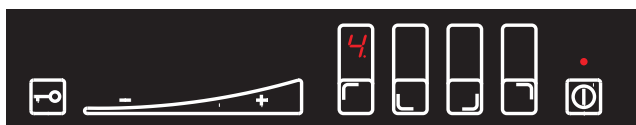
2 Wybierz pole grzewcze



3 Ustaw moc przesuwając palcem



4 Poczekaj na samoczynne uruchomienie palnika



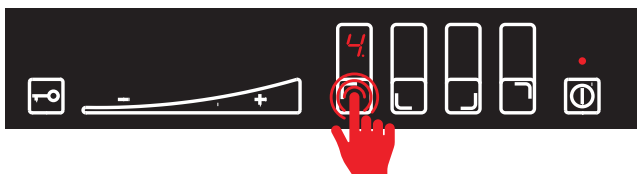
Aby włączyć kolejny palnik, wystarczy dotknąć jego symbolu i ustalić moc przy użyciu slidera. Na wyświetlaczu pojawią się komunikaty (jak opisano powyżej). Po ustawieniu mocy palnik uruchomi się.

2.2. Wyłączanie palników

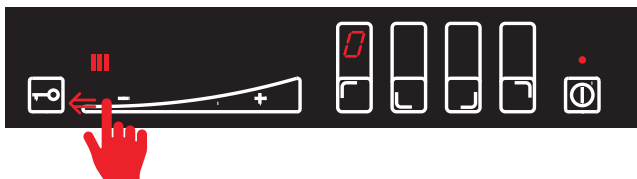
W celu wyłączenia któregośkolwiek z pracujących palników należy dotknąć odpowiadającego mu przycisku, a następnie przesunąć palec po sliderze w kierunku „minusa”, zmniejszając moc do „0”. Po osiągnięciu poziomu „0” palnik gaśnie.

Wyłączanie pola grzewczego

1 Wybierz pole grzewcze



2 Zmniejsz moc do 0



Na wyświetlaczu pojawia się litera „H”, co sygnalizuje, że płyta w miejscu wyłączonego palnika jest gorąca. Oznacza to, że wskazane palniki są jeszcze gorące i nie powinno się ich dotykać. Komunikat „H” opisany został szczegółowo w punkcie 2.8 Wskaźnik nagrzania szczątkowego na **stronie 20**.

2.3. Timer

Funkcja timer w zależności od ustalonej mocy umożliwia ustawienie automatycznego wyłączenia się palnika po upływie wybranego czasu, np. wyłączenie lewego dolnego palnika za 10 minut.



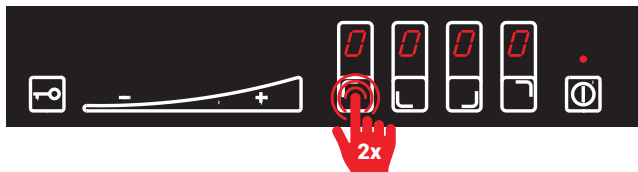
Czas pracy można ustawić w zakresie od **1 do 99 minut** dla każdego z pól osobno.

Aby ustawić timer dla wybranego palnika, należy dotknąć **2 razy** (w czasie do 2 sek.) pola wyboru

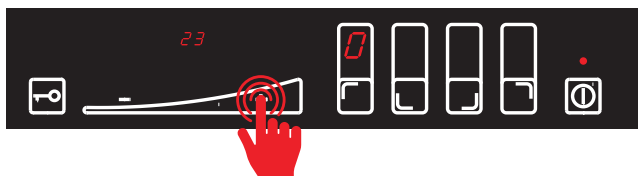
mocy palnika. Nad sliderem pojawi się wyświetlacz minutnika. Należy przytrzymać znak (+) lub (-), ustawiając potrzebny czas wskazywany w minutach.

Ustawienie minutnika (opcjonalnie)

1 Wybierz pole grzewcze dotykając dwa razy



2 Ustaw pożądany czas pracy



Wybrany palnik będzie od tego momentu pracował przez określony czas, co sygnalizuje **migająca kropka** przy cyfrze na wyświetlaczu. W każdej chwili pracy kuchni można też sprawdzić, ile minut pozostało do wyłączenia, dotykając dwukrotnie wybranego pola, lub zmienić wcześniej nastawiony czas, dotykając znaków (+) lub (-).

Kończenie programu czasowego jest sygnalizowane miganiem **wyświetlacza** przypisanego do wyłączanego palnika oraz skracającą się linijką diod pod sliderem i sygnałem dźwiękowym.

Po wyłączeniu na wyświetlaczu pozostaje komunikat „H”.

2.4. Praca w trybie grzania ciągłego

Aby jak najszybciej nagrzać płytę, palniki przy uruchomieniu automatycznie startują w trybie grzania ciągłego. Symbolizuje to kropka, w prawym dolnym rogu pola wskazującego moc palnika. Program ten przydatny jest szczególnie w początkowej fazie przygotowywania potraw, by jak najszybciej doprowadzić do wrzenia lub szybko podnieść temperaturę zawartości naczynia. Czas dogrzewania zależy od nastawionego poziomu mocy i podany jest w tabeli poniżej.

Poziom mocy	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.
Czas dogrzewania	1'14"	1'50"	2'30"	3'	3'45"	4'34"	5'35"	7'10"	18'

Po upływie czasu dogrzewania palnik/palniki kuchni przełączą się automatycznie w tryb pracy cyklicznej (na wyświetlaczu zniknie świecąca kropka).

2.5. Praca cykliczna

Płyta reguluje moc grzania poprzez pracę cykliczną – włączając i wyłączając pobór gazu. Dzięki temu płyta utrzymuje stałą temperaturę na powierzchni ceramiki i oszczędza gaz.



W czasie pracy w trybie cyklicznym co jakiś czas słyszalny będzie dźwięk iskrownika zapalającego gaz.

Pracę palników w sekundach przedstawia tabela poniżej. Przykładowo, dla poziomu mocy „5” palnik spala gaz tylko przez około 30 sek.

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Czas załączenia	12"	17"	22"	27"	33"	38"	43"	48"	54"



Płyta pracuje cyklicznie jeśli przy poziomie mocy nie znajduje się kropka.

Uruchamianie grzania cyklicznego

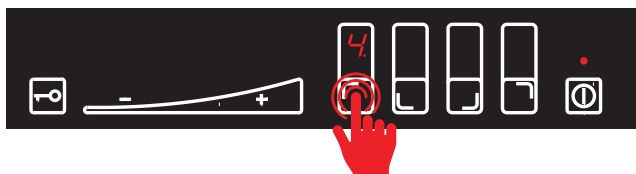


Program grzania cyklicznego można uruchomić **w dowolnym momencie pracy kuchni.**

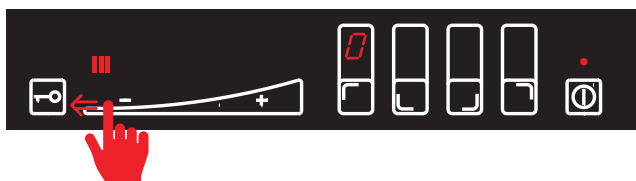
Nie musimy czekać na automatyczne wyłączenie się grzania ciągłego. Aby uruchomić **pracę cykliczną** wystarczy zmniejszyć moc grzania. Płyta automatycznie zacznie działać w trybie cyklicznym. Grzanie cykliczne uruchamia się inaczej jedynie dla minimalnej mocy (1.). W takim wypadku należy wybrać palnik, zmniejszyć sliderem moc do 0, a następnie zwiększyć do poziomu 1. Poziom mocy w programie grzania cyklicznego można wybrać w zależności od potrzeby. Pole palnika grzeje słabo (tylko podgrzewa) przy niskich poziomach mocy albo gotuje przy ustawieniu poziomu wysokiego („8”, „9”).

