



PLACA VITROCERÁMICA DE GAS DE ENCASTRE

GPC 2+1
GPC 3+1
GPC 4+2
GPC 4+1
OPTIMA 2+1
OPTIMA 3+1
OPTIMA 4+1
OPTIMA 4+2



Estimados Clientes,

Felicitaciones por elegir una placa de gas de la empresa SOLGAZ. Estamos seguros de que le servirá muy bien en el uso diario. Antes de utilizarla por primera vez, le recomendamos que dedique unos minutos para conocer la información básica sobre las „placas de gas sin llama”. Esto le permitirá disfrutar plenamente de todas sus ventajas y le ayudará a aclarar cualquier duda sobre su funcionamiento.

El manual se divide en dos partes: la primera parte se refiere al funcionamiento del dispositivo y la segunda al montaje de la placa.



Para facilitar el uso del manual, hemos señalado de esta manera la información que es esencial para el correcto funcionamiento de la placa.



Con este símbolo encontrará nuestros prácticos consejos e indicaciones.

Será un placer responder a sus preguntas

Servicio técnico oficial de SOLGAZ en España:

902 099 579



Este dispositivo está etiquetado de conformidad con la Directiva 2012/19/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, del 4 de julio de 2012, sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. Después del período de uso, este equipo no puede ser tratado como otro residuo doméstico, y el usuario está obligado a devolverlo a las entidades de recogida de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.

FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

1. Información general.....	3
1.1. Función de la placa de gas.....	3
1.2. Datos técnicos de la cocina GPC 2T, GPC 3T, GPC 4T, GPC 4-60, GPCs 2+1, GPCs 3+1, GPCs 4+1, GPCs 4+2.....	4
1.3. Construcción de la placa de gas.....	6
1.4. Mantenimiento y revisión de los elementos de la placa.....	14
2. Funcionamiento de la placa	14
2.1. Puesta en marcha y ajuste de la potencia de los quemadores.....	14
2.2. Apagado de los quemadores.....	16
2.3. Temporizador	16
2.4. Funcionamiento en modo de calentamiento continuo	18
2.5. Funcionamiento en modo cíclico	18
2.6. Activación y desactivación del bloqueo del controlador	20
2.7. Indicador de calentamiento residual.....	20
2.8. Aprovechamiento del calor de los humos en los campos libres.....	21
2.9. Activar/Desactivar el "campo libre".	22
2.10. Limitación del tiempo de trabajo.....	23
2.11. Selección de recipientes	24
3. Limpieza y mantenimiento de la placa	25
3.1. Limpieza de la vitrocerámica.....	25
3.2. Limpieza de las rejillas de la cocina	26
3.3. Control y supervisión de la instalación de gas, eléctrica y de ventilación.....	27
4. Solución de problemas - indicación de fallos	27

INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

5. Requisitos de instalación para la placa	29
5.1. Requerimientos de la habitación	29
5.2. Instalación de la cocina en la encimera de los armarios de cocina.....	29
6. Instrucciones para el técnico instalador.....	39
6.1. Información general.....	40
6.2. Operaciones preliminares.....	41
6.3. Adaptación de la cocina a otro tipo de gas	42
6.4. Instalación de gas.....	44
6.5. Instalación eléctrica.....	45
Ficha de garantía.....	47

FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

1. INFORMACIÓN GENERAL

1.1. Función de la placa de gas

Las cocinas **GPC y GPCs (OPTIMA)** son innovadoras placas de gas para el uso diario en casa. Bajo el revestimiento cerámico se encuentran ocultos quemadores de gas especiales que convierten el calor obtenido al quemar el gas en radiación infrarroja. Se trata de una tecnología única y patentada, que llevamos produciendo con éxito desde ya hace más de 15 años. Esta solución no sólo garantiza una mayor eficiencia en la combustión del gas, sino también una mayor seguridad. Cada quemador ha sido equipado con un sistema individual para el encendido de la llama y el control del proceso de combustión de gas. Todo el proceso es también supervisado por la electrónica integrada en el panel de control. En una pantalla especial se muestra la información sobre el estado actual de la placa en cada momento.

En la placa cerámica, con círculos – se encuentran marcados los campos de cocción encima de los quemadores y con líneas - los „campos libres” encima de los conductos de los humos de combustión.

La placa de gas puede conectarse a prácticamente cualquier tipo de gas, tanto de la red municipal como del cilindro. Cada cocina está adaptada desde fábrica para quemar el gas especificado en el pedido y no requiere ajustes adicionales. El tipo de gas al que ha sido adaptada la cocina se puede comprobar en la placa de características.

Las cocinas son alimentadas por un voltaje seguro de 12V DC y las conectamos a un enchufe estándar de 230V AC a través de un alimentador especial suministrado junto con la cocina comprada. **También es posible adquirir un alimentador adicional de reserva, que permite a la cocina funcionar durante un corte de energía.**



En caso de rotura de la placa cerámica, desconecte inmediatamente todos los quemadores y la alimentación eléctrica de la placa. ¡No toque la superficie del vidrio y no utilice el aparato!



¡La cocina no debe ser utilizada por niños o personas con discapacidades sin supervisión!



¡Nunca cubra la rejilla de salida de humos en la parte posterior de la placa ni coloque recipientes, toallas de cocina u otros objetos sobre la rejilla, especialmente cuando la placa de gas esté en funcionamiento!



La superficie de la placa vitrocerámica durante y después de la cocción está muy caliente. ¡No la toque hasta que la placa se haya enfriado a la temperatura ambiente!



El tamaño de las ollas debe ser al menos igual al tamaño de la zona de cocción en la que se utilizan (quemador pequeño de 12 cm, medio de 16 cm y grande de 20 cm).

1.2. Datos técnicos de las cocinas: GPC 2+1, GPC 3+1, GPC 4+1, GPC 4+2, OPTIMA 2+1, OPTIMA 3+1, OPTIMA 4+1, OPTIMA 4+2

Denominación de la placa	GPC 2+1	GPC 3+1	GPC 4+1	GPC 4+2
Número de quemadores pequeños	1	1	2	1
Número de quemadores medianos	1	1	2	2
Número de quemadores grandes	0	1	0	1
Carga térmica nominal (en función del tipo de gas)	~2,7 kW	~5,2 kW	~5,4 kW	~7,0 kW
Masa de la placa	13kg	16kg	16kg	19kg
Destino	Muebles de cocina, embarcaciones y vehículos recreativos			
Conexión de gas	G1/2" interior			
Tensión de alimentación	12 VDC			
Tensión del alimentador	110-230 V/50Hz - 60Hz			
Parámetros del alimentador	12 VDC min. 3,5A			
Grado de protección de la carcasa	IP 40			

Tipo de gas	Parámetros de las placas de gas GPC	Unidad de medida	El tamaño del quemador		
			Pequeño Ø 13	Medianos Ø 16	Grandes Ø 20
G20	Potencia térmica del quemador	kW	1,0	1,7	2,5
G2,350	Potencia térmica del quemador	kW	1,0	1,7	2,3
G27 (Gz 41,5)	Potencia térmica del quemador	kW	1,0	1,7	2,5
G30 (LPG 37 mBar)	Potencia térmica del quemador	kW	1,0	1,7	2,35
G31 (Propan 37)	Potencia térmica del quemador	kW	1,0	1,7	2,35
G31 (Propan 30)	Potencia térmica del quemador	kW	1,0	1,7	2,35

Denominación de la placa	OPTIMA 2+1	OPTIMA 3+1	OPTIMA 4+1	OPTIMA 4+2
Número de quemadores pequeños	1	1	2	1
Número de quemadores medianos	1	1	2	2
Número de quemadores grandes	0	1	0	1
Carga térmica nominal (en función del tipo de gas)	~2,7 kW	~5 kW	~5,4 kW	~6,7 kW
Masa de la placa	13kg	16kg	16kg	19kg
Destino	Muebles de cocina, embarcaciones y vehículos recreativos			
Conexión de gas	G1/2" interior			
Tensión de alimentación	12 VDC			
Tensión del alimentador	110-230 V/50Hz - 60Hz			
Parámetros del alimentador	12 VDC min. 3,5A			
Grado de protección de la carcasa	IP 40			

- la instalación eléctrica de la cocina se alimenta con una tensión segura de 12 V mediante un alimentador externo, que debe conectarse a una toma de corriente estándar de 230 V/50 Hz.
- la cocina es segura en términos de riesgo de incendio.
- los datos técnicos se encuentran en el cuadro anterior.
- La adaptación para la combustión **de un tipo específico de gas** se indica en la placa de características.

Tipo de gas	Parámetros de las placas de gas OPTIMA	Unidad de medida	El tamaño del quemador		
			Pequeño Ø 13	Medianos Ø 16	Grandes Ø 20
G20	Potencia térmica del Consumidor de gas	kW	1,0	1,7	2,3
	Consumo de gas	m3/h	0,099	0,171	0,232
G2,350	Potencia térmica del quemador	kW	1,0	1,7	2,0
	Consumo de gas	m3/h	0,128	0,217	0,266
G27 (Gz 41,5)	Potencia térmica del quemador	kW	1,0	1,9	2,3
	Consumo de gas	m3/h	0,128	0,221	0,253
G30 (LPG 37 mBar)	Potencia térmica del quemador	kW	1,0	1,7	2,3
	Consumo de gas	kg/h	0,074	0,119	0,167
G31 (Propan 37)	Potencia térmica del quemador	kW	1,0	1,7	2,3
	Consumo de gas	kg/h	0,069	0,121	0,164
G31 (Propan 30)	Potencia térmica del quemador	kW	1,2	1,7	2,3
	Consumo de gas	kg/h	0,083	0,129	0,167

1.3. Construcción de la placa de gas

GPC 2+1, OPTIMA 2+1

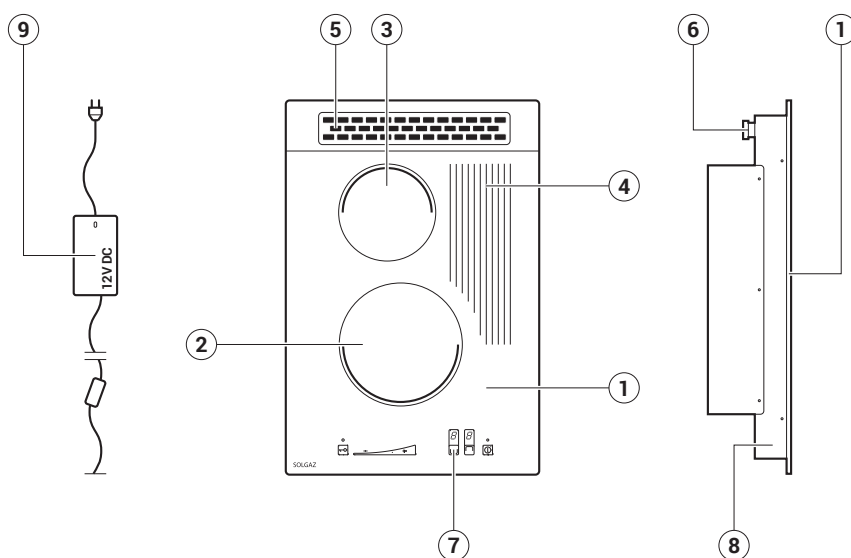


Gráfico. 1.1 (Vista de la cocina GPC 2+1, GPCs 2+1 (**OPTIMA 2+1**))

