



GAZOWA PŁYTA CERAMICZNA DO ZABUDOWY

- GPC 2+1
- GPC 3+1
- GPC 4+2
- GPC 4+1
- OPTIMEX 2+1
- OPTIMEX 3+1
- OPTIMEX 4+1
- OPTIMEX 4+2
- GPC 4-60E



ŚWIADECTWO PODŁĄCZENIA URZĄDZENIA

--

Numer fabryczny urządzenia

Rodzaj zainstalowanego gazu

Rodzina I (gazy sieciowe)	Rodzina III (gazy sieciowe)
<input type="checkbox"/> G20 – E [20 mbar] <input type="checkbox"/> G27 – Lw [20 mbar] <input type="checkbox"/> G2.350 – Ls [13 mbar]	<input type="checkbox"/> G30 – B/P (LPG 30) [30 mbar] <input type="checkbox"/> G30 – B/P (LPG 37) [37 mbar] <input type="checkbox"/> G31 – P (PROPAN 30) [30 mbar] <input type="checkbox"/> G31 – P (PROPAN 37) [37 mbar]

Zaznacz wybrany gaz

Data instalacji:	
Adres instalacji urządzenia:	
Numer uprawnień instalatora:	

Oświadczenie instalatora

Sprawdzenie warunków zabudowy meblowej (na zgodność z instrukcją obsługi)	<input type="checkbox"/> zgodne	<input type="checkbox"/> niezgodne
Sprawdzenie szczelności instalacji	<input type="checkbox"/> zgodne	<input type="checkbox"/> niezgodne
Urządzenie zostało podłączone do gazu zgodnego z informacją na tabliczce znamionowej	<input type="checkbox"/> zgodne	<input type="checkbox"/> niezgodne

.....
Podpis i pieczęć instalatora

Szanowni Państwo,

Gratulujemy wyboru płyty gazowej firmy SOLGAZ. Wiemy, że sprawdzi się ona świetnie w codziennym użytkowaniu. Przed pierwszym użyciem 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.....	5
1.1. Przeznaczenie kuchni	5
1.2. Dane techniczne kuchni GPC 2+1, GPC 3+1, GPC 4+1, GPC 4+2, OPTIMEX 2+1, OPTIMEX 3+1, OPTIMEX 4+1, OPTIMEX 4+2, GPC 4-60E	6
1.3. Budowa kuchni gazowej.....	8
1.4. Konserwacja i przegląd elementów kuchni	16
2. Eksploatacja kuchni	16
2.1. Uruchomienie i regulacja mocy grzejnej palników.....	16
2.2. Wyłączanie palników	18
2.3. Timer	18
2.4. Praca w trybie grzania ciągłego.....	20
2.5. Praca cykliczna.....	20
2.6. Włączanie i wyłączanie blokady sterownika.....	22
2.7. Wskaźnik nagrzania szczątkowego.....	22
2.8. Wykorzystanie ciepła nagrzaných spalin w polach darmowych.....	23
2.9. Wyłączenie/włączenie „pola darmowego”.....	24
2.10. Ograniczenie czasu pracy	25
2.11. Dobór naczyń	26
3. Czyszczenie i konserwacja kuchni.....	27
3.1. Czyszczenie szyby ceramicznej	27
3.2. Czyszczenie listwy kuchni.....	28
3.3. Kontrola i nadzór nad instalacją gazową, elektryczną i wentylacyjną	29
4. Postępowanie w przypadku wystąpienia usterek – sygnalizacja błędów.....	29

MONTAŻ URZĄDZENIA

5. Wymagania instalacyjne kuchni.....	31
5.1. Wymagania dla pomieszczeń	31
5.2. Montaż kuchni w blacie szafek kuchennych	31
6. Wskazówki dla instalatora.....	41
6.1. Informacje ogólne	42
6.2. Czynności wstępne	43
6.3. Dostosowanie kuchni do innego rodzaju gazu	44
6.4. Instalacja gazowa	49
6.5. Instalacja elektryczna	50
Karta gwarancyjna	52

OBSŁUGA URZĄDZENIA

1. INFORMACJE OGÓLNE

1.1. Przeznaczenie kuchni

Kuchnie **z rodziny GPC i GPCs (OPTIMEX)** to innowacyjne płyty gazowe przeznaczone do codziennego gotowania domowego. Pod ceramiczną szybą ukryte zostały specjalne palniki gazowe. To wyjątkowa i opatentowana przez nas technologia, którą z powodzeniem 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.**



W przypadku pęknięcia płyty ceramicznej niezwłocznie wyłączyć wszystkie palniki i zasilanie elektryczne płyty. Nie dotykać powierzchni szyby i nie używać urządzenia!



Kuchnia nie może być używana przez dzieci lub osoby niepełnosprawne bez nadzoru!



W żadnym wypadku nie wolno przysłaniać kratki wylotu spalin z tyłu płyty ani stawiać na niej naczyń, ręczników kuchennych i innych przedmiotów, szczególnie podczas działania płyty gazowej!



Powierzchnia płyty ceramicznej podczas gotowania i po gotowaniu jest bardzo gorąca! Nie dotykać dopóki płyta ceramiczna nie wychłodzi się do temperatury otoczenia.



Rozmiary garnków powinny mieć przynajmniej wymiar pola grzewczego, na którym są wykorzystywane (mały palnik 13 cm, średni 16 cm i duży 20 cm)

1.2. Dane techniczne kuchni: GPC 2+1, GPC 3+1, GPC 4+1, GPC 4+2, OPTIMEX 2+1, OPTIMEX 3+1, OPTIMEX 4+1, OPTIMEX 4+2, GPC 4-60E

Nazwa płyty	GPC 2+1	GPC 3+1	GPC 4+1, GPC 4-60E	GPC 4+2
Ilość małych palników	1	1	2	1
Ilość średnich palników	1	1	2	2
Ilość dużych palników	0	1	0	1
Znamionowe obciążenie cieplne (zależne od rodzaju gazu)	~2,7 kW	~5,2 kW	~5,4 kW	~7,0 kW
Masa płyty	13kg	16kg	16kg	19kg
Przeznaczenie	Kuchenna zabudowa meblowa, łodzie i pojazdy rekreacyjne			
Przyłącze gazowe	G1/2" wewnętrzny			
Napięcie zasilania kuchenki	12 VDC			
Napięcie zasilania zasilacza	110-230 V/50Hz - 60Hz			
Parametry zasilacza	12 VDC min. 3,5A			
Stopień ochrony obudowy	IP 40			

rodzaj gazu	Parametry płyt gazowych GPC	jednostka miary	Rozmiar palnika		
			mały Ø 13	średni Ø 16	duży Ø 20
G20	moc cieplna nominalna palnika	kW	1,0	1,7	2,5
G2,350	moc cieplna nominalna palnika	kW	1,0	1,7	2,3
G27 (Gz 41,5)	moc cieplna nominalna palnika	kW	1,0	1,7	2,5
G30 (LPG 37 mBar)	moc cieplna nominalna palnika	kW	1,0	1,7	2,35
G31 (Propan 37)	moc cieplna nominalna palnika	kW	1,0	1,7	2,35
G31 (Propan 30)	moc cieplna nominalna palnika	kW	1,0	1,7	2,35