Grzanie cykliczne

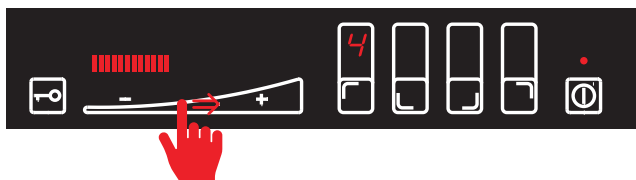
1 Wybierz ponownie pole grzewcze



2 Zmniejsz moc do 0



2 Zwiększ moc do wybranego poziomu



2.6. Włączanie i wyłączanie blokady sterownika

Blokada kuchni pozwala zabezpieczyć płytę przed przypadkowym włączeniem.

Chcąc zapobiec niekontrolowanemu uruchomieniu, wyłączeniu lub zmianie mocy grzejnej palników (np. przez dziecko, padającą kroplę wody lub położenie jakiegoś przedmiotu na panelu sterownika), warto wykorzystać blokadę. Aby ją uruchomić, należy:

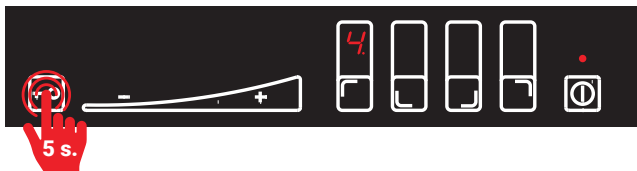
- dotknąć i przytrzymać przycisku „kluczyk” (poz. 1 na rys. 5.1) przez 5 sekund. Panel zostanie zablokowany, a przy przycisku blokady zaświeci się czerwona dioda.

Aby odblokować panel sterujący, należy postąpić analogicznie:

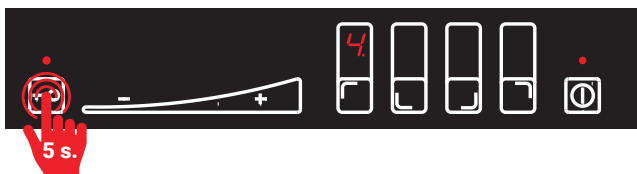
- dotknąć i przytrzymać przycisk „kluczyk” przez 5 sekund
- dioda sygnalizacyjna przestanie świecić, panel zostanie odblokowany, słysząc sygnał dźwiękowy.

Blokada sterownika

1 Włącz blokadę przytrzymując symbol kluczyka 5 sek.



2 Wyłącz blokadę przytrzymując symbol kluczyka 5 sek.



2.7. Wskaźnik nagrzania szczątkowego

Po wyłączeniu palnika pole grzejne przez pewien czas pozostaje gorące, co jest sygnalizowane przez wyświetlenie komunikatu „H”. Dotyczy to wszystkich palników.



W tym czasie nie wolno dotykać pola grzejnego ani stawiać na nim wrażliwych na ciepło przedmiotów ze względu na ryzyko poparzenia lub uszkodzenia pod wpływem wysokiej temperatury!

Orientacyjne czasy wyświetlania komunikatu w minutach w zależności od poziomu ostatnio nastawionej mocy palnika.




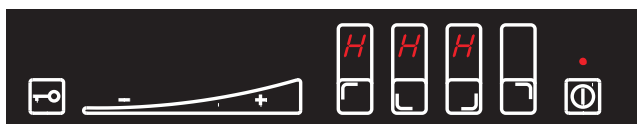
Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Czas sygnalizacji	-	14	16	18	22	24	26	28	30

Po zgaśnięciu tego wskaźnika można bezpiecznie dotykać pola grzejnego. Wyświetlenie komunikatu „H” następuje automatycznie, niezależnie od czasu pracy palnika.

W wypadku zaniku napięcia w sieci należy zachować ostrożność, ponieważ wskaźnik nagrzania szczątkowego zostaje wyłączony, mimo że powierzchnia płyty i inne elementy kuchni mogą nadal być gorące.

Wskaźnik nagrzania resztkowego

 Wskazanie „H” dla palnika oznacza, że zarówno odpowiednie pole grzejne, jak i pole „darmowe” tego palnika jest gorące.



2.8. Wykorzystanie ciepła nagrzanych spalin w polach darmowych

Gazowe płyty ceramiczne **GPC-T** mają dodatkowe pole/ pola (pokazane na rys. 1), które wykorzystują ciepło spalin wypływających z palnika do kratki wylotowej z tyłu płyty kuchennej. Pola te można wykorzystywać do podgrzewania potraw nie wymagających wysokiej temperatury.

Użytkowanie tych pól obniża znacznie koszty eksploatacji kuchni, ponieważ wykorzystywane jest w nich tylko ciepło spalin uchodzących z palników.



- Pole dodatkowe ma wysoką temperaturę – przy jego dotknięciu istnieje ryzyko poparzenia.
- Podczas przygotowywania potraw nie należy dopuszczać do ich wykipienia oraz maksymalnie ograniczać pryskanie na pola dodatkowe, gdyż resztki potraw oraz tłuszczu mogą ulec przypaleniu.

2.9. Wyłączenie/włączenie „pola darmowego”



Ta funkcja dostępna jest aktualnie jedynie w modelu 4+1 (GPC 4-60).

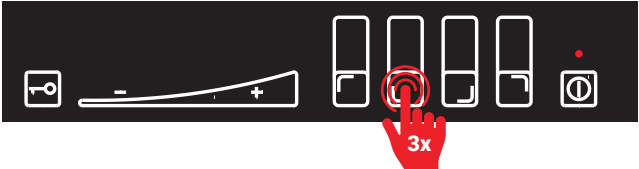
Każda z kuchenek posiada jedno lub dwa pola darmowe, które ogrzewane są przez gorące opary pochodzące z palników, umieszczony w dolnej części płyty.

W modelu GPC 4+1 istnieje możliwość „włączenia” lub „wyłączenia” pola darmowego. Pole darmowe „włączamy” lub „wyłączamy” przez trzy (3) dotknięcia jednego z przycisków dolnego palnika. Plusem i minusem zmienić możemy działanie pola przez wybór „0” – pole wyłączone oraz „1” – pole włączone. W przypadku wyłączenia pola darmowego uruchomiony zostanie specjalny wentylator, który chłodził będzie powierzchnię ceramiki, a jej temperatura nie powinna przekroczyć 80°C. Po włączeniu pola darmowego powierzchnia może osiągnąć temperaturę do 150 °C.

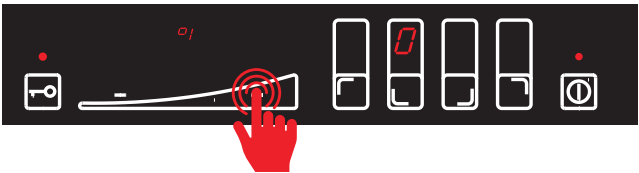
Pole darmowe domyślnie jest „wyłączone”.

Wł./wył. pola darmowego

- 1** Wybierz jedno z dolnych pól grzewczych i przyciśnij jego pole trzykrotnie.



- 2** Przyciskając (+) i (-) wybierz 0 – pole wyłączone lub 1 – pole włączone.



Pole dodatkowe ma wysoką temperaturę, należy pamiętać by nie doznać poparzenia przez jego dotykanie.

2.10. Ograniczenie czasu pracy

W celu podwyższenia bezpieczeństwa użytkowania kuchnia po dłuższym czasie nieużywania wyłączy się automatycznie.