- | | |
|--------------------------------|------------------------------|
| 1 - vitrocerámica | 6 - tobera de entrada de gas |
| 2 - campo de cocción ø16cm | 7 - panel de control |
| 3 - campo de cocción ø13cm | 8 - toma de corriente |
| 4 - campo libre | 9 - alimentador |
| 5 - rejilla de salida de humos | |

GPC 3+1, OPTIMA 3+1

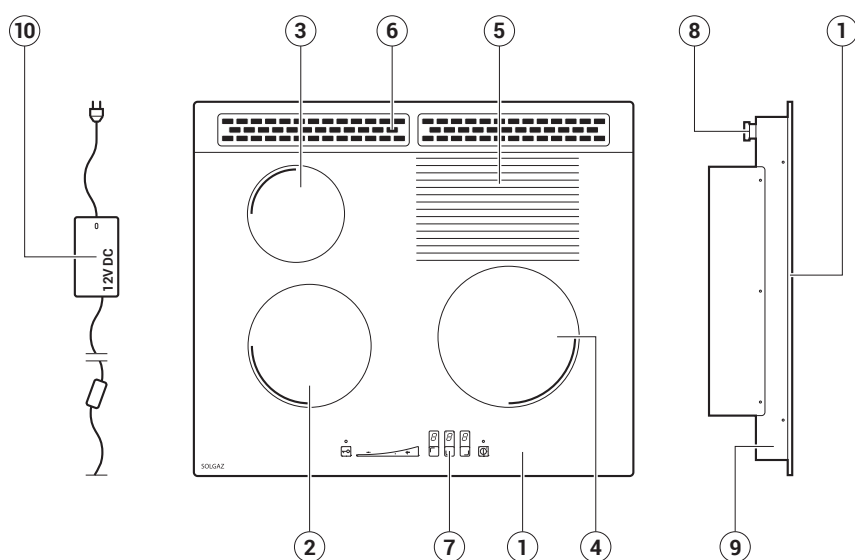
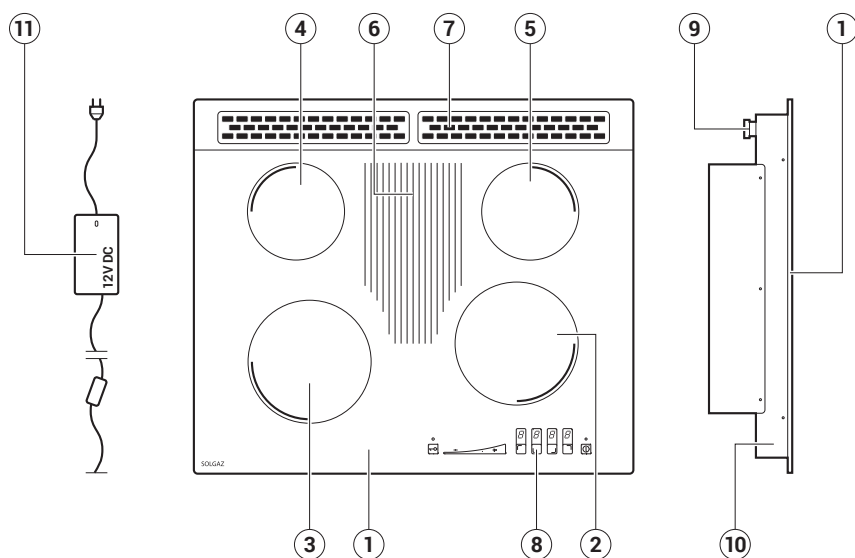


Gráfico 1.2 (Vista de cocina **GPC 3+1, GPCs 3+1 (OPTIMA 3+1)**)

- | | |
|----------------------------|--------------------------------|
| 1 - vitrocerámica | 6 - rejilla de salida de humos |
| 2 - campo de cocción ø16cm | 7 - panel de control |
| 3 - campo de cocción ø13cm | 8 - tobera de entrada de gas |
| 4 - campo de cocción ø20cm | 9 - toma de corriente |
| 5 - campo libre | 10 - alimentador |

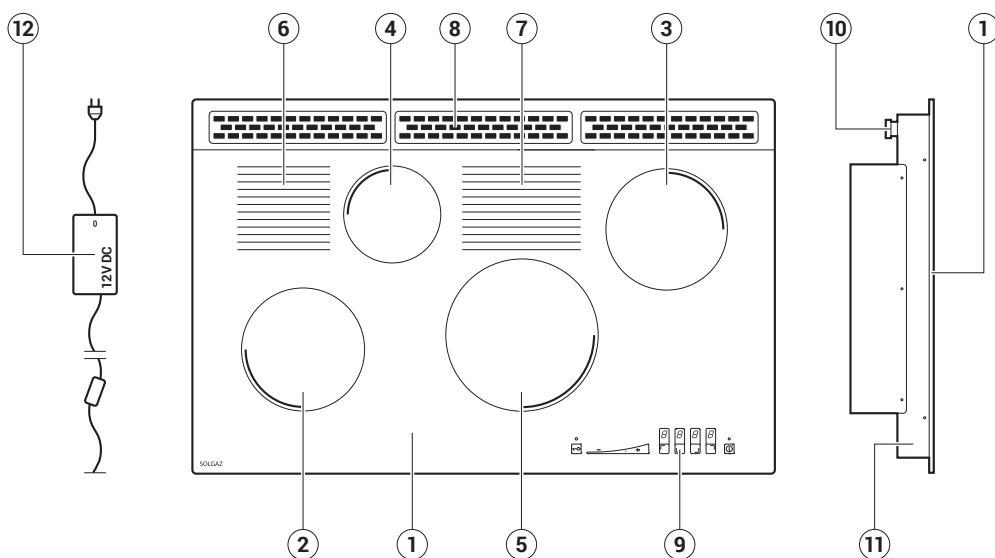
GPC 4+1, OPTIMA 4+1



Rys. 1.4 (Vista de cocina **GPC 4+1, GPCs 4+1 (OPTIMA 4+1)**)

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1 - vitrocerámica | 7 - rejilla de salida de humos |
| 2 - campo de cocción más grande a la derecha Ø16cm | 8 - panel de control |
| 3 - campo de cocción más grande a la izquierda Ø16cm | 9 - tobera de entrada de gas |
| 4 - campo de cocción más pequeño a la izquierda Ø13cm | 10 - toma de corriente |
| 5 - campo de cocción más pequeño a la derecha Ø13cm | 11 - alimentador |
| 6 - campo libre | |

GPC 4+2, OPTIMA 4+2



Rys. 1.3 (Vista de cocina **GPC 4+2, GPCs 4+2 (OPTIMA 4+2)**)

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1 - vitrocerámica | 7 - campo libre D |
| 2 - campo de cocción większe prawe $\varnothing 16\text{cm}$ | 8 - rejilla de salida de humos |
| 3 - campo de cocción większe lewe $\varnothing 16\text{cm}$ | 9 - panel de control |
| 4 - campo de cocción mniejsze lewe $\varnothing 13\text{cm}$ | 10 - tobera de entrada de gas |
| 5 - campo de cocción mniejsze prawe $\varnothing 13\text{cm}$ | 11 - toma de corriente |
| 6 - campo libre | 12 - alimentador |

GPC 2+1, OPTIMA 2+1

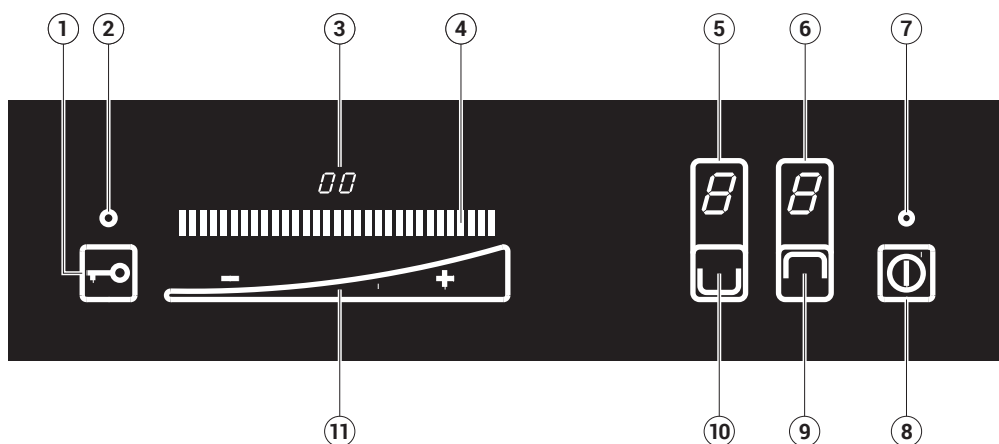


Gráfico 1.5 (Panel de control de la cocina **GPC 2+1, GPCs 2+1 (OPTIMA 2+1)** - punto 7 en el Gráfico 1.1)

- | | |
|--|---|
| 1 - bloqueo del panel de control | 7 - indicador de encendido |
| 2 - indicador del bloqueo | 8 - apagado/encendido de la cocina |
| 3 - indicador del temporizador | 9,10 - selección de quemadores |
| 4 - indicador lineal de la potencia regulable | 11 - deslizador para ajustar la potencia del campo de cocción |
| 5, 6 - indicadores digitales de la potencia del quemador | |

GPC 3+1, OPTIMA 3+1

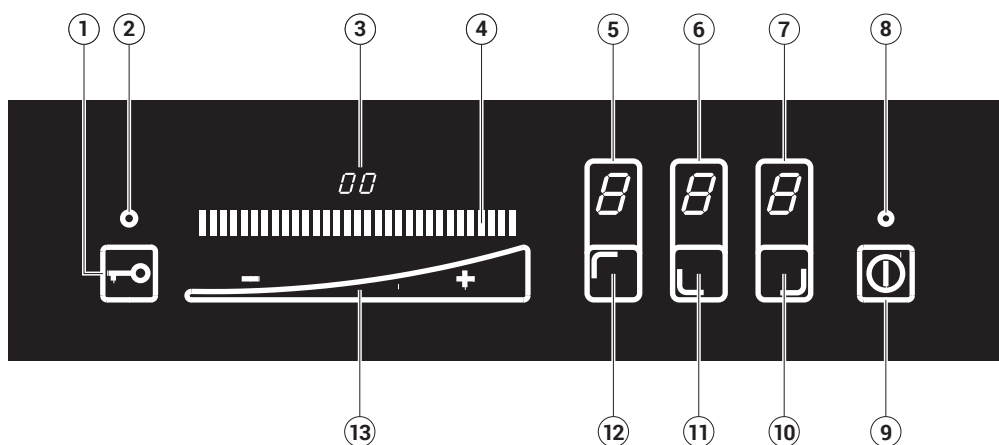


Gráfico 1.6 (Panel de control de la cocina **GPC 3+1, GPCs 3+1 (OPTIMA 3+1)** - punto 7 en el Gráfico 1.2)