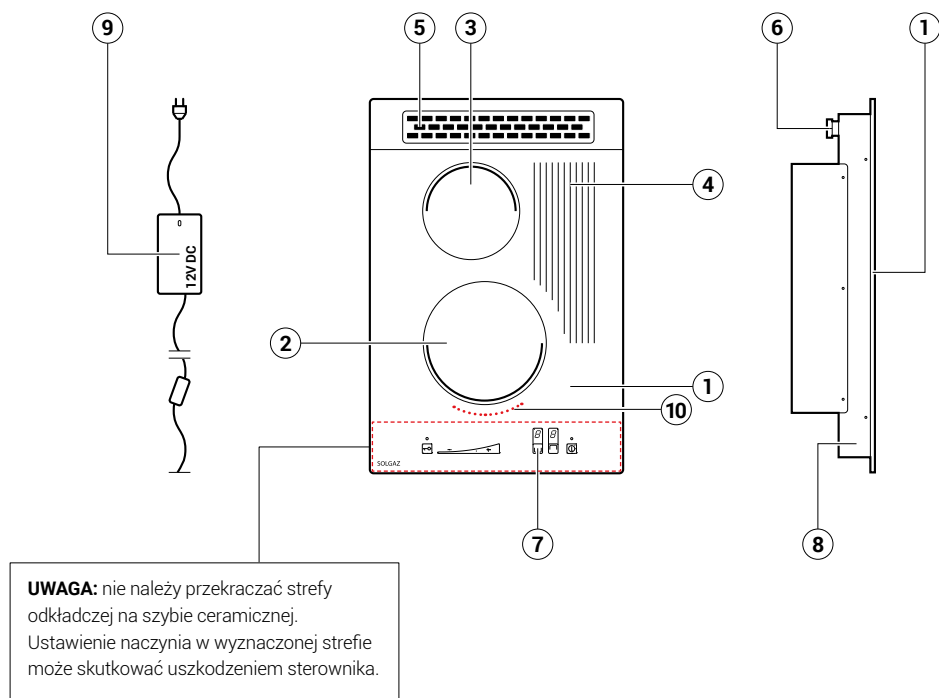
Nazwa płyty	OPTIMEX 2+1	OPTIMEX 3+1	OPTIMEX 4+1	OPTIMEX 4+2
Ilość małych palników	1	1	2	1
Ilość średnich palników	1	1	2	2
Ilość dużych palników	0	1	0	1
Znamionowe obciążenie cieplne (zależne od rodzaju gazu)	~2,7 kW	~5 kW	~5,4 kW	~6,7 kW
Masa płyty	13kg	16kg	16kg	19kg
Przeznaczenie	Kuchenna zabudowa meblowa, łódzie i pojazdy rekreacyjne			
Przyłącze gazowe	G1/2" wewnętrzny			
Napięcie zasilania kuchenki	12 VDC			
Napięcie zasilania zasilacza	110-230 V/50Hz - 60Hz			
Parametry zasilacza	12 VDC min. 3,5A			
Stopień ochrony obudowy	IP 40			

- instalacja elektryczna kuchni zasilana jest **bezpiecznym napięciem 12V** za pomocą zewnętrznego zasilacza, który należy podłączyć do zasilania, w zależności od kraju przeznaczenia 110-230 V/50Hz-60Hz.
- kuchnia jest bezpieczna pod względem zagrożenia pożarowego.
- przystosowanie do spalania **określonego rodzaju gazu** podane jest na tabliczce znamionowej.

rodzaj gazu	Parametry płyt gazowych OPTIMEX	jednostka miary	Rozmiar palnika		
			mały Ø 13	średni Ø 16	duży Ø 20
G20	moc cieplna nominalna palnika	kW	1,0	1,7	2,3
	zużycie gazu	m ³ /h	0,099	0,171	0,232
G2,350	moc cieplna nominalna palnika	kW	1,0	1,7	2,0
	zużycie gazu	m ³ /h	0,128	0,217	0,266
G27 (Gz 41,5)	moc cieplna nominalna palnika	kW	1,0	1,9	2,3
	zużycie gazu	m ³ /h	0,128	0,221	0,253
G30 (LPG 37 mBar)	moc cieplna nominalna palnika	kW	1,0	1,7	2,3
	zużycie gazu	kg/h	0,074	0,119	0,167
G31 (Propan 37)	moc cieplna nominalna palnika	kW	1,0	1,7	2,3
	zużycie gazu	kg/h	0,069	0,121	0,164
G31 (Propan 30)	moc cieplna nominalna palnika	kW	1,2	1,7	2,3
	zużycie gazu	kg/h	0,083	0,129	0,167

1.3. Budowa kuchni gazowej

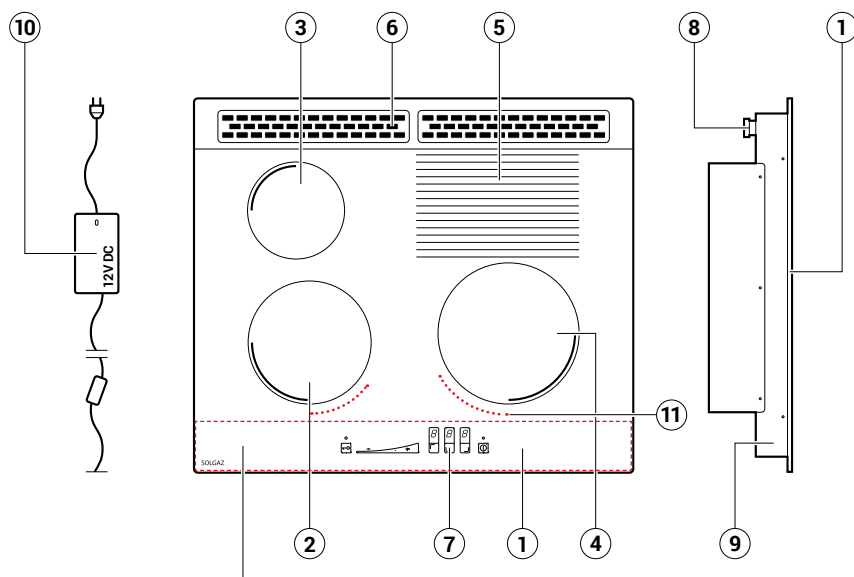
GPC 2+1, OPTIMEX 2+1



Rys. 1.1 Widok kuchni GPC 2+1, OPTIMEX 2+1

- | | |
|--|--|
| 1 - szyba ceramiczna | 6 - króciec dolotowy gazu |
| 2 - pole grzejne $\varnothing 16\text{cm}$ | 7 - panel sterujący |
| 3 - pole grzejne $\varnothing 13\text{cm}$ | 8 - gniazdo zasilania elektrycznego |
| 4 - pole darmowe | 9 - zasilacz |
| 5 - kratka wylotu spalin | 10 - linia graniczna prawidłowego ustawienia naczyń większych niż pole grzejne |

GPC 3+1, OPTIMEX 3+1



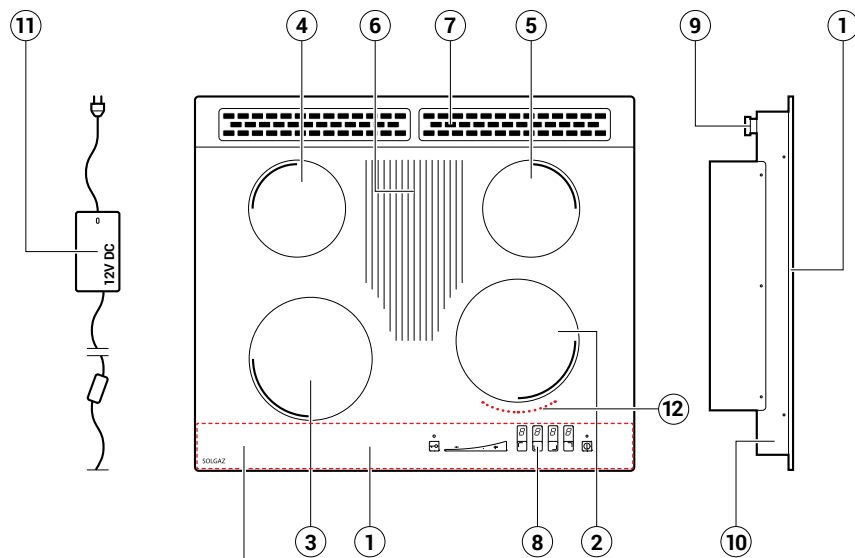
UWAGA: nie należy przekraczać strefy odkładczej na szybie ceramicznej. Ustawienie naczynia w wyznaczonej strefie może skutkować uszkodzeniem sterownika.