Jeżeli nie zmieniamy stopnia mocy grzejnej przez dłuższy czas (patrz tabela poniżej), wówczas przynależne pole grzejne zostaje wyłączone i wyświetla się symbol nagrzania szczątkowego „H”. Możemy jednak w każdej chwili włączać i obsługiwać poszczególne pola grzejne zgodnie z instrukcją użytkowania.

Stopień mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maksymalny czas pola grzejnego (godzin)	10	5	5	4	3	2	2	1	1

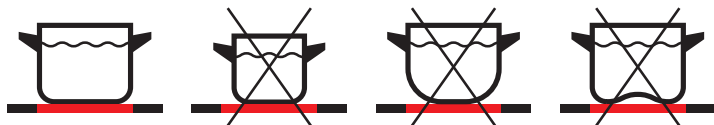
2.11. Dobór naczyń



Ceramiczne płyty gazowe, w przeciwieństwie do indukcji, nie wymagają specjalnych garnków. Warto jednak przestrzegać poniższych porad, aby gotowanie i czyszczenie było jeszcze łatwiejsze.

Aby gotowanie na płycie było funkcjonalne i ekonomiczne garnki muszą mieć idealnie płaskie dno – wówczas strata energii jest mniejsza, a gotowanie szybsze. Dobry garnek powinien mieć dno o takiej samej lub większej średnicy co pole grzejne płyty. Powinien być też ciężki – oznacza to, że ma grube dno i dzięki temu gotowanie będzie jeszcze bardziej ekonomiczne.

Ponadto naczynia powinny być w miarę możliwości przykryte pokrywką. Należy zwrócić uwagę, aby pokrywka nie wystawała poza obręb naczynia, a skropliny nie kapąły na szybę ceramiczną. W ten sposób unikną Państwo trudnych do usunięcia plam na powierzchni płyty.



W przypadku używania naczyń o odkształconym dnie, czas przygotowania potrawy znacznie się wydłuża, gdyż dno pobiera tylko część energii emitowanej energii. Naczynia kuchenne należy ustawiać na środku zaznaczonego pola grzejnego przed włączeniem palnika.

Aby nie dopuścić do porysowania płyty kuchennej, należy unikać przesuwania po jej powierzchni naczyń z przywartymi do dna materiałami, takimi jak ziarna piasku lub resztki preparatów czyszczących.



Nie należy:

- używać naczyń z tworzyw sztucznych. Mogą się one roztopić pod wpływem temperatury!
- używać naczyń aluminiowych, które topią się pod wpływem wysokiej temperatury i mogą trwale odbarwić szkło płyty,
- stawiać pustych naczyń na uruchomionych polach grzejnych kuchni.

W żadnym wypadku nie wolno przysłaniać kratki wylotu spalin z tyłu kuchni ani stawiać na niej naczyń, szczególnie podczas pracy płyty.

3. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHNI



Ceramiczne płyty gazowe SOLGAZ nie wymagają żadnych regularnych przeglądów czy konserwacji wewnątrz urządzenia. Należy jedynie pamiętać o regularnym czyszczeniu ceramiki i kratki wylotu spalin. Jak szczegółowo dbać o powierzchnię ceramiczną znajdującą Państwo w punkcie poniżej.



- Płyta ceramiczna i kratki wylotu spalin są elementami eksploatacyjnymi i zużywają się podczas korzystania z kuchni.
- W przypadku nieprawidłowego postępowania z ceramiczną szybą kuchni producent nie ponosi odpowiedzialności z tytułu gwarancji.
- W przypadku zauważenia pęknięć na polach grzejnych płyty kuchnię należy natychmiast wyłączyć z eksploatacji i wezwać serwis.

3.1. Czyszczenie szyby ceramicznej

Do czyszczenia naszych kuchni polecamy przygotowane przez naszą firmę dedykowane środki czyszczenia SOLGAZ, które można zakupić na stronie www.solgaz.eu. Środki te usuwają wszelkie zabrudzenia z płyty ceramicznej, nie uszkadzając jej. Jeśli przy używaniu innych środków zauważą Państwo działanie inwazyjne, należy natychmiastowo zaprzestać ich użytkowania. **Nie odpowiadamy za szkody powstałe w przypadku użytkowania środków chemicznych innych niż zalecane przez nas.**

Czyszczenie po każdym użyciu:



Poradni czyszczenia dostępny pod adresem: solgaz.eu/czyszczenie

- **mocno przywarłe zanieczyszczenia** usuwać specjalnym, ostrym skrobakiem. Następnie zetrzeć powierzchnię wilgotną ściereczką z dodatkiem specjalnego środka do konserwacji. Na zaschnięte, przypalone zabrudzenia doskonale nada się środek „Czystość” oznaczony nr. 1.
- lekkie, nieprzypalone zabrudzenia zetrzeć wilgotną ściereczką środka czyszczącego (zastosowanie środka do mycia naczyń może spowodować wystąpienie niebieskawych przebarwień) Na lekkie codzienne zanieczyszczenia doskonale sprawdzi się środek „Pielęgnacja” oznaczony nr. 2.

- smugi na płycie ceramicznej najlepiej usuwać po wystygnięciu przy użyciu preparatu do czyszczenia powierzchni szklanych. Doskonale nada się preparat „Połysk” oznaczony nr. 3.

Usuwanie plam:

- **jasne plamy o zabarwieniu perłowym** można usuwać z ochłodzonej szyby ceramicznej przy pomocy środka czyszczącego.
- **przy usuwaniu cukru**, resztek potraw z zawartością cukru, tworzyw sztucznych i folii aluminiowej nie wolno wyłączać danego pola grzejnego! Należy natychmiast dokładnie zeskrobać gorące resztki ostrym skrobakiem przed wystudzeniem pola grzejnego. Po usunięciu zabrudzenia można kuchenkę wyłączyć i ostudzoną już szybę ceramiczną doczyścić zalecanym środkiem czyszczącym.

Środki czyszczące najlepiej po nałożeniu pozostawić do podeschnięcia, a następnie zetrzeć na mokro. Nigdy nie należy nanosić środków czyszczących na gorącą szybę ceramiczną. Należy je także dokładnie zetrzeć przed uruchomieniem płyty. W przeciwnym razie mogą one działać żrąco na szybę ceramiczną!

3.2. Czyszczenie listwy kuchni

- Listwa wylotu spalin powinna być czyszczona mokrą, miękką ściereczką z dodatkiem niewielkiej ilości płynu np. „Pielęgnacji”.
- Nie wolno do usuwania zanieczyszczeń używać środków o zawartości kwasów ani zasad.
- Podobnie jak w przypadku szyby ceramicznej, czyszczenie rozpoczynamy dopiero po schłodzeniu powierzchni
- Wylot spalin ze stali emaliowanej czyścić gąbką po ostudzeniu lub myć w zmywarce.

3.3. Kontrola i nadzór nad instalacją gazową, elektryczną i wentylacyjną

Dla zapewnienia poprawnej i bezpiecznej eksploatacji zakupionej kuchni, należy kontrolować stan instalacji gazowej, elektrycznej i wentylacyjnej, co powinno obejmować:

- sprawdzenie stanu technicznego w/w instalacji,
- zgłaszanie swoich uwag do administratora budynku w wypadku stwierdzenia jakichkolwiek wątpliwości co do ich stanu technicznego.

4. POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU WYSTĄPIENIA USTEREK – SYGNALIZACJA BŁĘDÓW







Przed wezwaniem pracownika serwisu producenta prosimy o przeczytanie poniższych wskazówek.

Należy pamiętać, że palnik umieszczony pod polem grzejnym płyty kuchni reguluje temperaturę pola grzejnego poprzez cykliczne włączanie i wyłączanie się. Cykl trwa 60 sekund. Przy uruchamianiu pola grzejnego w chwili zapalania gazu słychać regularny odgłos iskrownika i uruchamianego zaworu. Są to normalne zjawiska i odgłosy pracującej kuchni.