- | | |
|---|---|
| 1 - bloqueo del panel de control | 8 - indicador de encendido |
| 2 - indicador del bloqueo | 9 - apagado/encendido de la cocina |
| 3 - indicador del temporizador | 10, 11, 12 - selección de quemadores |
| 4 - indicador lineal de la potencia regulable | 13 - deslizador para ajustar la potencia del campo de cocción |
| 5, 6, 7 - indicadores digitales de la potencia del quemador | |

GPC 4+1, OPTIMA 4+1

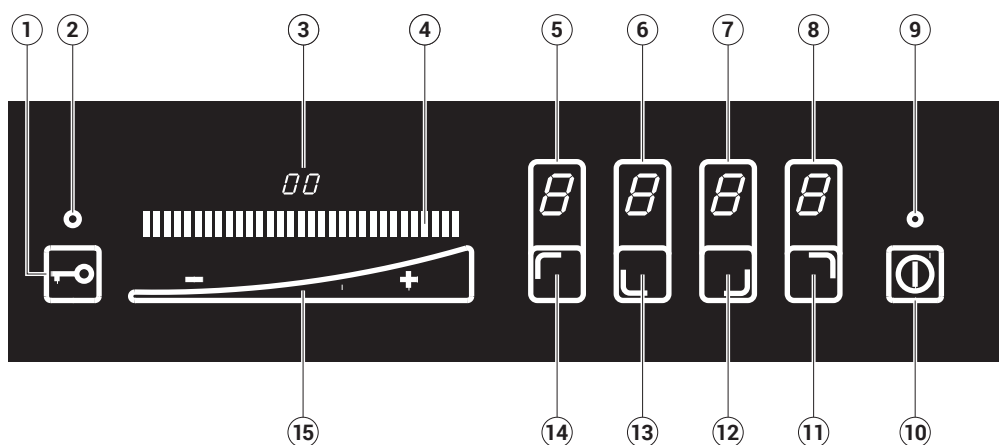


Gráfico 1.7 (Panel de control de la cocina GPC 4+1, GPCs 4+1 (OPTIMA 4+1) - punto. 8 en el Gráfico 1.4)

- | | |
|--|---|
| 1 - bloqueo del panel de control | 9 - indicador de encendido |
| 2 - indicador del bloqueo | 10 - apagado/encendido de la cocina |
| 3 - indicador del temporizador | 11, 12, 13 - selección de quemadores |
| 4 - indicador lineal de la potencia regulable | 14 - deslizador para ajustar la potencia del campo de cocción |
| 5, 6, 7, 8 - indicadores digitales de la potencia del quemador | |

GPC 4+2, OPTIMA 4+2

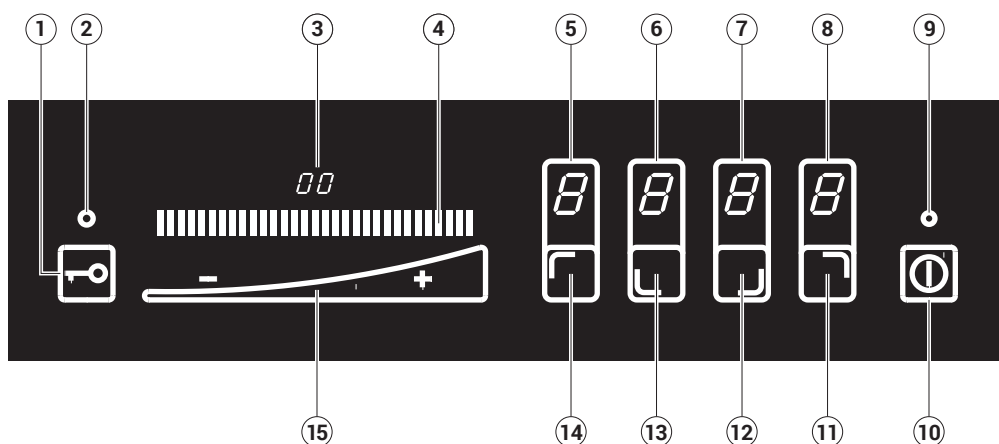


Gráfico 1.8 (Panel de control de la cocina **GPC 4+2, GPCs 4+2 (OPTIMA 4+2)** - punto. 9 en el Gráfico 1.3)

- | | |
|--|---|
| 1 - bloqueo del panel de control | 9 - indicador de encendido |
| 2 - indicador del bloqueo | 10 - apagado/encendido de la cocina |
| 3 - indicador del temporizador | 11, 12, 13 - selección de quemadores |
| 4 - indicador lineal de la potencia regulable | 14 - deslizador para ajustar la potencia del campo de cocción |
| 5, 6, 7, 8 - indicadores digitales de la potencia del quemador | |

1.3. Mantenimiento y revisión de los elementos de la placa



Una cocina usada de acuerdo con las instrucciones, si se realiza su limpieza y el mantenimiento conforme se describe en el punto 3, no necesita ser inspeccionada.

2. 2. FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA



Toda la información sobre la instalación se encuentra al final de este manual.

2.1. Puesta en marcha y ajuste de la potencia de los quemadores



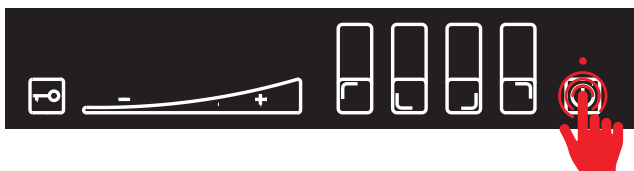
¡No deje los quemadores encendidos sin colocar sobre los campos de cocción recipientes llenos! Esto podría provocar la avería del dispositivo.

Para encender la placa y el primer quemador es necesario:

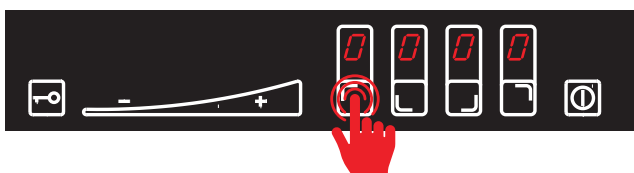
- pulsar el botón de apagado/encendido de la placa (punto 8 del Gráfico 1.5). Después de pulsarlo, los campos de potencia de los quemadores mostrarán el valor „0”,
- a continuación, pulse el campo de selección del quemador que desea iniciar,
- Deslice el dedo por el deslizador, seleccionando la potencia deseada de „1” (mínimo) a „9” (máximo). Después de un momento, el quemador seleccionado se encenderá, la línea de diodo del deslizador se apagará y el indicador mostrará el valor seleccionado, por ejemplo, „5”. **(dígito con punto).**

Activación del campo de cocción

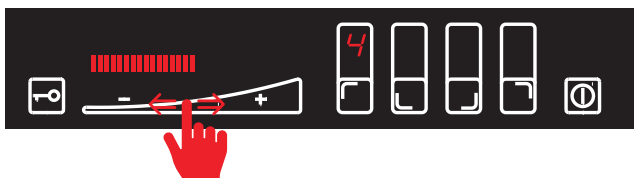
1 Active la cocina



2 Seleccione el campo de cocción



3 Ajuste la potencia deslizando el dedo



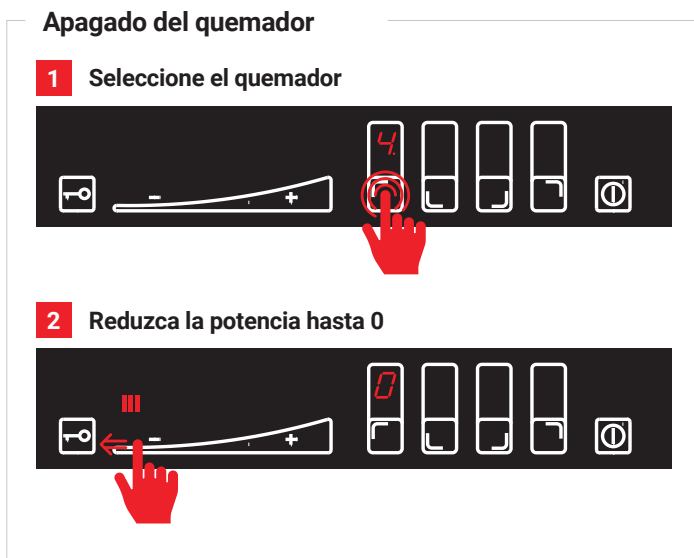
4 Espere hasta que el quemador se encienda automáticamente



Para encender el siguiente quemador, simplemente toque su símbolo y ajuste la potencia en el deslizador. En la pantalla aparecerán las respectivas indicaciones (como se ha descrito anteriormente). Una vez que seleccione la potencia, el quemador se encenderá.

2.2. Apagado de los quemadores

Para apagar cualquiera de los quemadores, pulse el botón correspondiente y, a continuación, mueva el dedo por el deslizador en la dirección „menos”, reduciendo la potencia hasta „0”. Una vez alcanzado el nivel „0”, el quemador se apaga..



En la pantalla aparece la letra „H”, que indica que la placa en el lugar del quemador apagado está todavía caliente. Esto significa que los quemadores señalados siguen calientes y no deben tocarse. El mensaje „H” se describe detalladamente en el apartado 2.7

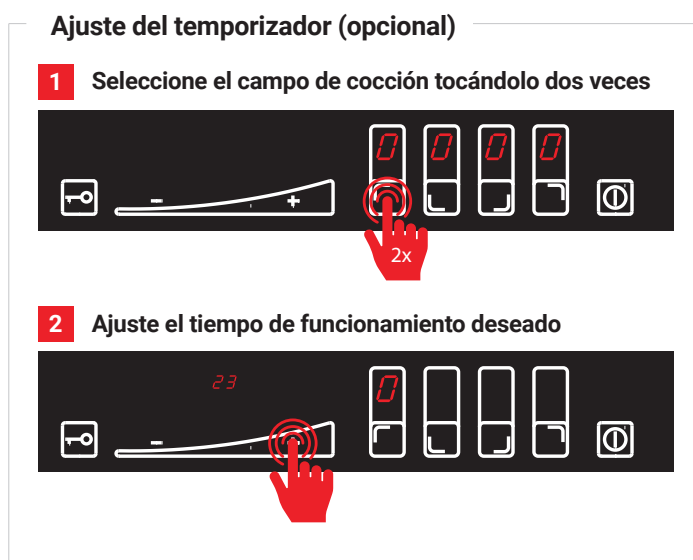
2.3. Temporizador

La función de temporizador, dependiendo de la salida ajustada, le permite ajustar el apagado automático del quemador después de un tiempo seleccionado, por ejemplo, apagar el quemador inferior izquierdo en 10 minutos.