Rys. 1.2 Widok kuchni GPC 3+1, OPTIMEX 3+1

- 1 - szyba ceramiczna
- 2 - pole grzejne $\varnothing 16\text{cm}$
- 3 - pole grzejne $\varnothing 13\text{cm}$
- 4 - pole grzejne $\varnothing 20\text{cm}$
- 5 - pole darmowe
- 6 - kratka wylotu spalin

- 7 - panel sterujący
- 8 - króciec dolotowy gazu
- 9 - gniazdo zasilania elektrycznego
- 10 - zasilacz
- 11 - linia graniczna prawidłowego ustawienia naczyń większych niż pole grzejne

GPC 4+1, OPTIMEX 4+1, GPC 4-60E

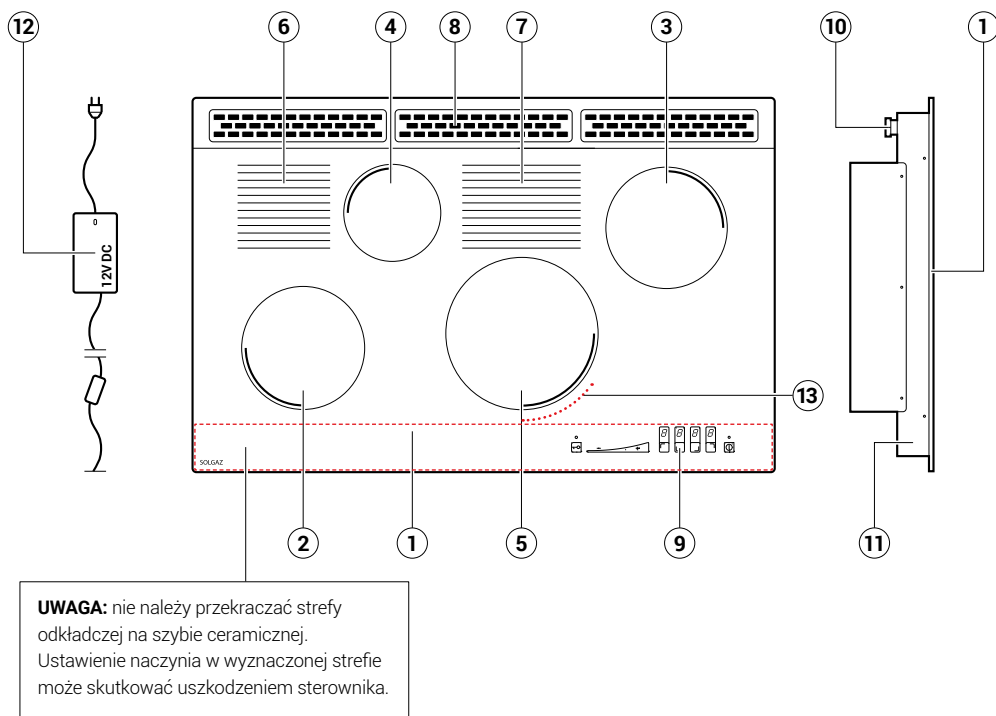


UWAGA: nie należy przekraczać strefy odkładczej na szybie ceramicznej. Ustawienie naczyń w wyznaczonej strefie może skutkować uszkodzeniem sterownika.

Rys. 1.4 Widok kuchni GPC 4+1, OPTIMEX 4+1, GPC 4-60E

- | | |
|--|--|
| 1 - szyba ceramiczna | 8 - panel sterowania |
| 2 - pole grzejne $\varnothing 16\text{cm}$ | 9 - króciec dolotowy gazu |
| 3 - pole grzejne $\varnothing 16\text{cm}$ | 10 - gniazdo zasilania elektrycznego |
| 4 - pole grzejne $\varnothing 13\text{cm}$ | 11 - zasilacz |
| 5 - pole grzejne $\varnothing 13\text{cm}$ | 12 - linia graniczna prawidłowego ustawienia naczyń większych niż pole grzejne |
| 6 - pole darmowe | |
| 7 - kratka wylotu spalin | |

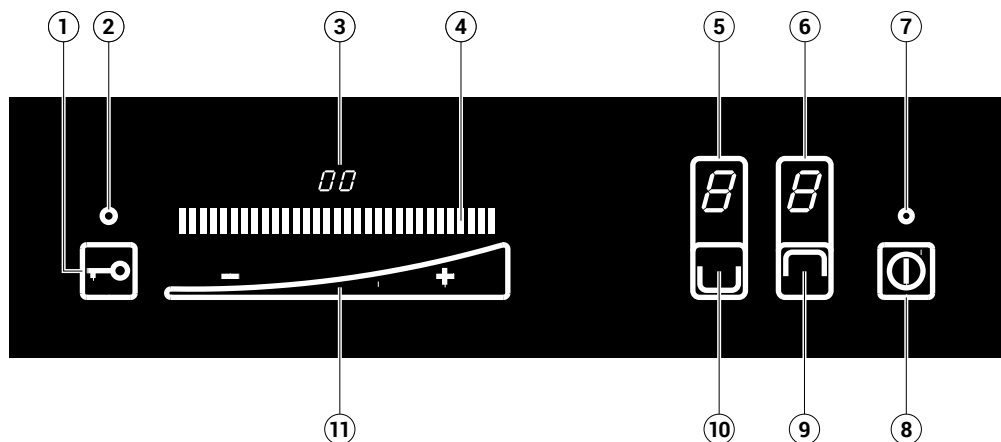
GPC 4+2, OPTIMEX 4+2



Rys. 1.3 Widok kuchni GPC 4+2, OPTIMEX 4+2

- | | |
|--|--|
| 1 - szyba ceramiczna | 8 - kratka wylotu spalin |
| 2 - pole grzejne $\varnothing 16\text{cm}$ | 9 - panel sterowania |
| 3 - pole grzejne $\varnothing 16\text{cm}$ | 10 - króciec dolotowy gazu |
| 4 - pole grzejne $\varnothing 13\text{cm}$ | 11 - gniazdo zasilania elektrycznego |
| 5 - pole grzejne $\varnothing 20\text{cm}$ | 12 - zasilacz |
| 6 - pole darmowe | 13 - linia graniczna prawidłowego ustawienia naczyń większych niż pole grzejne |
| 7 - pole darmowe | |

GPC 2+1, OPTIMEX 2+1



Rys. 1.5 Panel sterujący kuchni **GPC 2+1, OPTIMEX 2+1** - 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

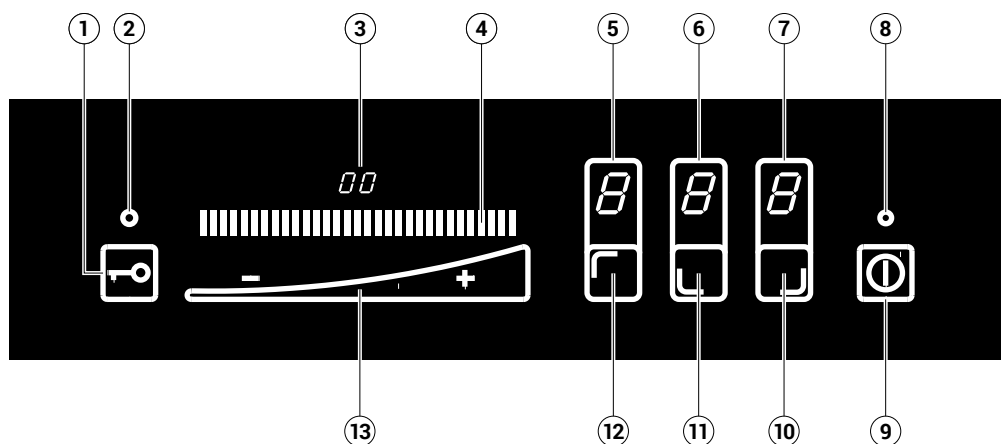
7 - wskaźnik włącznika

8 - włącznik/wyłącznik kuchni

9,10 - pola wyboru palnika

11 - slider do ustawiania mocy pola grzejnego

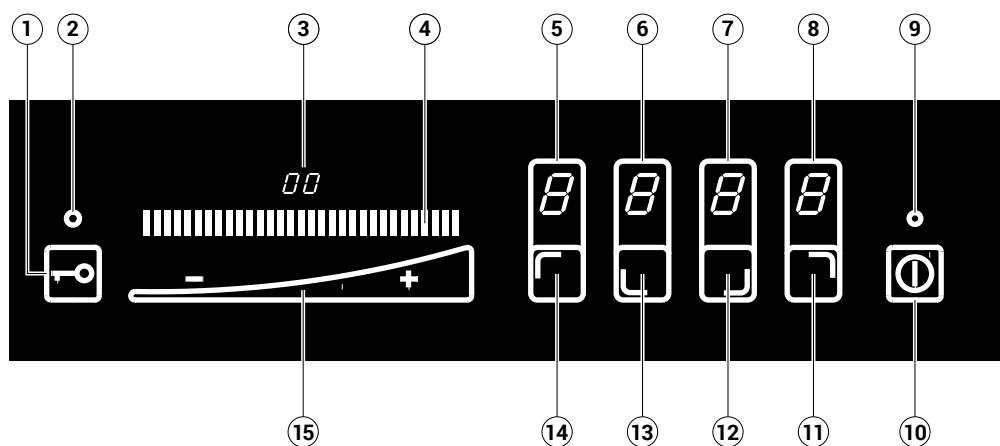
GPC 3+1, OPTIMEX 3+1



Rys. 1.6 Panel sterujący kuchni **GPC 3+1, OPTIMEX 3+1** - 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 | |