Po wybraniu niskiego stopnia mocy pola grzejnego, palnik wyłącza się na dłużej, a po ustawieniu wyższego stopnia – na krócej. Widoczne przez płytę pola grzejne mogą żarzyć się z różnym natężeniem.

Przyczyną wyświetlenia komunikatów alarmowych mogą być usterki w pracy kuchni lub brak gazu w sieci lub butli.

Nazwy stanów alarmowych i sposób ich sygnalizacji przez sterownik podano w tabeli poniżej.

Sygnalizacja stanu	Możliwe przyczyny	Sposób postępowania
Alarm G Litera  na wskaźnikach sterownika, pojawiająca się w polu palnika.	<ul style="list-style-type: none"> • brak gazu w butli lub sieci • niskie ciśnienie gazu • nie palący się palnik mimo otworzenia zaworu gazu 	<ul style="list-style-type: none"> • sprawdzić czy zawór gazu jest odkręcony • sprawdzić czy nie zabrakło gazu w butli lub sieci miejskiej • spróbować uruchomić inne palniki
Alarm C Litera  na wyświetlaczu sterownika pojawiająca się w polu palnika.	<ul style="list-style-type: none"> • płomień w palniku pomimo zamknięcia zaworu gazowego 	<ul style="list-style-type: none"> • należy zamknąć zawór gazowy i skontaktować się z serwisem <p>Sterownik jest automatycznie zablokowany, a dopływ gazu odcięty.</p>
Alarm d Mała litera  na wyświetlaczu sterownika. Utrzymuje się do czasu ochłodzenia kuchni do temperatury pracy.	<ul style="list-style-type: none"> • przegrzany sterownik, • brak wentylacji • przesłonięty wylot spalin 	<ul style="list-style-type: none"> • należy sprawdzić wentylację w szafce • odsłonić wylot spalin z tyłu płyty • poczekać od ochłodzenia się urządzenia
Alarm E Litera  na wyświetlaczu sterownika.	<ul style="list-style-type: none"> • zalany panel sterowania, • przyciśnięcie jednocześnie wielu przycisków na panelu sterowania 	<ul style="list-style-type: none"> • przetrzeć do sucha ceramikę w miejscu panelu sterowania i jego okolicy • uruchomić ponownie płytę za pomocą głównego włącznika

Wideo na temat komunikatów można znaleźć tutaj: www.solgaz.eu/komunikaty

Stany alarmowe sygnalizowane przez panel sterownika informują użytkownika o nieprawidłowej pracy kuchni.

W przypadku, gdy podane w tabeli sposoby postępowania nie przynoszą rezultatów, prosimy o zaprzestanie użytkowania kuchni i kontakt z naszym Centrum Serwisowym serwis@solgaz.com.pl, tel. +48 515 020 434 lub biuro@solgaz.com.pl tel. +48 515 020 420

Więcej informacji: www.solgaz.eu

MONTAŻ URZĄDZENIA

5. WYMAGANIA INSTALACYJNE KUCHNI



Wszelkie czynności związane z montażem i przyłączeniem kuchni do instalacji gazowej powinien wykonać uprawniony instalator.

5.1. Wymagania dla pomieszczeń



Nie ma się czego obawiać!

Wszelkie wymagania odnośnie montażu płyty są identyczne jak w przypadku tradycyjnych kuchenek gazowych.

Pomieszczenie, w którym płyta ma być zamontowana, powinno być suche i przewiewne oraz posiadać sprawną wentylację naturalną ze względu na wydzielające się spaliny oraz ciepło. **Należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia kuchennego.**

Podstawą prawną, w oparciu o którą ocenia się przydatność pomieszczenia w budynku do zainstalowania w nim kuchni gazowej, jest *Rozporządzenie Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie* (DU Nr 75 z dnia 12.04.2002 Rozdział 7 z aktualnymi zmianami).

Jeżeli nad kuchnią montowany jest **okap**, odległość między grzejną szybą ceramiczną kuchni a okapem nie może być mniejsza niż **750 mm**.

Kuchnia nie jest przystosowana do podłączania do przewodów odprowadzających spaliny.

Kuchnia powinna być zainstalowana i przyłączona zgodnie z aktualnymi przepisami instalacyjnymi.

5.2. Montaż kuchni w blacie szafek kuchennych

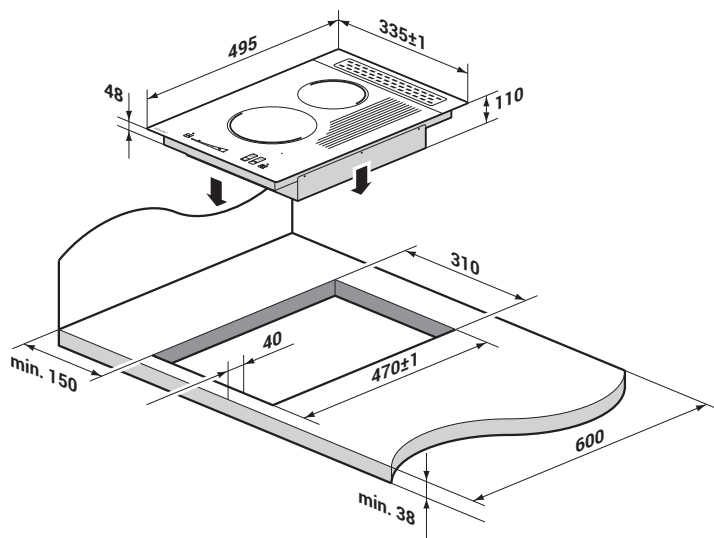
Blat kuchenny to podstawa na której zamontowany będzie nasz sprzęt. Warto zadbać, aby był

on solidnie przymocowany i wytrzymały. W celu umieszczenia kuchni w blacie szafki kuchennej lub blacie zespolonym należy wykonać w nim otwór o wymiarach (długość) x (szerokość) mm w zależności od typu kuchni. Wymiary otworów podane są na rysunku **2**. Następnie wystarczy włożyć kuchnię w otwór. Po kilku dniach użytkowania uszczelka znajdująca się na spodzie płyty szczelnie przylgnie do powierzchni blatu.

Nie są potrzebne żadne dodatkowe sposoby mocowania. **Nie zalecamy używania klejów i silikonów.** Uszczelka już zamontowana w płycie pozwala na prawidłowe umocowanie płyty i osadzenie jej pod wpływem jej ciężaru.

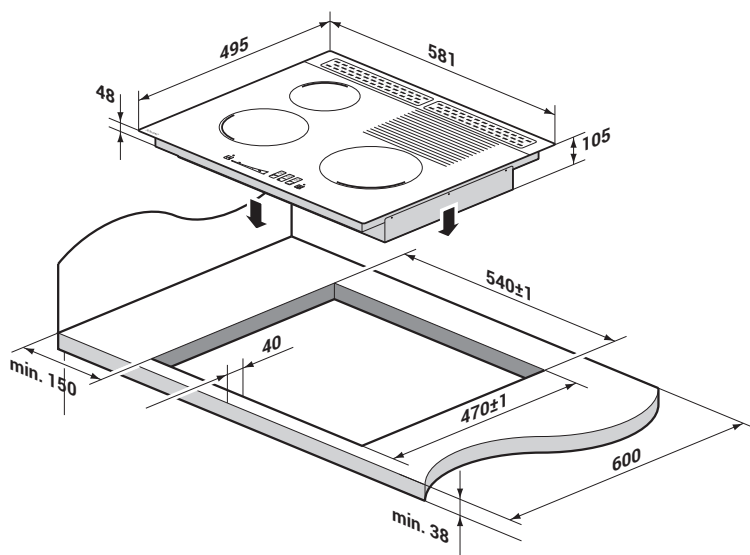
W przypadku zabudowy kuchni przy szafkach stojących na blacie lub w rogu ściany, płytę kuchni gazowej należy zabudować **min. 150 mm** od boku szafki lub narożnika ściany.