El tiempo de funcionamiento puede ajustarse entre **1 y 99 minutos** para cada campo por separado.

Para ajustar el temporizador para el quemador seleccionado, toque dos veces (hasta 2 segundos) el campo de selección de la potencia del quemador. La pantalla del temporizador aparecerá encima del deslizador. Mantenga pulsado el signo (+) o (-), ajustando el tiempo requerido indicado en minutos.



El quemador seleccionado funcionará durante el período de tiempo determinado, que se indica con un punto intermitente junto al dígito en la pantalla. Puede comprobar en cualquier momento cuántos minutos quedan hasta que se apague la cocina tocando dos veces el campo seleccionado, o cambiar el tiempo ajustado anteriormente tocando los signos (+) o (-).

El final del programa del temporizador se indica mediante el parpadeo de la pantalla asignada al quemador apagado, una línea acortada de los diodos debajo del deslizador y un sonido.

Una vez apagado el quemador en la pantalla continuará el mensaje „H”.

2.4. Funcionamiento en modo de calentamiento continuo

Para calentar la placa lo más rápido posible, los quemadores cuando se encienden se ponen en marcha automáticamente en modo de calentamiento continuo. Esto se refleja mediante un punto en la esquina inferior derecha del campo que indica la potencia del quemador. Este programa es especialmente útil en la fase inicial de la preparación de la comida, para hacerla hervir lo más pronto posible o para elevar rápidamente la temperatura del contenido de las ollas. El tiempo de calentamiento depende del nivel de potencia ajustado y se indica en la siguiente tabla.

Nivel de potencia	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.
Tiempo de calentamiento	1'14"	1'50"	2'30"	3'	3'45"	4'34"	5'35"	7'10"	18'

Una vez transcurrido el tiempo de calentamiento, el/los quemador(es) de la cocina pasará(n) automáticamente al funcionamiento cíclico (el punto iluminado de la pantalla desaparece).

2.5. Funcionamiento en modo cíclico

La placa regula la potencia de calentamiento mediante un funcionamiento en modo cíclico, activando y desactivando la entrada de gas. Gracias a ello, la placa mantiene una temperatura constante en la superficie cerámica y ahorra gas.



Durante el funcionamiento cíclico, de vez en cuando se oirá el sonido del encendedor.

El funcionamiento de los quemadores en segundos se muestra en la tabla a continuación. Por ejemplo, para el nivel de potencia „5” el quemador quema gas sólo durante unos 30 segundos.

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de calentamiento	12"	17"	22"	27"	33"	38"	43"	48"	54"



Si junto al indicador de potencia no se encuentra un punto, significa que la placa está funcionando en modo cíclico.

Encendido de calentamiento cíclico



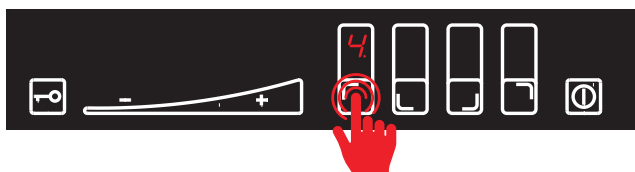
El programa de calentamiento cíclico se puede iniciar en la placa en cualquier momento.

No es necesario esperar hasta que se apague automáticamente el calentamiento continuo.

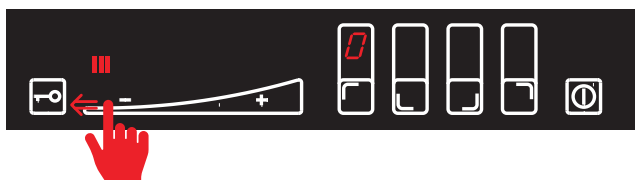
Para iniciar el funcionamiento cíclico basta con disminuir la potencia de cocción. La placa comenzará a funcionar automáticamente en modo cíclico. El calentamiento cíclico se inicia de forma diferente sólo para la potencia mínima (1.). En este caso, seleccione el quemador, reduzca la potencia a 0 en el deslizador y, a continuación, aumentela hasta el nivel de potencia 1. El nivel de potencia en el programa de calentamiento cíclico puede seleccionarse según sea necesario. El campo del quemador se calienta ligeramente (mantiene el calor) a bajo nivel de potencia o cocina a seleccionar altos niveles de potencia („8“, „9“).

Calentamiento cíclico

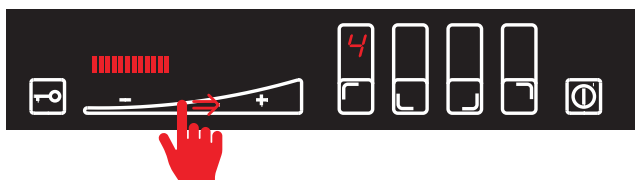
1 Seleccione de nuevo el campo de cocción veces



2 Reduzca la potencia a 0



2 Aumente la potencia al nivel deseado



2.6. Activación y desactivación del bloqueo del controlador

El bloqueo de la placa impide que encienda la placa accidentalmente.

Para evitar que la placa se encienda o pague de manera descontrolada o el cambio accidental de la potencia de los quemadores (p. ej. por parte de un niño, la caída de una gota de agua o la posición de un objeto en el panel de control), es aconsejable utilizar el bloqueo. Para activarlo, es necesario:

- pulsar y mantener pulsada la tecla „llave” (punto 1 del Gráfico 1.5) durante 5 segundos. El panel se bloqueará y al lado del botón de bloqueo se encenderá un diodo de color rojo.

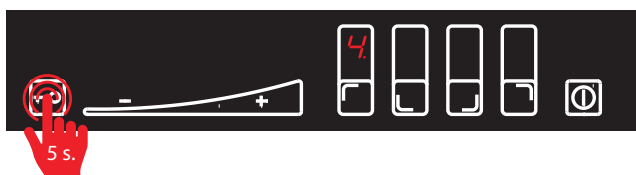
Para desbloquear el panel de control, proceda de la misma manera:

- pulse y mantenga pulsada la tecla „llave” durante 5 segundos.
- el diodo de señalización se apagará, el panel se desbloqueará y se escuchará un pitido.

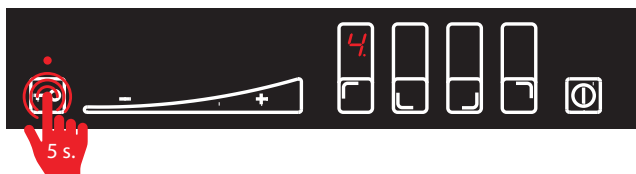
Incluso con el bloqueo activado, la placa siempre se puede apagar rápidamente pulsando el botón on/off

Bloqueo del controlador

- 1 Inicie el bloqueo manteniendo pulsado el símbolo de la llave durante 5 seg.



- 2 Libere el bloqueo manteniendo pulsado el símbolo de la llave 5 seg.



2.7. Indicador de calentamiento residual

Una apagado el quemador, el campo de cocción permanece caliente durante un cierto tiempo, lo que se indica en la pantalla con el mensaje „H”. Esto se aplica a todos los quemadores.



¡Durante este tiempo, no toque el campo de cocción ni coloque objetos sensibles al calor sobre él debido al riesgo de quemaduras o daños debidos a las altas temperaturas!

Tiempos de visualización aproximados en minutos en función del nivel de la última potencia ajustada del quemador.



Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de visualización	-	14	16	18	22	24	26	28	30

Cuando este indicador se apaga, la zona de calentamiento puede tocarse sin riesgo de quemaduras. El mensaje „H” se visualiza automáticamente, independientemente del tiempo de funcionamiento del quemador.

En caso de corte de corriente, tenga cuidado, ya que el indicador de calor residual también se apagará, aunque la superficie de la placa de cocción y otros elementos de la cocina puedan estar aún calientes.

Indicador de calor residual



La indicación „H” para el quemador significa que tanto el respectivo campo de cocción como el campo „libre” de este quemador siguen calientes.



2.8. Aprovechamiento del calor de los humos en los campos libres

Las placas de gas cerámicas **GPC-T y GPCs** tienen uno o varios campos adicionales (mostrados en el Gráfico 1), que utilizan el calor del gas de combustión que fluye desde el quemador hasta la rejilla de escape en la parte posterior de la cocina. Estos campos se pueden utilizar para calentar alimentos que no requieren altas temperaturas.

El uso de estos campos reduce significativamente los costes de funcionamiento de la cocina, ya que en estos campos sólo se utiliza el calor de los gases de combustión que salen de los quemadores.



- El campo adicional tiene una temperatura alta - existe riesgo de quemaduras al tocarlo.
- Al preparar los alimentos, no permita que bullan y limite al máximo las salpicaduras en los campos adicionales, ya que los restos de comida y grasa pueden quemarse.

2.9. Activar/Desactivar el „campo libre” GPC 4-60 (GPC 4+1) i GPCs



Esta función está disponible actualmente en los modelos 4+1 (GPC 4-60), GPCs 4+1 (OPTIMA), GPCs 4+2 (OPTIMA)

Cada placa tiene uno o dos campos libres, que se calientan con los humos de los quemadores situados en la parte inferior de la placa.

En los modelos GPC 4+1, GPCs 4+1 (OPTIMA), GPCs 4+2 (OPTIMA) existe la posibilidad de „encender” o „apagar” el campo libre. El campo libre lo puede „encender” o „apagar” tocando tres veces (3) uno de los botones del quemador inferior. A través de los símbolos de más y menos puede cambiar el funcionamiento del campo seleccionando „0” - campo apagado y „I” - campo encendido. En caso de que se apague el campo libre, se activará un ventilador especial que enfriará la superficie cerámica y su temperatura no deberá superar los 130°C.

Después de apagar el enfriamiento del campo libre, la superficie puede alcanzar una temperatura de hasta 230 °C.

El campo libre está predeterminado como desactivado.

Activar/desactivar el campo libre

- 1** Seleccione uno de los campos de calefacción inferiores y pulse su campo tres veces.



- 2** Pulsando (+) y (-) seleccione 0 - campo apagado o 1 - campo encendido.



El campo adicional tiene una temperatura alta, recuerde no tocarlo para evitar quemarse.