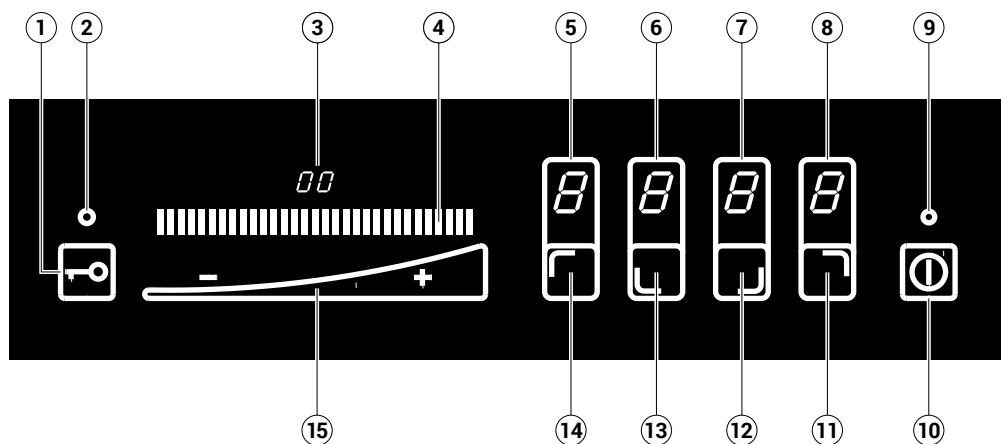
GPC 4+1, OPTIMEX 4+1, GPC 4-60E



Rys. 1.7 Panel sterujący kuchni **GPC 4+1, OPTIMEX 4+1, GPC 4-60E** - poz. 8 na rys. 1.4

- | | |
|--|---|
| 1 - blokada panelu sterowania | 9 - wskaźnik włącznika |
| 2 - wskaźnik blokady | 10 - włącznik/wyłącznik kuchni |
| 3 - wskaźnik timera | 11, 12, 13, 14 - pola wyboru palnika |
| 4 - wskaźnik liniowy nastawianej mocy | 15 - slider do ustawiania mocy pola grzejnego |
| 5, 6, 7, 8 - wskaźniki cyfrowe mocy palników | |

GPC 4+2, OPTIMEX 4+2



Rys. 1.8 Panel sterujący kuchni **GPC 4+2, OPTIMEX 4+2** - poz. 9 na rys. 1.3

- | | |
|--|---|
| 1 - blokada panelu sterowania | 9 - wskaźnik włącznika |
| 2 - wskaźnik blokady | 10 - włącznik/wyłącznik kuchni |
| 3 - wskaźnik timera | 11, 12, 13, 14 - pola wyboru palnika |
| 4 - wskaźnik liniowy nastawianej mocy | 15 - slider do ustawiania mocy pola grzejnego |
| 5, 6, 7, 8 - wskaźniki cyfrowe mocy palników | |

1.4. Konserwacja i przegląd elementów kuchni



Przy obsłudze zgodnej z instrukcją oraz czyszczeniem i konserwacją kuchni wg opisu zawartego w punkcie 3, **poprawnie działająca kuchnia nie wymaga przeglądów.**

2. EKSPLOATACJA KUCHNI



Wszelkie informacje na temat montażu znajdują się na str. 29.
Karta gwarancyjna znajduje się na str. 47

2.1. Uruchomienie i regulacja mocy grzejnej palników



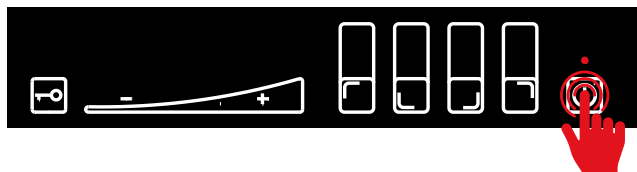
Nie należy pozostawiać uruchomionych palników bez ustawienia na polach grzejnych napełnionych naczyń! Grozi to awarią urządzenia.

Aby uruchomić płytę należy:

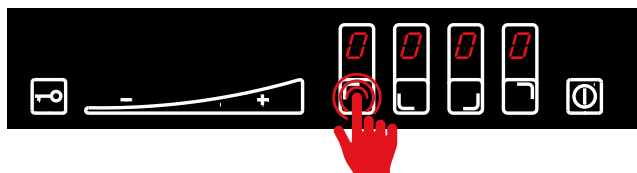
- nacisnąć przycisk włączania płyty kuchennej (poz. 8 na rys. 1.5). Po jego naciśnięciu, pola z mocami palników pokażą wartość „0”,
- następnie należy nacisnąć pole wyboru palnika, który chcemy uruchomić,
- przesunąć palcem po sliderze wybierając moc w zakresie od „1” (minimum) do „9” (maksimum). Po 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

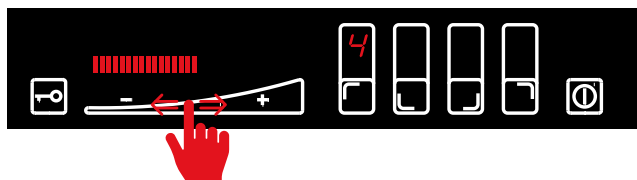
1 Uruchom kuchenkę



2 Wybierz pole grzewcze



3 Ustaw moc przesuwając palcem



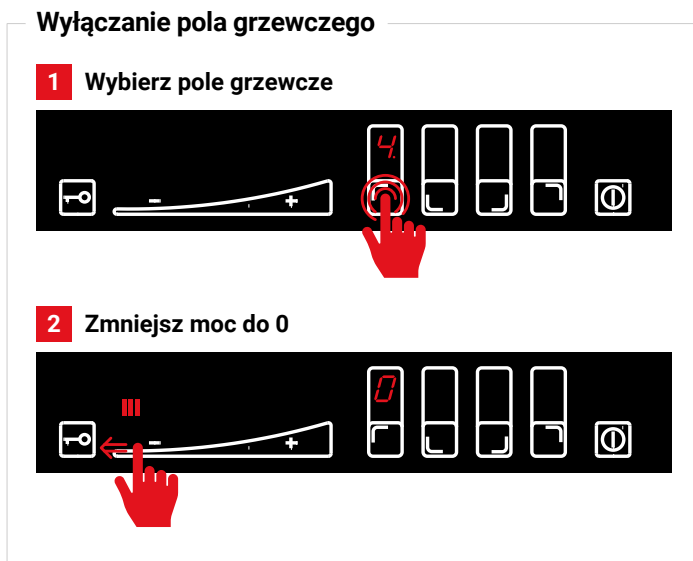
4 Poczekaj na samoczynne uruchomienie palnika



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 któregoś z pracujących palników należy dotknąć odpowiadający mu przycisk, a następnie przesunąć palec po sliderze w kierunku „minusa”, zmniejszając moc do „0”. Po osiągnięciu poziomu „0” palnik gaśnie.



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 2.7

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.



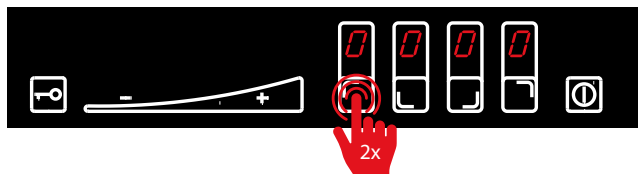
Czas pracy można ustawić w zakresie od **1 do 99 minut** dla każdego z palników osobno.

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

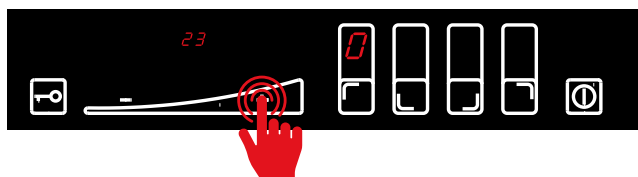
mocy palnika. Nad sliderem pojawi się wyświetlacz minutnika. Należy przytrzymać znak (+) lub (-), aby ustawić wymagany czas (wskazywany w minutach).

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 można sprawdzić ile minut pozostało do wyłączenia kuchni, dotykając dwukrotnie wybranego pola lub zmienić wcześniej nastawiony czas, dotykając znaków (+) lub (-).

Kończenie programu czasowego jest sygnalizowane miganiem **wyświetlacza** przypisanego do wyłączonego 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 palniki. 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, co jest naturalną cechą produktu.