GPC 2+1



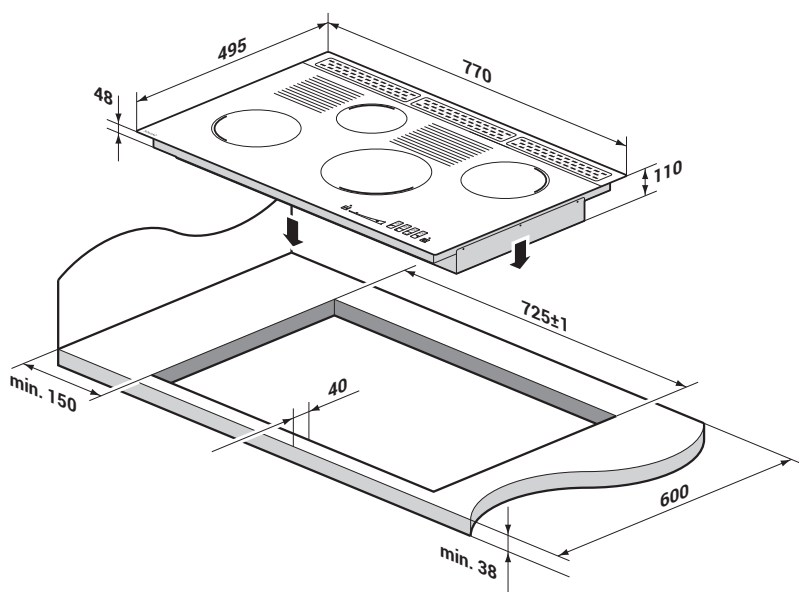
Rys. 2.1 Wymiary i sposób mocowania kuchni GPC 2-T

GPC 3+1



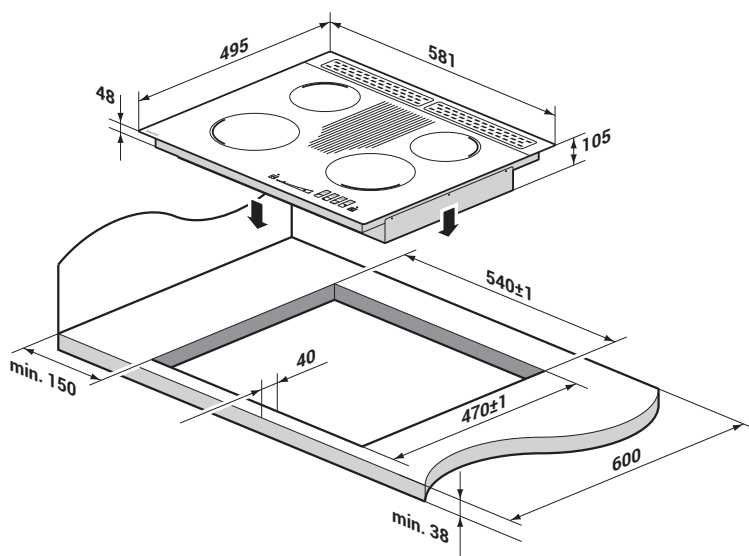
Rys. 2.2 Wymiary i sposób mocowania kuchni GPC 3-T

GPC 4+2

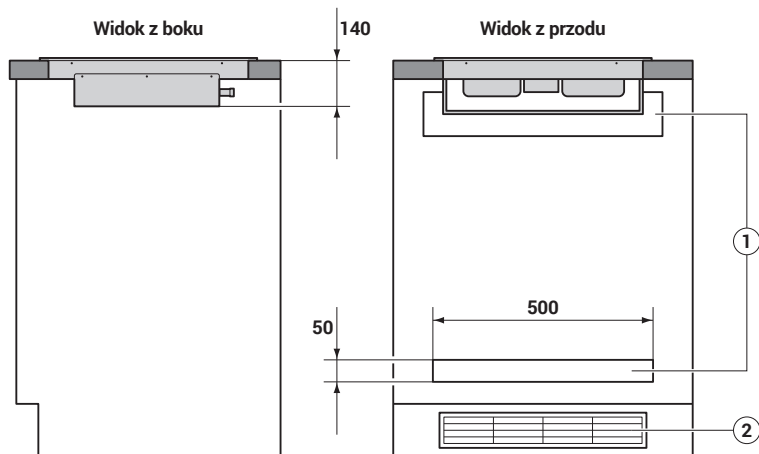


Rys. 2.3 Wymiary i sposób mocowania kuchni GPC 4-T

GPC 4+1



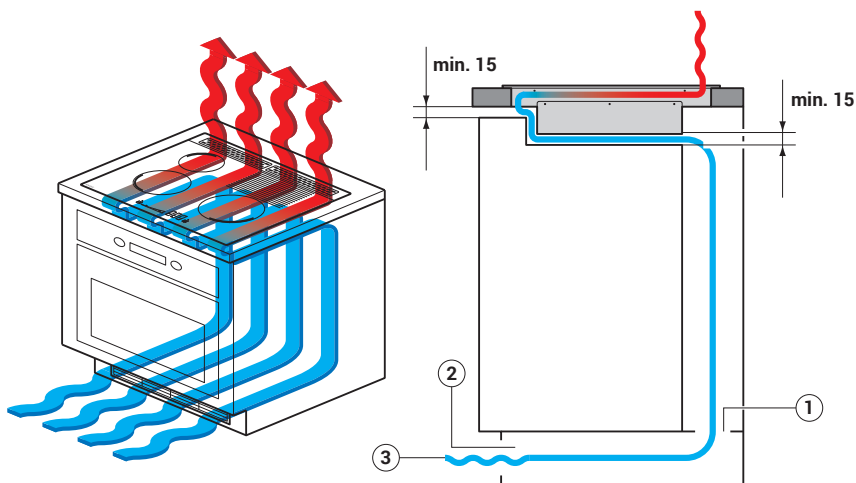
Rys. 2.4 Wymiary i sposób mocowania kuchni GPC 4-60



Rys. 3 Sposób zabudowy kuchni bez piekarnika

1 - Otwory wentylacyjne z tyłu szafki

2 - Kratka wlotu powietrza w cokole szafki



Rys. 4 Sposób zabudowy kuchni nad piekarnikiem

1 - Otwór wentylacyjny w dolnej półce

3 - Powietrze

2 - Otwór wentylacyjny z kratką



- w przypadku, gdy ściana tylna szafki jest zabudowana, muszą być w niej wycięte otwory wentylacyjne, tak jak przedstawia rys. 3,
- w związku z koniecznością zapewnienia obiegu powietrza w cokole szafki należy wykonać kratkę wlotu powietrza jak na rys. 4.

6. WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA



Przed przystąpieniem do montażu i przyłączeniem płyty do instalacji gazowej należy sprawdzić, czy typ gazu, którego zamierzają Państwo użyć do jej zasilania, jest zgodny z typem gazu podanym na tabliczce znamionowej (płyta jest do niego przystosowana). Jeśli nie, należy odstąpić od montażu.

Płytę kuchenną może przystosować do innego rodzaju gazu wyłącznie instalator z uprawnieniami gazowniczymi.

Tryb postępowania w takim przypadku szczegółowo opisano w punkcie **6.2** niniejszej instrukcji.

W przypadku wątpliwości co do rodzaju gazu dostarczanego do Państwa siecią, prosimy o kontakt z miejscowym dystrybutorem gazu.