2.10. Limitación del tiempo de trabajo

Para aumentar la seguridad de uso, la cocina se desconecta automáticamente después de un tiempo prolongado de inactividad.

Si no se modifica el nivel de potencia de cocción durante un tiempo prolongado (véase la tabla), el correspondiente campo de cocción se apaga y se visualiza el símbolo de calor residual „H“. Sin embargo, puede activar y desactivar cada uno de los campos de cocción en cualquier momento de acuerdo con las instrucciones de uso.

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Máximo tiempo del trabajo (horas)	10	5	5	4	3	2	2	1	1

2.11. Selección de recipientes

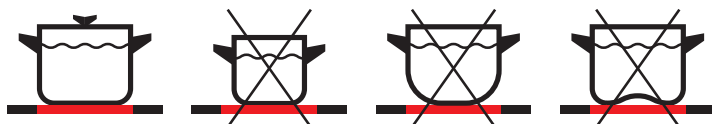


Las placas vitrocerámicas de gas, a diferencia de las de inducción, no requieren ollas especiales. Sin embargo, se deben seguir los siguientes consejos para que cocinar y mantener la limpieza sea aún más fácil.

Para que cocinar en la placa sea funcional y económico, las ollas y sartenes deben tener un fondo perfectamente plano.

- en tal caso la pérdida de energía es menor y la cocción es más rápida. Una buena olla debe tener el mismo o mayor diámetro de fondo que el campo de cocción. También debe ser pesada, lo que significa que tiene un fondo grueso, lo que hace que cocinar sea aún más económico.

Además, si es posible, los recipientes deben estar cubiertos con una tapa. Asegúrese de que la tapa no sobresalga más allá del borde de los recipientes y de que el condensado no gotee sobre el vidrio cerámico. De esta manera se evitan manchas difíciles de eliminar en la superficie de la placa.



Cuando se utilizan recipientes con el fondo deformado, el tiempo de preparación se prolonga considerablemente, ya que el fondo sólo consume parte de la energía emitida. Coloque los recipientes en el centro de los campos de cocción antes de encender el quemador.

Para evitar rayar la placa de cocción, evite desplazar sobre la placa vitrocerámica los utensilios de cocina con materiales tales como granos de arena o residuos de productos de limpieza adheridos a su fondo.



No se debe:

- utilizar recipientes de plástico. ¡Pueden derretirse a causa de la temperatura!
- utilizar recipientes de aluminio, se funden bajo la influencia de altas temperaturas y pueden decolorar permanentemente el vidrio de la placa,
- colocar recipientes vacíos en los campos de cocción.



En ningún caso la rejilla de salida de humos de la parte trasera de la cocina debe estar tapada. Tampoco se debe colocar encima de ella recipientes, especialmente cuando la placa de cocción está en funcionamiento.

3. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA COCINA



Las placas cerámicas SOLGAZ no requieren ninguna inspección o mantenimiento regular dentro del dispositivo. Todo lo que tiene que hacer es limpiar la cerámica y las rejillas de salida de humos regularmente. Las instrucciones para el cuidado detallado de la superficie cerámica se encuentran en el siguiente punto.



- La placa cerámica y las rejillas de escape de humos son elementos de explotación y se desgastan con el uso de la cocina.
- En caso de manipulación inadecuada del vidrio cerámico de la cocina, el fabricante no asume ninguna responsabilidad a título de garantía.
- En caso de notar grietas o fisuras en los campos de cocción de la placa, se debe apagar inmediatamente la cocina, no usarla y llamar al servicio.

3.1. Limpieza de la vitrocerámica

Para la limpieza de nuestras cocinas recomendamos los productos de limpieza SOLGAZ preparados por nuestra empresa, que se pueden adquirir en www.solgaz.eu. Estos productos eliminan toda la suciedad de la placa cerámica sin dañarla. Si nota un efecto invasivo al usar otros productos, deje de usarlos inmediatamente. **No nos hacemos responsables de los daños causados por el uso de productos químicos que no sean los recomendados por nosotros.**

Limpieza después de cada uso:

- **Elimine la suciedad persistente** con un raspador especial y afilado. A continuación, limpie la superficie con un paño húmedo con un agente de mantenimiento especial. El agente „Pureza” es ideal para la suciedad seca y quemada (número 1).
- Limpie la suciedad ligera y no quemada con un paño húmedo y un agente limpiador (el uso de líquido para fregar puede causar una decoloración azul). Para la suciedad ligera y cotidiana, el agente „Cuidado „” es perfecto (número 2).
- Lo mejor es quitar las manchas de la placa cerámica después de que se haya enfriado, utilizando un producto para la limpieza de superficies de vidrio. El preparado „Brillo” será perfecto para este fin (número 3)



* La placa se puede limpiar solo después de que se haya enfriado a temperatura ambiente

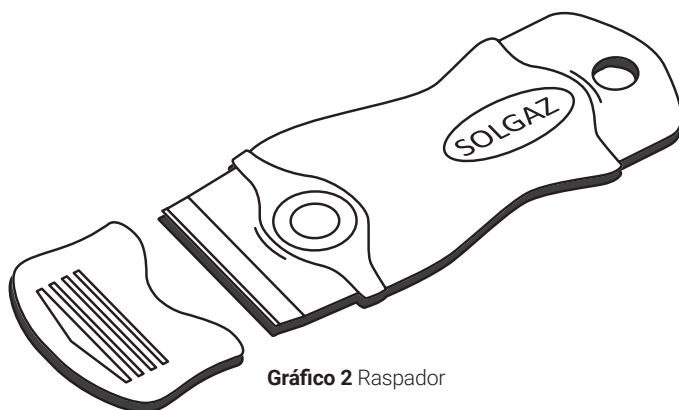


Gráfico 2 Raspador

Eliminación de manchas:

- **Las manchas claras y nacaradas** se pueden eliminar del vidrio cerámico frío con un producto de limpieza.
- **Al eliminar restos de azúcar**, alimentos que contienen azúcar, plásticos y papel de aluminio, ¡no desconecte el respectivo campo de cocción! Raspe los residuos calientes con un raspador afilado inmediatamente, antes de que se enfríe el campo de cocción. Una vez eliminada la suciedad, se puede apagar la cocina y limpiar el vidrio cerámico ya enfriado con el producto de limpieza recomendado.

Es mejor dejar secar los productos de limpieza después de su aplicación y luego limpiarlos en húmedo. Nunca aplique productos de limpieza sobre el vidrio cerámico caliente. También se deben limpiar antes de iniciar el placa. ¡De lo contrario, podrían tener efecto corrosivo sobre el vidrio cerámico!

3.2. Limpieza de las rejillas de la cocina

- La rejilla de salida de humos debe limpiarse con un paño húmedo y suave con una pequeña cantidad de líquido, por ejemplo: „Cuidado „.
- No utilice limpiadores ácidos o alcalinos para eliminar la suciedad.
- Al igual que en el caso del vidrio cerámico, la limpieza no debe comenzarse hasta que la superficie se haya enfriado
- Limpie la salida de humos con una esponja una vez enfriada.

3.3. Control y supervisión de las instalación de gas, eléctrica y de ventilación

Para garantizar el funcionamiento correcto y seguro de la cocina adquirida, se debe comprobar el estado del sistema de gas, electricidad y ventilación, que debe incluir:

- la revisión del estado técnico de las instalaciones arriba mencionadas,
- la comunicación de sus observaciones al administrador del edificio en caso de duda sobre su estado técnico.

4. PROCEDIMIENTO EN CASO DE AVERÍAS - INDICACIÓN DE ERRORES







Por favor, lea las siguientes instrucciones antes de llamar al técnico de servicio del fabricante.

Tenga en cuenta que el quemador situado debajo del campo de cocción de la placa de la cocina regula la temperatura del campo de cocción mediante su cíclica activación y desactivación. El ciclo dura 60 segundos. En el momento de activación del campo de cocción, cuando se enciende el gas puede escucharse un sonido regular del encendedor y de la válvula activada. Estos es algo normal y se trata de ruidos comunes del trabajo de una cocina.

En el caso de seleccionar un bajo nivel de potencia del campo de cocción, el quemador se apaga durante un período de tiempo un tanto más largo, y cuando se selecciona un nivel de potencia más alto durante un período de tiempo más corto. Los campos de cocción visibles a través de la placa pueden brillar con diferentes intensidades.

Los mensajes de alarma pueden ser causados por un mal funcionamiento de la cocina o por la falta de gas en la red o en los cilindros.

La denominación de alarmas y su visualización en el controlador se especifican en la tabla a continuación.

Visualización de alarmas	Posibles causas	Procedimiento
Alarma G Letra  en la pantalla del controlador, que aparece en el campo del quemador.	<ul style="list-style-type: none"> • falta de gas en el cilindro o en la red • baja presión de gas • quemador sin llama a pesar de abrir la válvula de gas • aumento de temperatura del aparato – por ejemplo a causa de a cubierta accidental de las rejillas de salida de humos (se refiere solo a la serie GPCs (OPTIMA). 	<ul style="list-style-type: none"> • comprobar si la válvula de gas está abierta • comprobar si hay gas en el cilindro o en la red municipal • intentar encender otros quemadores
Alarma C Letra  en la pantalla del controlador que aparece en el campo del quemador.	<ul style="list-style-type: none"> • llama en el quemador a pesar de que la válvula de gas está cerrada 	<ul style="list-style-type: none"> • se debe cerrar la válvula de gas y llamar al servicio técnico • El controlador se bloquea automáticamente y se corta el suministro de gas.
Alarma d Pequeña letra  en la pantalla el controlador. Se mantiene hasta	<ul style="list-style-type: none"> • sobrecalentamiento del controlador • falta de ventilación • cubierto el escape de humos 	<ul style="list-style-type: none"> • comprobar la ventilación en el armario • destapar la salida de humos en la parte posterior de la placa • esperar hasta que el aparato se enfríe
Alarma E Letra  en la pantalla del controlador.	<ul style="list-style-type: none"> • panel de control inundado, • varios botones del panel de control presionados al mismo tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> • secar bien la vitrocerámica en el lugar del panel de control y su alrededor • encender nuevamente la placa mediante el interruptor principal

Los estados de alarma indicados por el panel de control informan al usuario sobre el funcionamiento incorrecto de la cocina.

Si los procedimientos indicados en la tabla no dan resultado, deje de utilizar la cocina y póngase en contacto con nuestro Centro de Servicio Técnico Oficial SOLGAZ en España llamando al teléfono 902 099 579

Más información: www.solgaz.eu

INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

5. REQUISITOS DE INSTALACIÓN PARA LA COCINA



Todas las actividades relacionadas con la instalación y conexión de la cocina al sistema de gas deben ser realizadas por un instalador autorizado.