Pracę palników w sekundach przedstawia tabela poniżej. Przykładowo dla poziomu mocy „5” palnik spala gaz tylko przez około 33 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 pracy cyklicznej

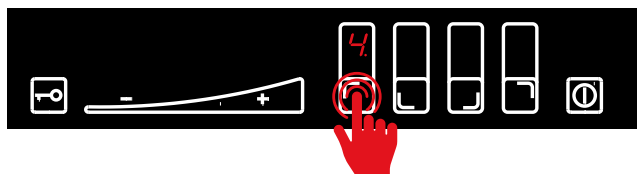


Program pracy cyklicznej można wywołać w dowolnym momencie pracy kuchni.

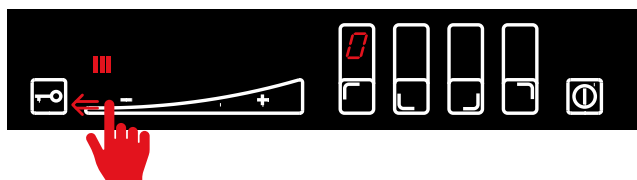
Nie musimy czekać na automatyczne wyłączenie się grzania ciągłego. Aby uruchomić **pracę cykliczną** wystarczy zmniejszyć moc grzania. Płyta automatycznie zacznie działać w trybie cyklicznym. Grzanie cykliczne uruchamia się inaczej jedynie dla minimalnej mocy (1.). W takim wypadku należy wybrać palnik, 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 tylko podgrzewa przy niskich poziomach mocy albo gotuje przy ustawieniu poziomu wysokiego („8”, „9”).

Praca cykliczna

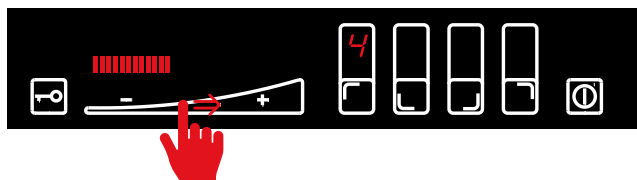
1 Wybierz ponownie pole grzewcze



2 Zmniejsz moc do 0



3 Zwiększ moc do wybranego poziomu



2.6. Włączanie i wyłączenie 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 przycisk „kluczyk” (poz. 1 na rys. 1.5) przez 5 sekund. Panel zostanie zablokowany, a przy przycisku blokady zaświeci się czerwona dioda.

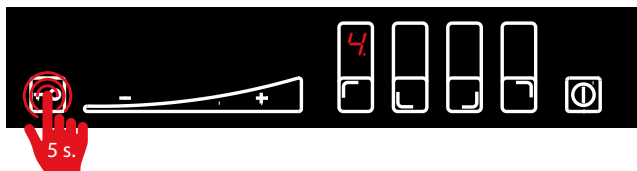
Aby odblokować panel sterujący, należy postąpić analogicznie:

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

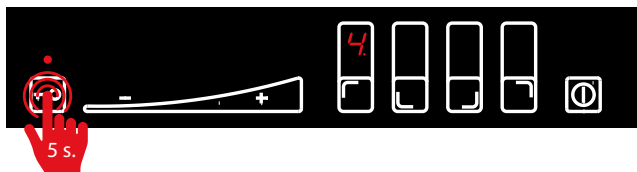
Przy włączonej blokadzie, płytę zawsze można szybko wyłączyć przyciskiem on/off

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.

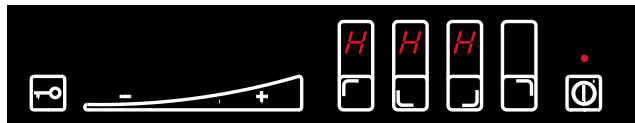


Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Czas sygnalizacji [w min]	-	14	16	18	22	24	26	28	30

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 nagranych spalin w polach darmowych

Gazowe płyty ceramiczne **GPC-T i GPCs (OPTIMEX)** mają dodatkowe pole/ pola (pokazane na rys. 1.1-1.4), 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 znacznie obniża 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 i uszkodzić płytę ceramiczną.

2.9. Włączenie/wyłączenie „pola darmowego”



Ta funkcja dostępna jest aktualnie w modelach GPC 4+1, GPC 4-60E, OPTIMEX 4+1, OPTIMEX 4+2.

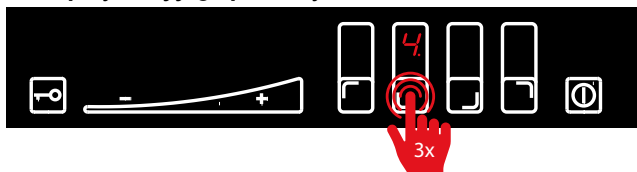
Każda z płyt posiada jedno lub dwa pola darmowe, które ogrzewane są przez gorące opary pochodzące z palników, umieszczonych w dolnej części płyty.

W modelach GPC 4+1, GPCs 4+1 (OPTIMEX), GPCs 4+2 (OPTIMEX), GPC 4-60E 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 (wentylator włączony) oraz „1” – pole włączone (wentylator wyłączony). W przypadku wyłączenia pola darmowego uruchomiony zostanie specjalny wentylator, który chłodził będzie powierzchnię ceramiki, a jej temperatura nie powinna przekroczyć 130°C. Po wyłączeniu chłodzenia pola darmowego powierzchnia może osiągnąć temperaturę do 230 °C

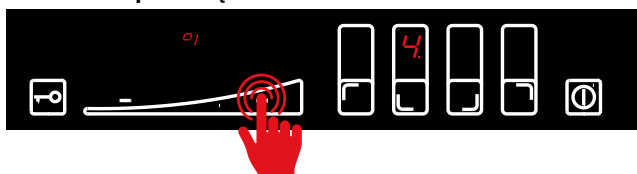
Pole darmowe domyślnie jest „wyłączone”.

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 dotyknięcie.

2.10. Ograniczenie czasu pracy

W celu podwyższenia bezpieczeństwa użytkownika 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 szczytkowego „H”. Możemy jednak w każdej chwili włączać i obsługiwać poszczególne pola grzejne zgodnie z instrukcją użytkownika.

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

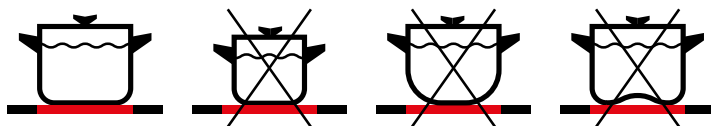
2.11. Dobór naczyń



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.

Ponadto naczynia powinny być w miarę możliwości przykryte pokrywką. Należy zwrócić uwagę, aby pokrywka nie wystawała poza obręb naczynia, a skropliny nie kapały 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 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. Wskazówki jak szczegółowo dbać o powierzchnię ceramiczną znajdują 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

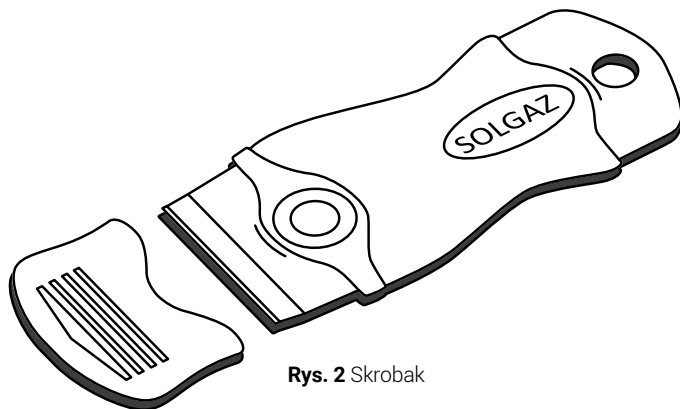
Do czyszczenia naszych kuchni polecamy przygotowane przez naszą firmę dedykowane środki czystości SOLGAZ, które można zakupić na stronie www.solgaz.eu. Środki te usuwają wszelkie zabrudzenia z płyty ceramicznej, nie uszkadzając jej. Jeśli przy używaniu innych środków zauważą Państwo działanie inwazyjne,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

Czyszczenie po każdym użyciu:

- **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, nieprzyipalone zabrudzenia zetrzeć wilgotną ściereczką z dodatkiem 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 jej wystygnięciu** przy użyciu preparatu do czyszczenia powierzchni szklanych. Doskonale nada się preparat „Połysk” oznaczony nr 3



* Płyta może być czyszczona wyłącznie po jej wychłodzeniu do temperatury otoczenia



Rys. 2 Skrobak

Usuwanie plam:

- **jasne plamy o zabarwieniu perłowym** można usuwać z zimnej szyby ceramicznej przy pomocy środka czyszczącego nr 1 „Czystość”.
- **przy usuwaniu cukru, resztek potraw z zawartością cukru** nie wolno wyłączać danego pola grzejnego! Należy natychmiast dokładnie zeszkrobać 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 i kratek wylotów spalin

- Listwa wylotu spalin powinna być czyszczona mokrą, miękką ściereczką z dodatkiem niewielkiej ilości płynu np. „Pielęgnacji”. Pozostałe środki czystości Solgaz służą wyłącznie do czyszczenia powierzchni ceramicznej.
- 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 czyścić gąbką po ostudzeniu.