6.1. Informacje ogólne



Czynności związane z montażem, podłączeniem kuchni do instalacji gazowej i elektrycznej oraz dostosowaniem palników do innego rodzaju gazu może wykonywać tylko przeszkolony i uprawniony instalator posiadający uprawnienia gazowe.

Pracownik dokonujący instalacji po zakończeniu wszystkich czynności powinien potwierdzić ich wykonanie (wykaz czynności, data, podpis i pieczęć firmowa) w karcie gwarancyjnej kuchni, co jest podstawą do zachowania gwarancji i rękojmi na zakupioną kuchnię. W innym wypadku karta gwarancyjna będzie nieważna.

Przed przystąpieniem do montażu i przyłączeniem kuchni do instalacji gazowej i elektrycznej instalator powinien sprawdzić, czy:

- pomieszczenie, w którym będzie użytkowana kuchnia, spełnia wymagania polskich norm i przepisów (kubatura, wymiary, miejsce usytuowania kuchni),

- instalacja gazowa i elektryczna są wykonane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami.

Instalator po zamontowaniu kuchni musi dokonać pierwszego jej uruchomienia. Przy pierwszym uruchomieniu kuchni może wystąpić zjawisko fukania na wylocie spalin. Jest to zjawisko normalne, spowodowane zagazowywaniem się przewodów gazowych oraz palnika. Ustępuje samoistnie po pierwszym uruchomieniu.

6.2. Czynności wstępne

Pierwsze uruchomienie kuchni przeprowadza **uprawniony instalator**. Po przyłączeniu do instalacji gazowej i osadzeniu płyty w blacie należy sprawdzić szczelność przyłącza gazu.

Jeżeli nad kuchnią montowany jest okap, minimalna odległość między szybą ceramiczną kuchni a okapem nie może być mniejsza niż **750 mm**.



Przy pierwszym uruchomieniu – z uwagi na wypalanie się smarów konserwujących – należy otworzyć okno, zapewniając lepszą wymianę powietrza w pomieszczeniu kuchennym i wydostanie się nieprzyjemnych zapachów.

Przed uruchomieniem płyty kuchennej podłączonej do źródła gazu (w sposób opisany w punkcie 6.) należy:

- włożyć wtyczkę przewodu zasilającego zasilacza do gniazdka elektrycznego w instalacji domowej, a **kabel niskonapięciowy 12V** zakończony okrągłym wtykiem umieścić w gnieździe zasilania kuchni. Znajduje się ono od spodu urządzenia (**poz. 9** na **rys. 1.2**),
- otworzyć zawór odcinający dopływ gazu do kuchni. Po podłączeniu prądu kuchnia jest gotowa do pracy, co sygnalizowane jest punktem świetlnym (**poz. 7** na **rys. 5.1**),
- po dotknięciu palcem głównego włącznika kuchni (**poz. 8** na **rys. 5.1**) jego wskaźnik gaśnie, kuchnia jest gotowa do przyjmowania poleceń, a wszystkie wskaźniki (**poz. 5, 6** na **rys. 5.1**) przez 3 sekundy wyświetlają wartość „0”. Jeżeli nie podejmiemy dalszych działań, po tym czasie sterownik kuchni przechodzi w stan oczekiwania, wskaźniki cyfrowe mocy palników gasną, a wskaźnik włącznika płyty kuchennej zapala się ponownie.

6.3. Dostosowanie kuchni do innego rodzaju gazu



Wymianę dysz może przeprowadzić tylko osoba z odpowiednimi uprawnieniami.

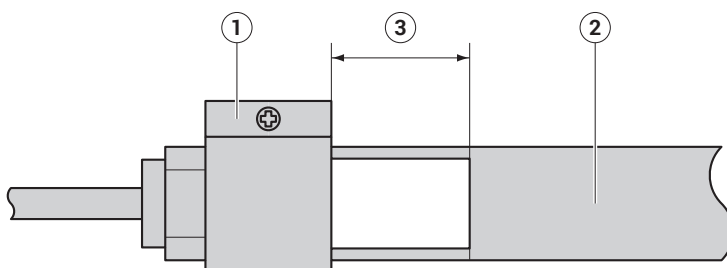


W przypadku niedostosowania kuchenki do dostarczanego gazu może nastąpić spadek wydajności palników (kiedy dysze będą za małe), lub płomień będzie za duży, co może spowodować niebezpieczeństwo dla użytkownika (kiedy dysze będą za duże).

W przypadku konieczności dostosowania kuchni do rodzaju gazu innego niż ten do którego fabrycznie przystosowana została płyta, należy wymienić we wszystkich palnikach dysze gazowe oraz ponownie ustawić przesłony powietrza w każdym z palników. Po wykonaniu tych czynności należy wartości nowych ustawień w sposób trwały umieścić na tabliczce znamionowej.

W płytach gazowych SOLGAZ stosowane są trzy rodzaje palników o różnych średniach: małe (12 cm), średnie (16 cm) oraz duże (20 cm). W niektórych modelach może występować kilka palników tego samego rozmiaru lub może nie być wcale konkretnego rozmiaru palnika.

Palniki posiadają przesłony powietrza, które regulują dopływ tlenu do palników zapewniając optymalne proporcje do spalania konkretnego gazu.



Rys. 6 Dysza gazowa

1 - Przesłona

2 - Rurka palnika

3 - Odległość pomiędzy rurką a przesłoną podana w tabelce poniżej

Przesłony i dysze należy ustawić zgodnie z poniższymi tabelami.

Tabela dla kuchni GPC 3T oraz 4T (modele GPC 3+1 oraz 4+2)						
Rodzaj gazu	Odległość przesłony od krawędzi rury i wymiary dysz (mm)					
	Mały palnik		Średni palnik		Duży palnik	
	Dysza	Przesłona	Dysza	Przesłona	Dysza	Przesłona
G20	0.75	10	1.00	11	1.20	Brak przesłony
G30 (LPG)	0.45	10	0.60	Brak przesłony	0.70	Brak przesłony
G27 (41,5)	0.85	5	1.10	8	1.37	15
GZ 35 (G2.350)	1.00	5	1.40	10	1.70	15
G31 (Propan37)	0.55	10	0.65	Brak przesłony	0.75	Brak przesłony

Tabela dla kuchni GPC 2T oraz 4-60 (modele GPC 2+1 oraz 4+1)				
Rodzaj gazu	Odległość przesłony od krawędzi rury i wymiary dysz (mm)			
	Mały palnik		Średni palnik	
	Dysza	Przesłona	Dysza	Przesłona
G20	0.75	10	1.00	11
G30 (LPG)	0.45	10	0.60	Brak przesłony
G27 (41,5)	0.85	5	1.10	8
GZ 35 (G2.350)	1.00	5	1.40	10
G31 (Propan30)	0.60	10	0.70	Brak przesłony
G31 (Propan37)	0.55	10	0.65	Brak przesłony

6.4. Instalacja gazowa

Nasze kuchnie, tak jak tradycyjne kuchenki, mają pionowy króciec przyłączeniowy zakończony gwintem wewnętrznym **R ½"** (ISO 7-R1/2), który umożliwia przyłączenie do instalacji gazowej. Zalecamy przyłączenie kuchni do instalacji gazowej za pomocą przyłącza elastycznego posiadającego **certyfikat bezpieczeństwa**.



Instalacja zasilająca kuchnię z sieci gazowej powinna posiadać zawór odcinający dopływ gazu. Do płyty gazowej dodano filtr (znajduje się on pod korkiem zabezpieczającym przyłączy). Jego montaż zapewni systemowi drożność i wydajne działanie.

W przypadku zasilania kuchni gazem płynnym z butli gazowej, podłączamy ją przy pomocy króćca **Ø10/R1/2"** wkręconego do otworu dolotowego gazu (**poz. 8** na **rys. 1.2**). Na zaworze butli mocujemy reduktor. Reduktor z kuchnią łączymy węzem elastycznym do gazów płynnych (o maks. długości do 3 m) z zamocowanymi na obu końcach opaskami.