5.1. Requerimientos de la habitación



Es necesario asegurar una buena ventilación de la cocina.

Todos los requisitos para el montaje de la placa de cocción son los mismos que para las cocinas de gas tradicionales.

La habitación en la que se va a instalar la placa de cocción debe ser seca y aireada, y tener una ventilación natural eficiente debido a la emisión de humos y calor. La cocina debe estar bien ventilada.

Si se instala una campana encima de la cocina, la distancia entre el vidrio cerámico de la cocina y la campana no debe ser inferior a 750 mm.

La cocina no es apta para la conexión a conductos de gases de combustión.

La cocina debe ser instalada y conectada de acuerdo con las normas de instalación vigentes..

5.2. Instalación de la placa en la encimera de los armarios de cocina

La encimera de la cocina es la base sobre la que se montarán nuestros equipos. Vale la pena asegurarse de que esté bien fijado y sea duradero.

Para colocar la placa en un armario de cocina o en una encimera compacta, se debe realizar una abertura de dimensiones (largo) x (ancho) mm según el tipo de cocina. Las dimensiones de las aberturas se indican en la figura 3. A continuación, simplemente inserte la cocina en la abertura.

Después de unos días de uso, la junta de la parte inferior de la placa se adherirá firmemente a la superficie de la encimera.

No se requieren métodos de fijación adicionales. No recomendamos el uso de adhesivos y siliconas. La junta instalada en el tablero permite la correcta fijación y asiento de la placa bajo la influencia de su peso.

Si la cocina se instala al lado de armarios situados sobre la encimera o en la esquina de la pared, la placa de gas debe colocarse al menos a una distancia de 150 mm del lado del armario o de la esquina de la pared.

GPC 2+1

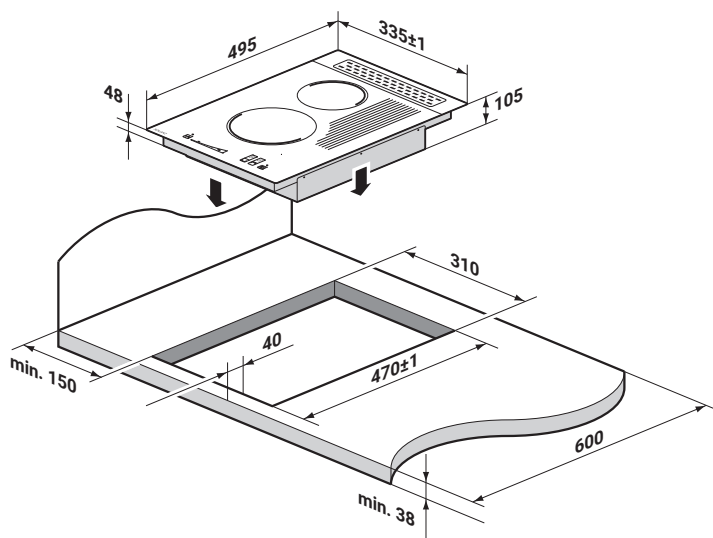


Gráfico 3.1 Dimensiones y método de fijación de la cocina **GPC 2+1**

GPC 3+1

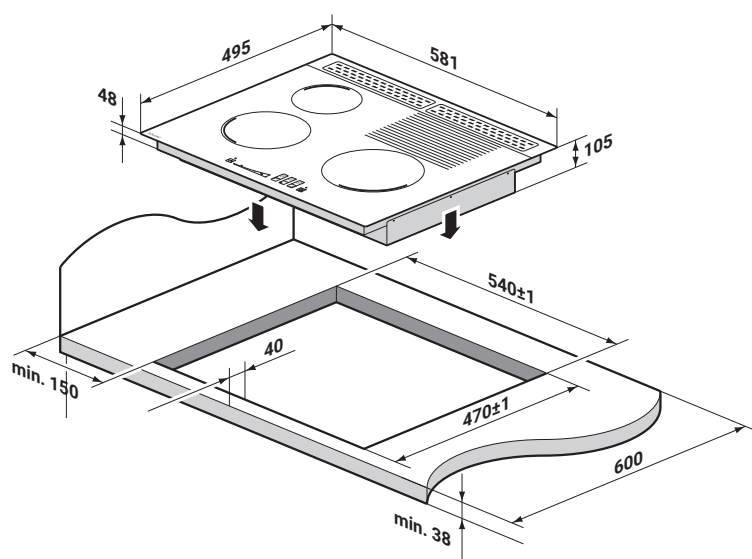


Gráfico 3.2 Dimensiones y método de fijación de la cocina **GPC 3+1**

GPC 4+1

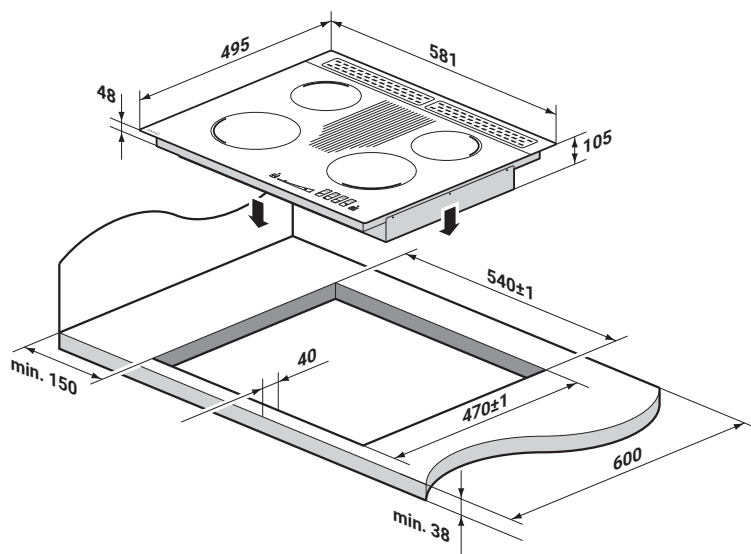


Gráfico 3.3 Dimensiones y método de fijación de la cocina **GPC 4+2**

GPC 4+2

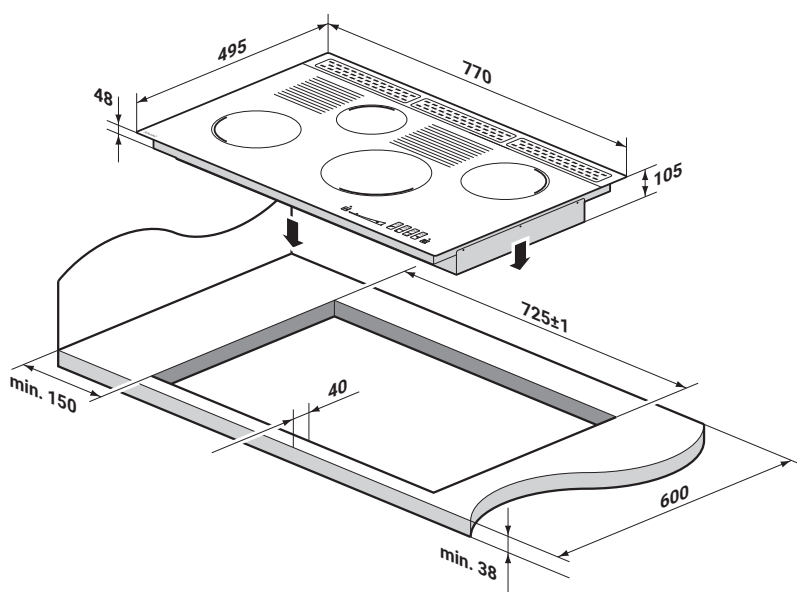


Gráfico 3.4 Dimensiones y método de fijación de la cocina **GPC 4+1**

OPTIMA 2+1

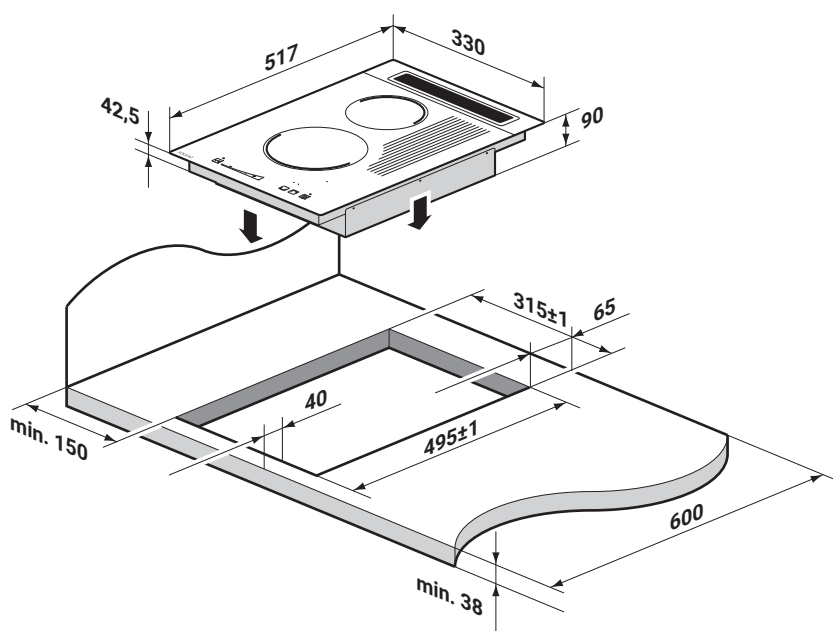


Gráfico 3.5 Dimensiones y método de fijación de la cocina **GPCs 2+1 (OPTIMA 2+1)**

OPTIMA 3+1

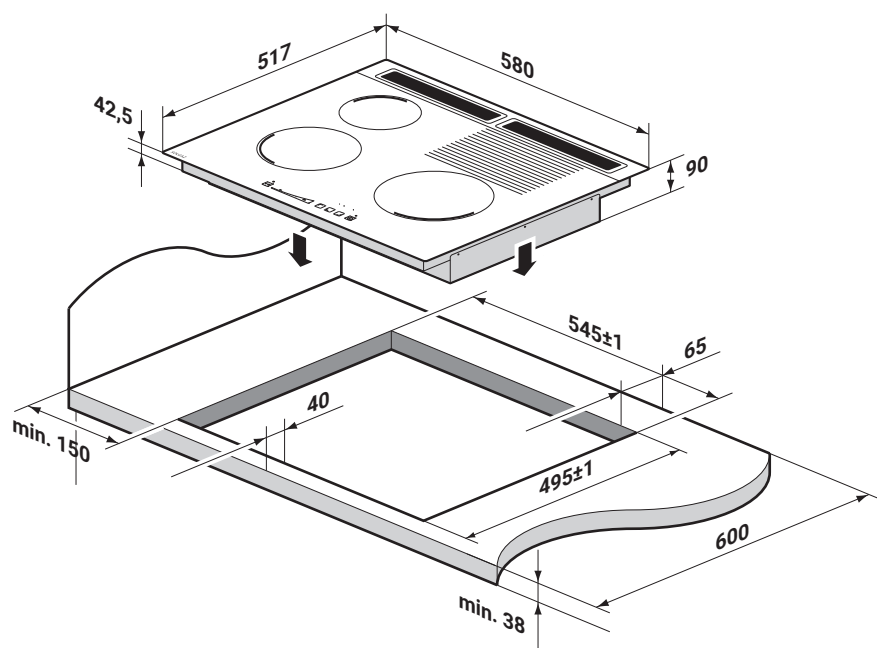


Gráfico 3.6 Dimensiones y método de fijación de la cocina GPCs 3+1 (OPTIMA 3+1)