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 wyłączenie się. 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, 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
<p>Alarm G</p> <p>Litera G na wskaźnikach sterownika, pojawiająca się w polu palnika.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • brak gazu w butli lub sieci • niskie ciśnienie gazu • nie palący się palnik mimo otworzenia zaworu gazu • wzrost temperatury urządzenia - np. spowodowany przypadkowym zasłonięciem kratki wylotu spalin (dotyczy tylko serii GPCs (OPTIMEX)) 	<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 • sprawdzić drożność kratki wentylacyjnych, odczekać 10 min i uruchomić ponownie
<p>Alarm C</p> <p>Litera C na wyświetlaczu sterownika pojawiająca się w polu palnika.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • wykrycie obecności płomienia 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>
<p>Alarm d</p> <p>Mała litera d na wyświetlaczu sterownika. Utrzymuje się do czasu ochłodzenia kuchni do temperatury pracy.</p>	<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 do ochłodzenia się urządzenia
<p>Alarm E</p> <p>Litera E na wyświetlaczu sterownika.</p>	<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

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 51 5 020 434

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



Należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia kuchennego.

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 zgodną z przepisami prawa budowlanego, ze względu na wydzielające się spaliny oraz ciepło. 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

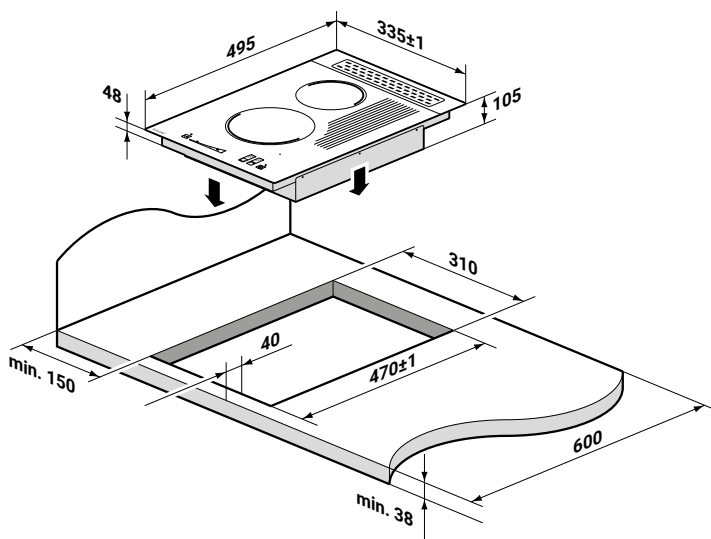
Blat kuchenny to podstawa, na której zamontowany będzie nasz sprzęt. Warto zadbać, aby był on solidnie przymocowany i wytrzymały. W celu umieszczenia kuchni w blacie szafki kuchennej lub blacie zespolonym należy wykonać w nim otwór o wymiarach (długość) x (szerokość) mm

w zależności od typu kuchni. Wymiary otworów podane są na rysunku **3.1-3.8**. 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 zamontowana w płycie pozwala na prawidłowe umocowanie i osadzenie płyty pod wpływem jej ciężaru.

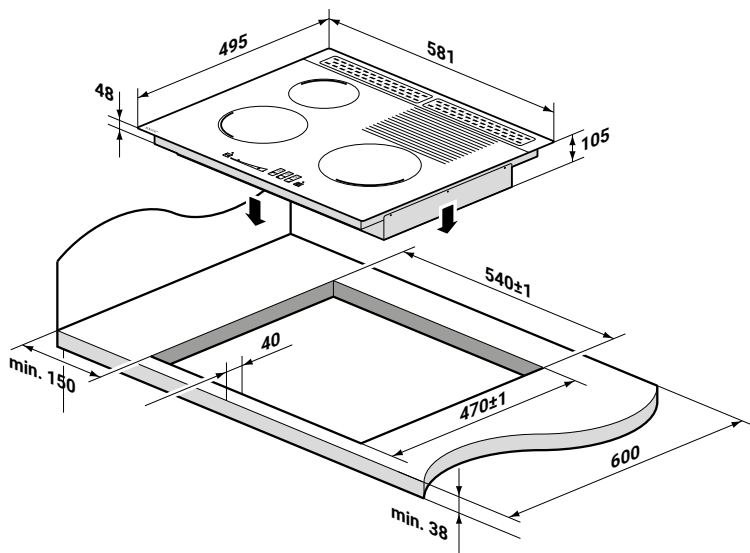
W przypadku zabudowy kuchni przy szafkach stojących na blacie lub w rogu ściany, płytę kuchni gazowej należy umieścić **min. 150 mm** od boku szafki lub narożnika ściany.

GPC 2+1



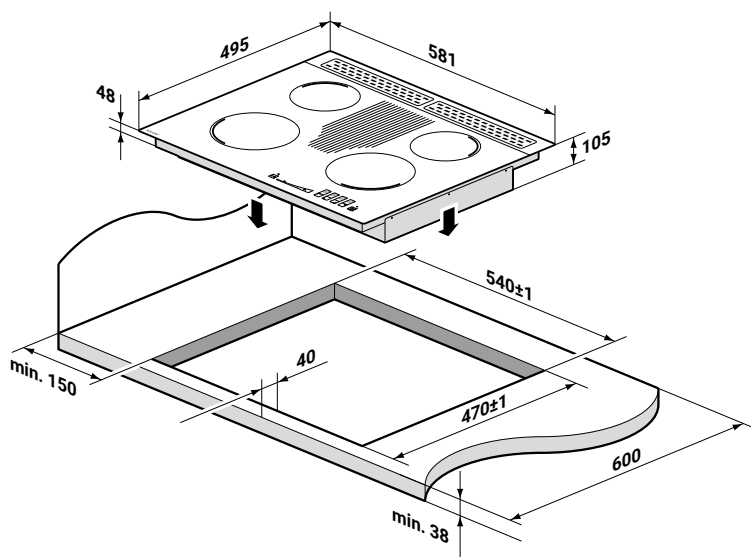
Rys. 3.1 Wymiary i sposób mocowania kuchni GPC 2+1

GPC 3+1



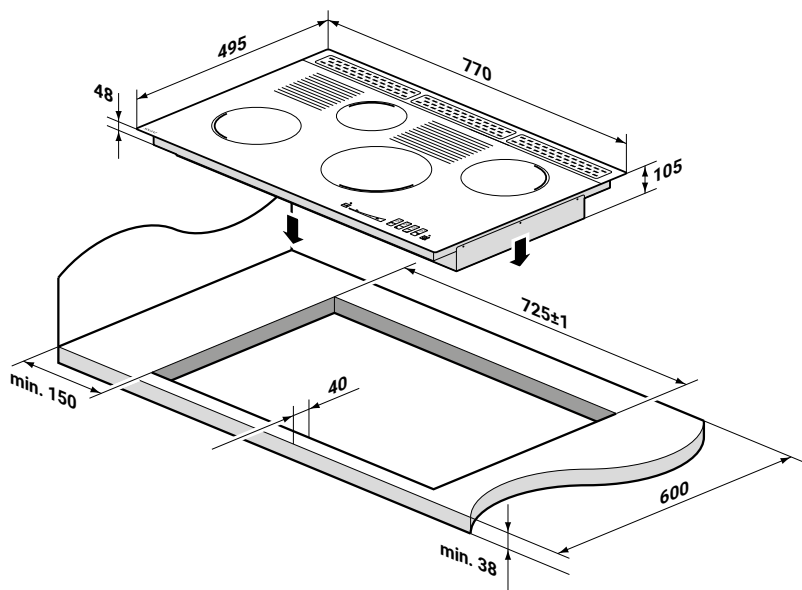
Rys. 3.2 Wymiary i sposób mocowania kuchni GPC 3+1