Reduktor oraz węzeł elastyczny powinny posiadać certyfikat bezpieczeństwa.

Na użytkownika kuchni spoczywa obowiązek wymiany elementów przyłączeniowych o ograniczonym okresie użytkowania.

Przewód giętki zasilający kuchnię powinien być zamontowany w taki sposób, by nie stykał się z częściami ruchomymi segmentu obudowy (np. szufladą) i nie przechodził przez przestrzeń, w której nie ma wystarczającego miejsca. Wąż należy poprowadzić w taki sposób, by nie posiadał zagięć, które mogłyby skutkować nieprawidłowym przepływem gazu i nie stykał się z nagrzanymi elementami obudowy kuchni oraz innych urządzeń, np. piekarnika.



Przepisy prawne obowiązujące w Polsce zabraniają przyłączania urządzeń gazowych do butli z gazem płynnym w budynkach, które posiadają instalację zasilaną z sieci gazowej (DU Nr 75 rozdział 7).



Czynności związane z zainstalowaniem kuchni ze względu na bezpieczeństwo użytkownika powinien wykonywać uprawniony instalator urządzeń gazowych!

6.5. Instalacja elektryczna

Płyty gazowe z **rodziny GPC** należy, poprzez dołączony zasilacz, podłączyć do gniazdka elektrycznego 230 V AC. Gniazdo instalacji elektrycznej powinno być wyposażone w bolec ochronny i nie może być usytuowane bezpośrednio nad kuchnią. Powinno znajdować się w odległości nie mniejszej niż **10 cm od boku** kuchni i co najmniej **10 cm powyżej** górnej płaszczyzny płyty, **bezwzględnie poza obszarem oddziaływania gorących spalin** wypływających z tyłu kuchni. Ponadto należy przewidzieć odpowiednio wentylowane miejsce na zasilacz.

Przewód zasilania z sieci oraz przewód doprowadzający prąd do kuchni należy poprowadzić tak, aby nie stykały się z nagrzanymi elementami spodu kuchni ani zainstalowanych pod nią urządzeń wytwarzających ciepło.

Oświadczenie producenta

Producent deklaruje niniejszym, że wyrób ten spełnia zasadnicze wymagania wymienionych poniżej przepisów i norm europejskich:

Normy: PN-EN 30-1-1+A3:2013-07 [EN 30-1-1:2008+A3:2013], PN-EN 30-1-3+A1:2008 [EN 30-1-3:2003+A1:2006], PN-EN 30-1-4:2012 [EN 30-1-4:2012]

Dyrektywa 2014/30/UE w sprawie harmonizacji ustawodawstwa państw członkowskich odnoszących się do kompatybilności elektromagnetycznej

Dyrektywa 2014/35/UE w sprawie harmonizacji ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do udostępniania na rynku sprzętu elektrycznego przewidzianego do stosowania w określonych granicach napięcia.

Rozporządzenie 2016/426 z dnia 9 marca 2016 w sprawie urządzeń spalających paliwa gazowe oraz uchylenia dyrektywy 2009/142/WE i został oznakowany znakiem **CE**

Jednostka notyfikowana INSTYTUT NAFTY I GAZU- Państwowy Instytut Badawczy, Lubicz 25 A, 31-503 Kraków nr jednostki: 1450 przeprowadziła procedurę oceny zgodności i wydała certyfikat: GAR1450CT0023

Świadectwo podłączenia

Gazowa płyta ceramiczna została prawidłowo podłączona do czynnej sieci lub źródła gazu.

Adres zainstalowania.....

.....

data instalacji

nr. uprawnień.....

pieczęć i podpis instalatora

KARTA GWARANCYJNA GAZOWA PŁYTA CERAMICZNA typu GPC.....

nr. fabryczny.....

data produkcji.....

WARUNKI GWARANCJI

Dla bezpieczeństwa użytkowania i ważności niniejszej gwarancji gazowa płyta ceramiczna powinna być bezwzględnie zainstalowana przez uprawnionego instalatora instalacji gazowych. Instalowanie w miejscu użytkowania odbywa się na koszt użytkownika.

Gazowa płyta ceramiczna przeznaczona jest wyłącznie do użytku w indywidualnych gospodarstwach domowych.

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

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

Usunięcie wady w poprawnym działaniu wyrobu nastąpi w ciągu **14 dni roboczych** liczonych od momentu zgłoszenia i udostępnienia. Gwarancja ulega przedłużeniu o czas upływający od daty zgłoszenia do dnia przekazania użytkownikowi wyrobu wolnego od wad. W przypadkach szczególnie uzasadnionych, gdy naprawę należy wykonać w siedzibie producenta reklamacja zostanie załatwiona w ciągu **21 roboczych**. Kuchnia do naprawy powinna być przesłana kompletna w oryginalnym opakowaniu, zabezpieczona na czas transportu razem z gwarancją i zasilaczem. Zanieczyszczenia powstałe w czasie eksploatacji kuchni powinny być usunięte przez użytkownika. Koszty przesyłki ponosi gwarant

Gwarant zwolniony jest z odpowiedzialności z tytułu gwarancji za wady:

- spowodowane wadliwym użytkowaniem
- wykonania przeróbek i napraw we własnym zakresie
- wynikające z niewłaściwych parametrów gazu zasilającego kuchnię lub podłączenia do innego niż fabrycznie ustawiony.
- braku odpowiednich wpisów w karcie gwarancyjnej.

- utraty gwarancji
- zastosowania innego niż sugerowany przez producenta zasilacz
- uszkodzenia płyty ceramicznej i dekoracyjnych krutek wylotu spalin wynikające z użytkowania nie wchodzą w zakres gwarancji.

Kupujący ma prawo w czasie trwania gwarancji domagać się wymiany niesprawnego sprzętu na wolny od wad, jeżeli na podstawie orzeczenia osoby reprezentującej gwaranta lub działającego w jego imieniu w użytkowanym sprzęcie ujawni się wada nie możliwa do usunięcia. Zastrzega się utratę prawa do wymiany, jeżeli stwierdzone zostaną uszkodzenia mechaniczne i chemiczne lub inne świadczące o nieprawidłowym użytkowaniu lub konserwacji. Wymiana nie przysługuje w przypadku zakupu wyrobu przecenionego.

W przypadku bezzasadności zgłoszenia reklamacyjnego, z powodu braku występowania wady lub jej powstania wskutek niewłaściwego użytkowania gwarant odmawia wykonania bezpłatnej naprawy gwarancyjnej przedstawiając pisemne uzasadnienie swojego stanowiska. W takim przypadku możliwa jest naprawa odpłatna po ustaleniu i zaakceptowaniu kosztów przez zainteresowane strony.

Za naprawę gwarancyjną nie uważa się regulacji urządzenia związanego z przystosowaniem do innego rodzaju gazu niż ustawiony fabrycznie. Prace te wykonuje uprawniony instalator. Sposób przystosowania do innego rodzaju gazu podano w instrukcji obsługi.

Niniejsza karta gwarancyjna jest ważna jeśli urządzenie zostało zainstalowane przez osobę z odpowiednimi uprawnieniami. Nie może zawierać skreśleń, nieczytelnych wpisów i poprawek tekstu.

Zgłoszenia napraw gwarancyjnych prosimy kierować do naszego **Serwisu Technicznego** w dowolnej formie z podaniem danych adresowych, nr. seryjnego i krótkiego opisu zaistniałej niesprawności. Pracownik serwisu wytypuje właściwy dla miejsca Państwa zamieszkania punkt serwisowy. Kontakt z serwisem technicznym producenta podany na końcu gwarancji oraz na stronie internetowej gwaranta www.solgaz.eu.