OPTIMA 4+1

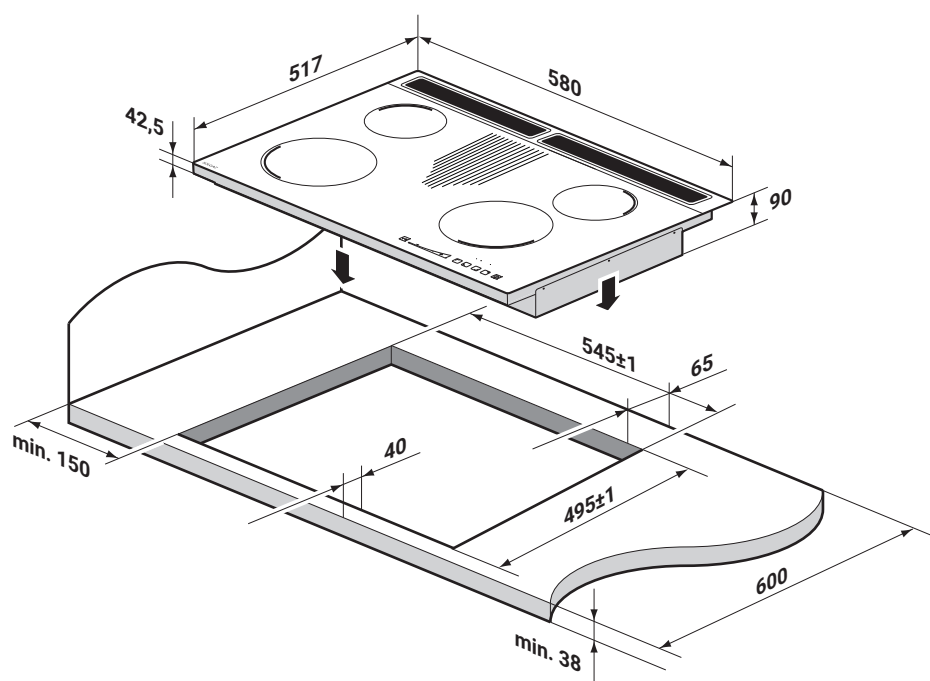


Gráfico 3.7 Dimensiones y método de fijación de la cocina **GPCs 4+1 (OPTIMA 4+1)**

OPTIMA 4+2

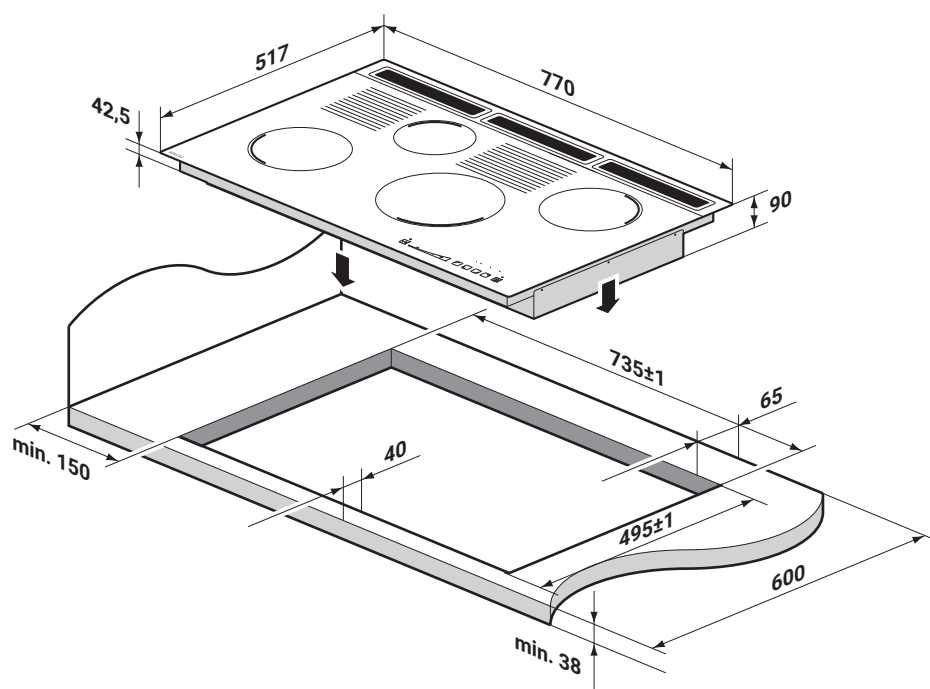


Gráfico 3.8 Dimensiones y método de fijación de la cocina **GPCs 4+2 (OPTIMA 4+2)**

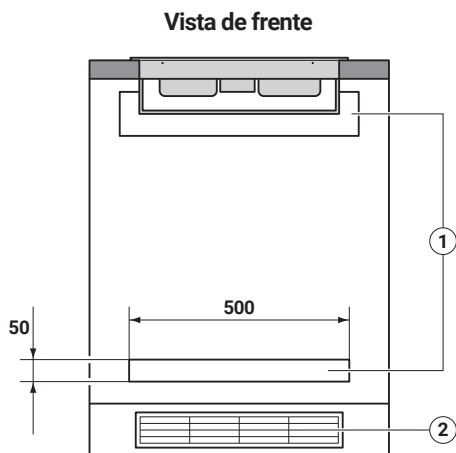


Gráfico 4 Modo de encastre de cocina sin horno

1 - Aberturas de ventilación en la parte posterior del armario

2 - Rejilla de entrada de aire en la base del armario

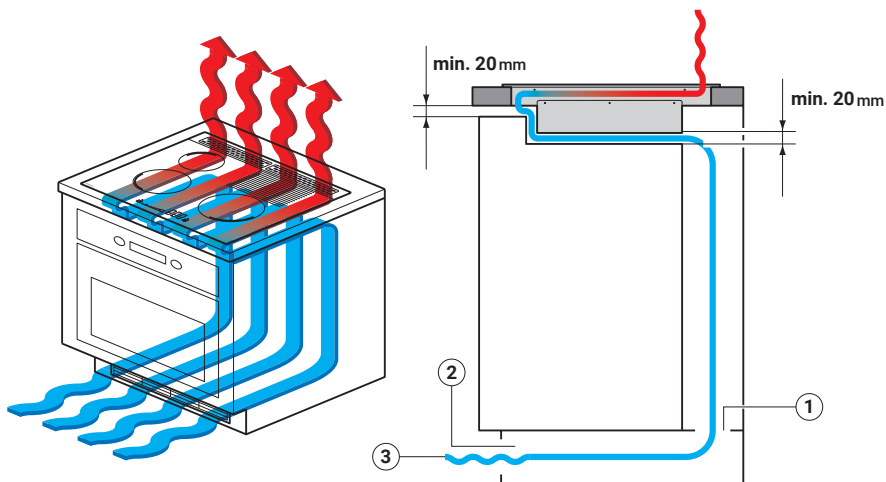


Gráfico 5 Modo de encastre de la placa encima del horno

1 - Abertura de ventilación en el estante inferior

3 - Aire

2 - Abertura de ventilación con rejilla



- en caso de que el armario tenga pared trasera, se deben recortar en ella aberturas de ventilación, tal como se muestra en el Gráfico 4,
- debido a la necesidad de garantizar la circulación de aire en la base del armario, es necesario motar la rejilla de entrada de aire, tal como se muestra en el Gráfico 5.
- la distancia entre la placa y otro dispositivo/cajón por debajo de ella debe ser mínimo de 20 mm

6. INSTRUCCIONES PARA EL TÉCNICO INSTALADOR



Antes de instalar y conectar la placa a la instalación de gas, compruebe que el tipo de gas que desea utilizar para su suministro es compatible con el tipo de gas indicado en la placa de características (la placa es adecuada para ello). Si no es así, no prosiga con la instalación.



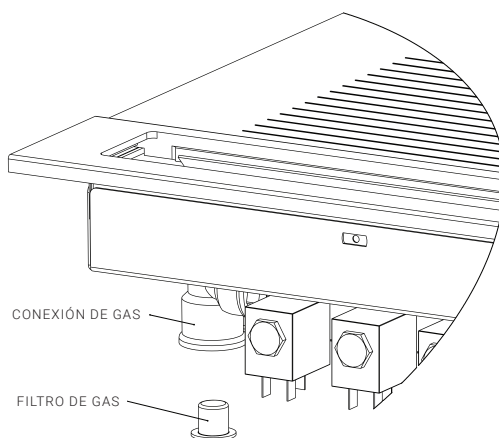
La conexión a la red de gas se realizará de forma que no cause tensión en ningún punto de la instalación ni en ningún elemento del aparato. El uso de un apriete excesivo (superior a 20 Nm) o de estopas de estanqueidad puede dañar la conexión o provocar fugas.



El conducto de gas no debe estar situado directamente debajo de la carcasa del quemador.



Antes de atornillar la conexión de gas, debe instalarse en las placas el filtro de gas como se muestra en el siguiente gráfico.



El filtro de gas se encuentra debajo de la tapa protectora de la conexión de gas. Si el filtro se ensucia durante el funcionamiento, desatornille la conexión de gas, retire el filtro, limpie el filtro, instale el filtro, atornille la conexión de gas, incluida la comprobación de la estanqueidad de la conexión de gas.

La placa de cocción sólo puede ser adaptada a otro tipo de gas por un instalador de gas autorizado.

El procedimiento a seguir en este caso se describe en detalle en la sección **6.3** de este manual.

Si tiene alguna duda sobre el tipo de gas suministrado a su red, póngase en contacto con su distribuidor local de gas.

6.1. Información general



La instalación, la conexión de la cocina al gas y la instalación eléctrica y la adaptación de los quemadores a otros tipos de gas sólo pueden ser realizadas por un instalador de gas formado y certificado.

El técnico que realiza la instalación, después de la realización de todas las operaciones, debe confirmar su finalización (lista de operaciones, fecha, firma y sello de la empresa) en la tarjeta de garantía de la cocina y en el certificado de conexión, que es la base para mantener la garantía y la garantía del fabricante de la cocina comprada. De lo contrario, la ficha de garantía no será válida.