GPC 4+1, GPC 4-60E



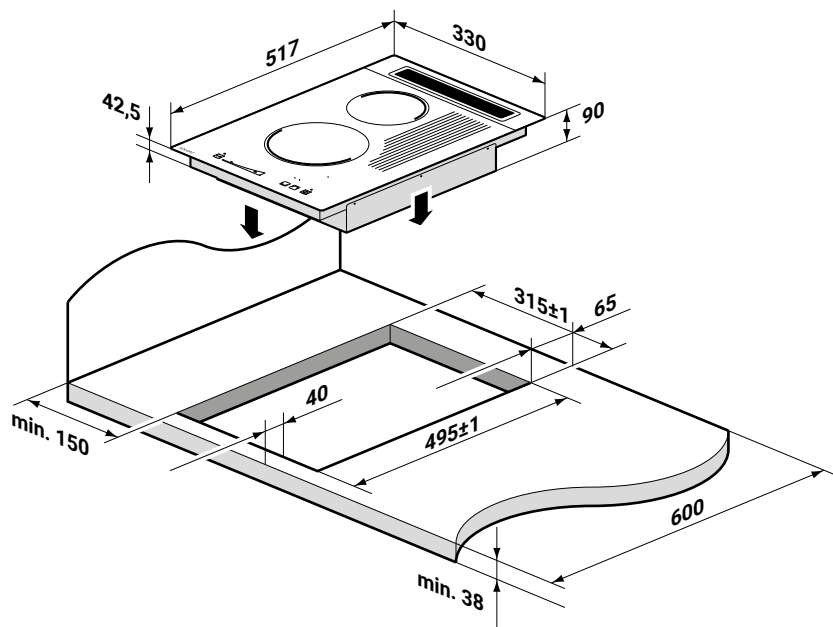
Rys. 3.4 Wymiary i sposób mocowania kuchni **GPC 4+1, GPC 4-60E**

GPC 4+2



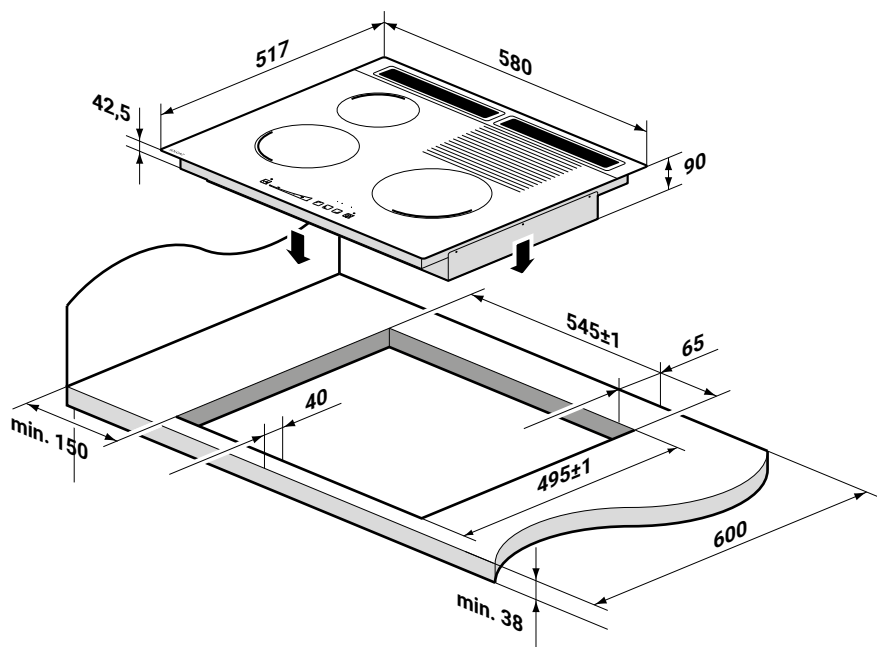
Rys. 3.3 Wymiary i sposób mocowania kuchni GPC 4+2

OPTIMEX 2+1



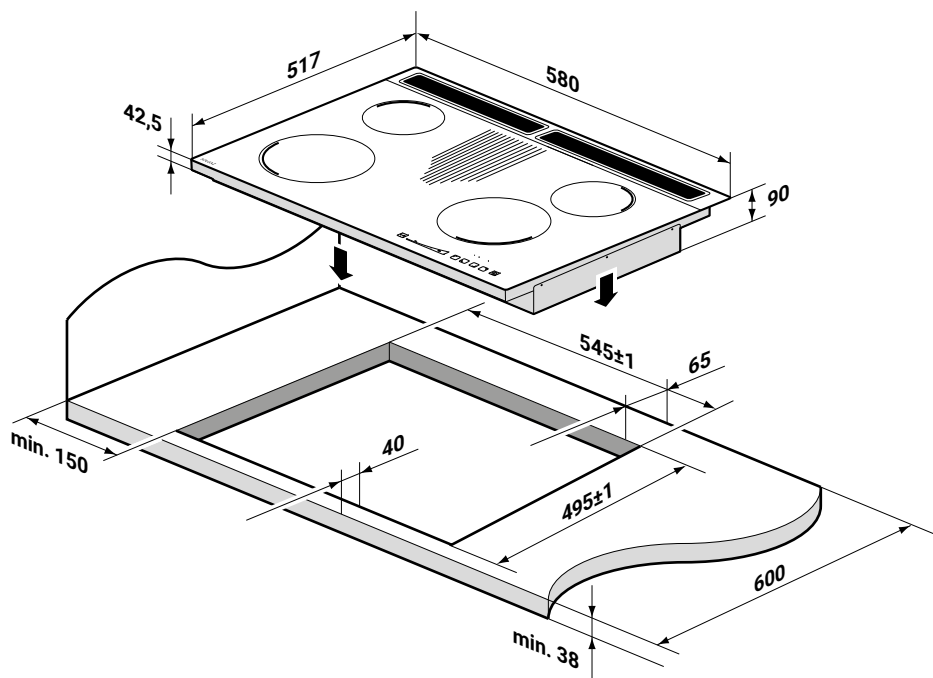
Rys. 3.5 Wymiary i sposób mocowania kuchni **OPTIMEX 2+1**

OPTIMEX 3+1



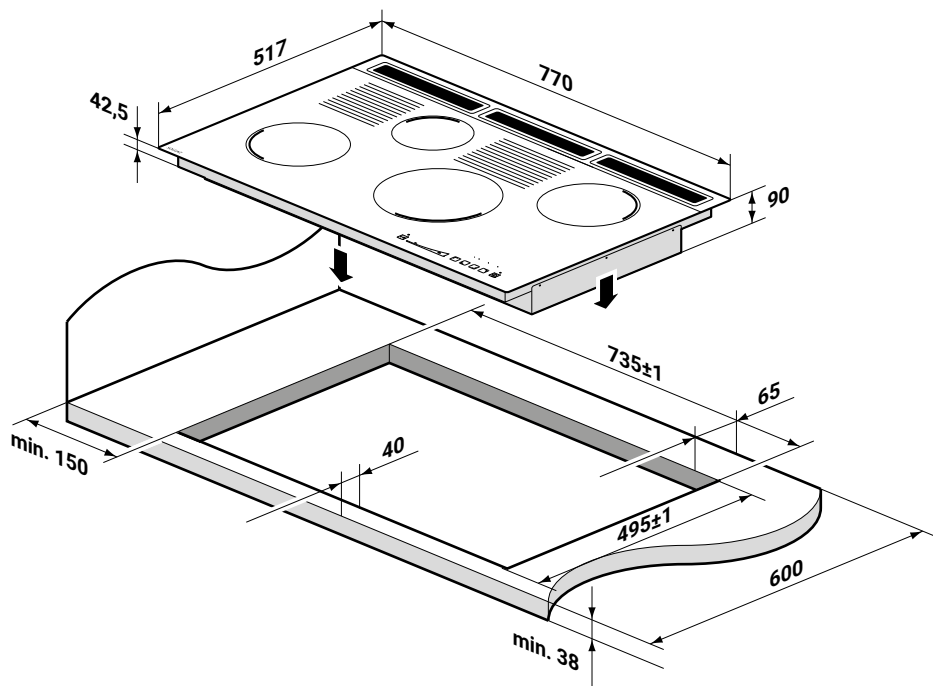
Rys. 3.6 Wymiary i sposób mocowania kuchni **OPTIMEX 3+1**