Po upływie gwarancji producent wykonuje naprawy odpłatne po ustaleniu zakresu i kosztów naprawy z zainteresowanym.

W przypadku zgubienia karty gwarancyjnej duplikatu i kopii nie wydaje się.

Serwis gwarancyjny obowiązuje tylko na terenie Polski.

Gwarancja jest ważna wraz z dowodem zakupu.

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

W przypadku wystąpienia nieprawidłowej pracy płyty gazowej prosimy o zaprzestanie użytkowania i kontakt z naszym Centrum Serwisowym **serwis@solgaz.com.pl** lub **biuro@solgaz.com.pl** tel. **+48 515 020 434**

Więcej informacji: **www.solgaz.eu**

Podłączenia kuchni – gazowej płyty ceramicznej do źródła gazu dokonuje instalator z uprawnieniami do obsługi urządzeń gazowych.

Urządzenia tego nie podłącza się do przewodów odprowadzających spaliny. Powinno być zainstalowane i przyłączone zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi (pkt. 2.1 instrukcji strona 10).

W przypadku pęknięcia szyby płyty grzejnej należy natychmiast wyłączyć wszystkie palniki i odłączyć zasilanie gazowe i elektryczne. Nie dotykać powierzchni urządzenia. Nie używać urządzenia.

Prosimy również zachować ostrożność przy obsłudze kuchni. Nie dotykać ani nie przemieszczać znajdujących się w tylnej części kuchni kratek wylotu spalin w czasie pracy kuchni i zaraz po jej zakończeniu.

Regulamin promocji „7 lat gwarancji na palniki”

W ramach niniejszej promocji Solgaz sp. z o. o. (ul. Spółdzielcza 3, 58-124 Marcinowice, NIP: 882-19-02-268) udziela 7-letniej gwarancji na palniki w nowych Ceramicznych Płytach Gazowych marki SOLGAZ z oznaczeniem modelowym: GPC-2, GPC-3, GPC-4, GPC 4-60 (płyty: 2+1, 3+1, 4+1, 4+2) na warunkach wskazanych poniżej. Promocją objęte są płyty, które zostały zakupione przez pierwszego nabywcę końcowego w dniach 01.09.2016 - 31.12.2018.

Niniejsza promocja nie wyłącza, nie ogranicza, ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej. Nie wpływa także na Gwarancję (i jej warunki) udzieloną na płyty gazowe marki Solgaz w Karcie Gwarancyjnej dołączanej do urządzenia. Korzystanie z uprawnień nabytych w ramach promocji jest dobrowolne.

1. Promocja obowiązuje wyłącznie na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.
2. Gwarancja na palniki dotyczy Gazowych Płyt Ceramicznych marki SOLGAZ z oznaczeniem modelowym: GPC-2, GPC-3, GPC-4, GPC 4-60 (modele płyt: 2+1, 3+1, 4+1, 4+2) zakupionych w okresie trwania promocji, tj. od dnia 1 września 2016 roku do dnia 31 grudnia 2018 roku, eksploatowanych wyłącznie w warunkach domowych.
3. W przypadku awarii palnika/palników gwarancja obejmuje bezpłatną wymianę lub naprawę palników w okresie 7 lat od daty dokonania zakupu urządzenia.
4. Ilekroć w umowie tej pada słowo palnik odnosi się ono do urządzeń składających się na budowę każdego palnika użytego w Ceramicznych Płytach Gazowych marki SOLGAZ, tj.: puszka palnika, płytka ceramiczna, uszczelka kaolinowa, pierścień palnika, przewód gazowy, trzpień, tulejka, sondy: jonizujące, zapalające oraz masowe.
5. Gwarancja nie obejmuje wymiany palnika, którego awaria powstała w wyniku:
 - a) Uszkodzeń będących wynikiem niewłaściwego użytkowania, niezgodnego z instrukcją obsługi i przeznaczeniem tego rodzaju urządzenia,
 - b) Uszkodzeń powstałych w wyniku napraw lub konserwacji wykonanych przez nieautoryzowany serwis.
 - c) Uszkodzeń będących wynikiem wypadków, zdarzeń naturalnych, przepięć w sieci zasilającej, wyładowań atmosferycznych, lub jakiegokolwiek innego powodu będącego działaniem siły wyższej.
6. Gwarancja jest przypisana do modelu urządzenia na podstawie numeru seryjnego oraz daty zakupu widniejącej na dowodzie zakupu.

7. Podstawą dochodzenia roszczenia gwarancyjnego jest karta gwarancyjna podpisana przez uprawnionego instalatora oraz dowód zakupu zawierający datę zakupu i/lub wydania. Aktualny kontakt do serwisu gwarancyjnego znajduje się na stronie www.solgaz.eu.
8. Świadczenie gwarancji wynikające z warunków niniejszej promocji będzie realizowane w taki sposób, że w razie wystąpienia objętej gwarancją wady palnika, wtedy wadliwe urządzenie (tj. element palnika) zostanie, według wyboru gwaranta, naprawione w miejscu jego zamontowania lub zastąpione sprawnym technicznie jednakowym urządzeniem.
9. Licząc od trzeciego roku obowiązywania gwarancji na warunkach określonych w niniejszej promocji, koszty dojazdu oraz koszty roboczogodzin serwisanta, jakie powstaną w związku z naprawą lub wymianą palnika na nowy, zostaną zafakturowane beneficjentowi gwarancji po stawkach obowiązujących w chwili składania reklamacji. Koszty te zostaną zakomunikowane uprawnionemu z gwarancji w chwili składania reklamacji, a zlecenie zostanie przyjęte do realizacji po otrzymaniu na nie zgody. Wymienione części lub sprzęt przechodzą na własność gwaranta.
10. Uczestnikami promocji mogą być wyłącznie osoby fizyczne o statusie konsumenta w rozumieniu art. 22 (1) ustawy z 23.04.1964 r. Kodeks cywilny (tekst jednolity Dz.U. 2016 poz. 380 z późn. zm.), które ukończyły 18. rok życia i posiadają pełną zdolność do czynności prawnych oraz zapoznali się z treścią warunków niniejszej promocji i zaakceptowały jej postanowienia.
11. Reklamacje dotyczące przebiegu niniejszej promocji mogą być zgłaszane wyłącznie pisemnie na adres Organizatora: Solgaz Sp. z o.o., ul. Spółdzielcza 3, 58-124 Marcinowice, NIP: 882-19-02-268.
12. Prawo złożenia reklamacji przysługuje jedynie nabywcy uprawnionemu do skorzystania z warunków promocji przez cały okres obowiązywania gwarancji oraz w ciągu 14. dni po upływie okresu gwarancyjnego. O zachowaniu terminu składania reklamacji decyduje data stempla pocztowego.
13. Pisemna reklamacja powinna zawierać: imię i nazwisko, dane kontaktowe jak również opis i wskazania przyczyny reklamacji.
14. Regulamin promocji dostępny jest w siedzibie Organizatora oraz na stronie www.solgaz.eu
15. W sprawach nieuregulowanych niniejszym regulaminem lub w razie wątpliwości interpretacyjnych w zakresie jego treści, dokumentem nadrzędnym jest podstawowa, dwuletnia gwarancja udzielona na palniki określone w pkt. 2. W sprawach nieuregulowanych w dokumentach gwarancyjnych, zastosowanie będą miały przepisy kodeksu cywilnego.

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

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

Solgaz Sp. z o.o.
ul. Spółdzielcza 3
58-124 Marcinowice
NIP: 882-19-02-268

Infolinia (8:00-18:00):

☎ +48 515 020 420

📘 facebook.com/solgaz

🐦 twitter.com/SolgazPolska