Antes de comenzar la instalación y de conectar la cocina a la instalación de gas y electricidad, el instalador debe comprobar que:

- la habitación en la que se utilizará la cocina cumple con los requisitos de las normas (capacidad cúbica, dimensiones, ubicación de la cocina).
- las instalaciones eléctricas y de gas se realizan de acuerdo con las normas y reglamentos aplicables.

Después de la instalación de la cocina, el instalador debe realizar su primera puesta en marcha.

Cuando se enciende la cocina por primera vez, puede que se produzcan pequeños golpes en la salida de humos. Este es un fenómeno normal, causado por la gasificación de los conductos de gas y del quemador. Desaparece espontáneamente después de la primera puesta en marcha.

6.2. Operaciones preliminares

La primera puesta en marcha de la cocina la realiza un **instalador autorizado**. Después de la conexión al sistema de gas y de la instalación de la placa en la encimera, compruebe la estanqueidad de la conexión de gas.

Si se instala una campana encima de la cocina, la distancia mínima entre el vidrio cerámico de la cocina y la campana no debe ser inferior a **750 mm**.



Al poner en marcha el aparato por primera vez - debido al quemado de los lubricantes de mantenimiento - se debe abrir la ventana, asegurando un mejor intercambio de aire en la cocina y la salida de olores desagradables.

Antes de poner en marcha la cocina conectada a la fuente de gas (como se describe en el punto 6.):

- inserte el enchufe del cable del alimentador a la fuente de alimentación en un tomacorriente de su casa y coloque el cable de baja tensión de 12 V terminado con un enchufe redondo en el tomacorriente de la cocina. Se encuentra en la parte inferior del aparato (**punto 9, Gráfico 1.2**),
- Abra la válvula de cierre para el suministro de gas a la cocina. La cocina está lista para funcionar cuando la electricidad está conectada, lo que se indica mediante un punto de luz (**punto 7, Gráfico 1.5**),
- Si toca con el dedo el interruptor principal de la cocina (**punto 8 del Gráfico 1.5**), se apaga su indicador, la cocina está lista para aceptar órdenes y todos los indicadores (**puntos 5, 6 del Gráfico 1.5**) muestran el valor „0” durante 3 segundos. Si no se hace nada, después de este tiempo el controlador de la cocina pasa al modo de espera, los indicadores digitales de la potencia del quemador se apagan y el indicador de encendido de la placa se enciende de nuevo.

6.3. Adaptación de la cocina a otro tipo de gas



La sustitución de las boquillas sólo puede ser realizada por un técnico autorizado con la debida licencia para trabajos con gas.



Si la cocina no está adaptada al gas suministrado, el rendimiento del quemador puede disminuir (cuando las boquillas son demasiado pequeñas) o la llama podrá ser demasiado alta, lo que puede suponer un peligro para el usuario (cuando las boquillas son demasiado grandes).

Si es necesario adaptar la cocina a un tipo de gas distinto al que viene adaptada de fábrica, se deben cambiar las boquillas de gas de todos los quemadores y reajustar los diafragmas de aire de cada quemador. Después de estas operaciones, los valores de los nuevos ajustes deben quedar marcados permanentemente en la placa de características.

En las placas de gas SOLGAZ se utilizan tres tipos de quemadores de diferentes diámetros: pequeños (12 cm), medianos (16 cm) y grandes (20 cm). En algunos modelos puede haber varios quemadores del mismo tamaño o puede que no haya algún tamaño de quemador en concreto.

Los quemadores están equipados con diafragmas de aire que regulan el suministro de oxígeno a los quemadores asegurando proporciones óptimas para la combustión de un gas en concreto.

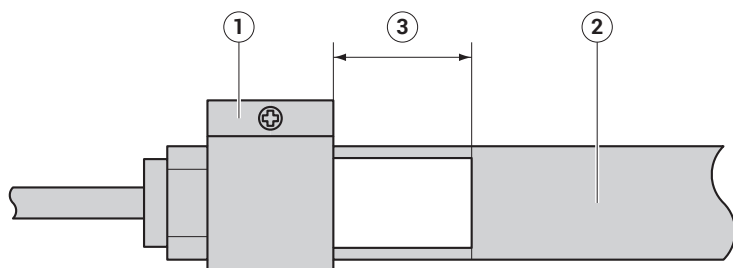


Gráfico 6 Diafragma de gas

- 1 - diafragma
- 2 - tubo del quemador

- 3 - distancia entre el tubo y la diafragma se indica en la tabla a continuación

Las diafragmas y boquillas deben ser ajustadas de acuerdo con las siguientes tablas.

Tabla para las cocinas GPC 3+1 y GPC 4+2						
Tipo de gas	Distancia del diafragma hasta el borde del tubo y dimensiones de las boquillas (mm)					
	Quemador pequeño		Quemador mediano		Quemador grande	
	Boquilla	Diafragma	Boquilla	Diafragma	Boquilla	Diafragma
G20 [20 mbar]	0.75	10	0.95	11	1,16	Sin diafragma
G30 (LPG) [37 mbar]	0.45	5	0.60	10	0.70	Sin diafragma
G27 (41,5) [20 mbar]	0.85	5	1.10	8	1.37	15
GZ 35 (G2.350) [13 mbar]	1.00	5	1.40	10	1.70	15
G31 (Propan37) [37 mbar]	0.55	10	0.65	Sin diafragma	0.75	Sin diafragma

Tabla para las cocinas GPC 2+1 y GPC 4+1				
Tipo de gas	Distancia del diafragma hasta el borde del tubo y dimensiones de las boquillas (mm)			
	Quemador pequeño		Quemador mediano	
	Boquilla	Diafragma	Boquilla	Diafragma
G20 [20 mbar]	0.75	10	0.95	11
G30 (LPG) [37 mbar]	0.45	5	0.60	10
G27 (41,5) [20 mbar]	0.85	5	1.10	8
GZ 35 (G2.350) [13 mbar]	1.00	5	1.40	10
G31 (Propan30) [30 mbar]	0.55	10	0,65	Sin diafragma
G31 (Propan37) [37 mbar]	0.55	10	0.65	Sin diafragma
G25 [25 mbar]	0.75	10	0.95	11

En base al Certificado no GAR1450CT0023 del día 22-05-2018.

Tabla para las cocinas GPCs 2+1, GPCs 3+1, GPCs 4+1, GPCs 4+2						
Tipo de gas	Distancia del diafragma hasta el borde del tubo y dimensiones de las boquillas (mm)					
	Quemador pequeño		Quemador mediano		Quemador grande	
	Boquilla	diafragma	Boquilla	diafragma	Boquilla	diafragma
G20 [20 mbar]	0.75	5	0.95	9	1.16	Sin diafragma
G30 (LPG) [30 mbar]	0.45	4	0.60	10	0.75	Sin diafragma
G30 (LPG) [37 mbar]	0.45	5	0.60	10	0.70	Sin diafragma
G25 [25 mbar]	0.75	5	0.95	9	1.20	Sin diafragma
G27 (41,5) [20 mbar]	0.90	5	1.20	8	1.37	15
GZ 35 (G2.350) [13 mbar]	1.00	5	1.35	8	1.70	Sin diafragma
G31 (Propan30) [30 mbar]	0.55	10	0.65	Sin diafragma	0.75	Sin diafragma

En base al Certificado no E-30-01115-18 del día 31-10-2018.

6.4. Instalación de gas

Nuestras cocinas, al igual que las cocinas tradicionales, tienen una tobera de conexión vertical con rosca interior **R ½"**. (ISO 7-R1/2), que permite la conexión al sistema de gas. Recomendamos conectar la cocina al sistema de gas mediante una conexión flexible con **certificado de seguridad**.



Esto se aplica a las placas GPC y GPCs - la instalación que alimenta la cocina desde la red de gas debe tener una válvula de cierre de gas. Se ha añadido un filtro a la placa de gas GPC y GPC (se encuentra debajo de la tapa protectora de la conexión). Su instalación asegurará que el sistema sea permeable y eficiente.

Si la cocina se alimenta de gas líquido desde un cilindro de gas, se conecta mediante una conexión de **Ø10/R1/2"**. Montamos el reductor en la válvula del cilindro. Conecte el reductor a la cocina con una manguera flexible para gases líquidos (longitud máxima de hasta 3 m) con abrazaderas fijadas en ambos extremos.



El reductor y la manguera flexible deben tener un certificado de seguridad.

Es responsabilidad del usuario de la cocina reemplazar los elementos de conexión con una vida útil limitada.

El conducto flexible que alimenta la cocina debe instalarse de tal manera que no entre en contacto con las partes móviles (por ejemplo, un cajón) y no pase a través de un espacio en el que no haya suficiente espacio. La manguera debe tenderse de tal manera que no tenga curvas que puedan provocar un flujo de gas incorrecto y que no entre en contacto con partes calientes de la carcasa de la cocina y de otros aparatos, por ejemplo, el horno.



¡Para la seguridad del usuario, la instalación de la cocina debe ser realizada por un instalador de aparatos de gas autorizado!

6.5. Instalación eléctrica

Las placas de gas de la familia **GPC y GPCs** deben conectarse a una toma de corriente de 230 V CA a través del alimentador incluido. La toma de corriente debe estar equipada con una clavija de protección y no debe estar situada directamente encima de la cocina. Debe estar situado a no menos de **10 cm** del lado de la cocina y al menos 10 cm por encima de la superficie superior de la placa, **absolutamente fuera de la zona afectada por los humos calientes** que salen de la parte posterior de la cocina. Además, debe preverse un espacio adecuadamente ventilado para el alimentador.

Tienda el cable de alimentación de la red y el cable de alimentación a la cocina de manera que no entren en contacto con las partes calientes de la parte inferior de la cocina o con otros aparatos generadores de calor instalados debajo de ella.

Declaración del fabricante

El fabricante declara por la presente que este producto cumple con los requisitos esenciales de las regulaciones y normas europeas. Los productos están certificados (GPC - GAR1450CT0023 y GPC - E-30-01115-18) por entidades autorizadas.

Certificado de conexión

La placa vitrocerámica de cocción ha sido conectada correctamente a una red activa o a una fuente de gas.

Tipo de gas conectado desde la red activa o fuente de gas

Dirección de instalación

Número de fabricación

Tipo de gas de la red activa o de la fuente de gas para la que está adaptada desde fábrica placa (información en la placa de características)

fecha de instalación

nº de autorización.....

sello y firma del instalador

solgaz.eu

VGPC2TGPC3TGPC4T25102018

Solgaz Sp. z o.o.

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

Servicio Técnico Oficial en España:
902 099 579

 facebook.com/solgaz
 twitter.com/SolgazPolska