OPTIMEX 4+1

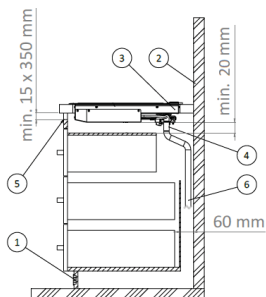
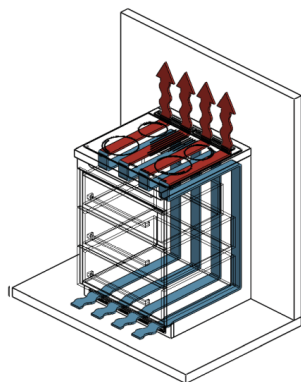


Rys. 3.7 Wymiary i sposób mocowania kuchni **OPTIMEX 4+1**

OPTIMEX 4+2

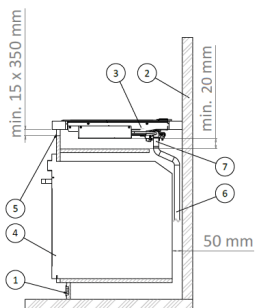
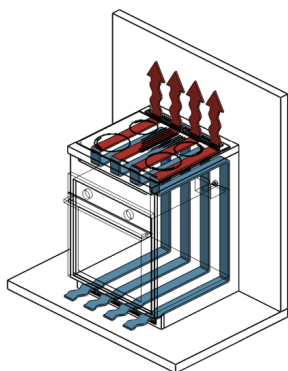


Rys. 3.8 Wymiary i sposób mocowania kuchni **OPTIMEX 4+2**



- 1 - Kratka wentylacyjna w cokole
- 2 - Ściana
- 3 - Płyta gazowa
- 4 - Przyłącza gazowe
- 5 - Szczelina wentylacyjna
- 6 - Przewód gazowy

Rys. 4 Sposób zabudowy kuchni bez piekarnika



- 1 - Kratka wentylacyjna w cokole
- 2 - Ściana
- 3 - Płyta gazowa
- 4 - Piekarnik
- 5 - Szczelina wentylacyjna
- 6 - Przewód gazowy
- 7 - Przyłącza gazowe

Rys. 5 Sposób zabudowy kuchni nad piekarnikiem



- w przypadku, gdy ściana tylna szafki jest zabudowana, muszą być w niej wycięte otwory wentylacyjne, tak jak przedstawia rys. 4,
- w związku z koniecznością zapewnienia obiegu powietrza w cokole szafki należy wykonać kratkę wlotu powietrza jak na rys. 5.
- minimalna odległość pomiędzy płytą a następnym urządzeniem, które znajduje się pod płytą powinna wynosić 20 mm

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. Jeśli nie, należy odstąpić od montażu.



Podłączenie do instalacji gazowej powinno być wykonane w taki sposób, który nie wywołuje naprężeń w żadnym punkcie instalacji, ani na żadnej części urządzenia. Użycie nadmiernego momentu dokręcenia przy podłączaniu płyty (większego niż 20Nm) lub pakół do uszczelniania może spowodować uszkodzenie elementów kuchenki lub nieszczelność drogi gazowej.



Przewód gazowy nie może znajdować się bezpośrednio pod obudową palników.

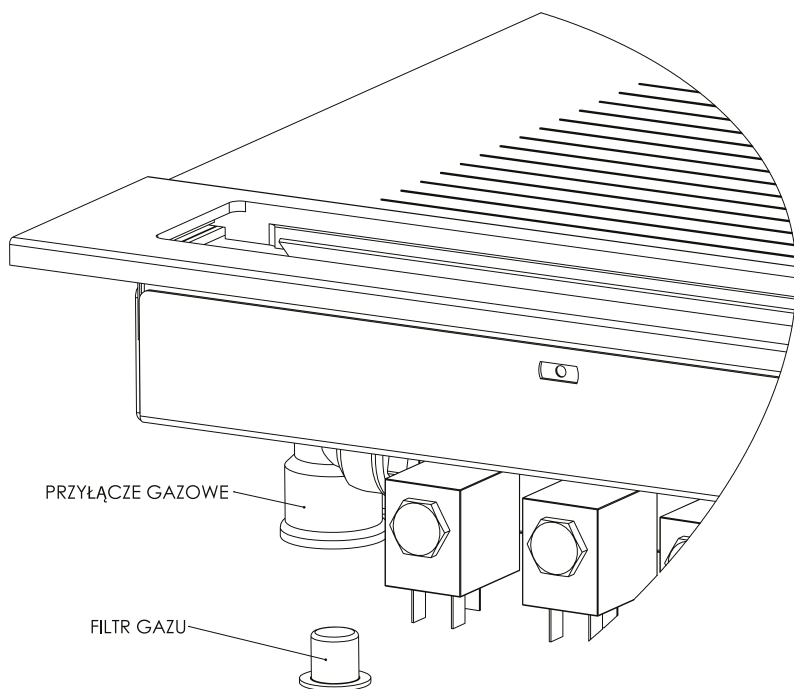


Przed przykręceniem przyłącza gazowego w płytach należy zamontować filtr gazowy zgodnie z rysunkiem na str. 40.

Filtr gazowy znajduje się pod korkiem zabezpieczającym przyłączy gazowe. Jeżeli filtr podczas eksploatacji ulegnie zabrudzeniu należy odkręcić przyłączy gazowe, wyjąć, wyczyścić i zamontować filtr, przykręcić przyłączy gazowe łącznie ze sprawdzeniem szczelności przyłącza gazowego.

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

Tryb postępowania w takim przypadku szczegółowo opisano w punkcie **6.3** 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 oraz w świadectwie podłączenia, co jest podstawą do zachowania gwarancji i rękojmi na zakupioną kuchnię. W innym wypadku karta gwarancyjna będzie nieważna.

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

- pomieszczenie, w którym będzie użytkowana kuchnia, spełnia wymagania polskich norm i przepisów,
- instalacja gazowa i elektryczna są wykonane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami.

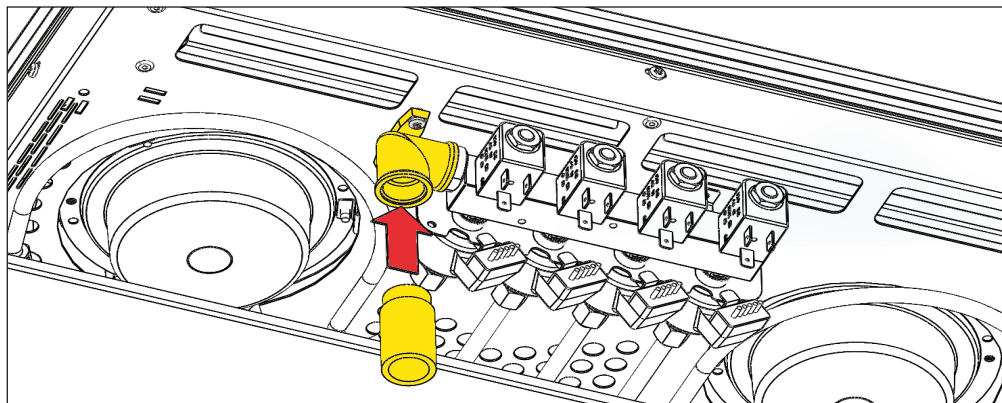
Instalator po zamontowaniu kuchni musi dokonać pierwszego jej uruchomienia. Przy pierwszym uruchomieniu lub wymianie butli gazowej może wystąpić zjawisko fukania na wylocie spalin. Jest to zjawisko normalne, spowodowane zagazowywaniem się przewodów gazowych oraz palnika. Ustępuje samoistnie po pierwszym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

6.2. Czynności wstępne



Podczas instalacji przyłącza gazowego do urządzenia należy zastosować przedłużkę L=40mm przyłączeniową. Jak przedstawiono na poniższym obrazku.

Nie zastosowanie przedłużki może doprowadzić do nadmiernego nagrzewania się przyłącza gazowego i utraty gwarancji na urządzenie.



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. 1.5**),
- po dotknięciu palcem głównego włącznika kuchni (**poz. 8** na **rys. 1.5**) jego wskaźnik gaśnie, kuchnia jest gotowa do przyjmowania poleceń, a wszystkie wskaźniki (**poz. 5, 6** na **rys. 1.5**) 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 gazowymi.

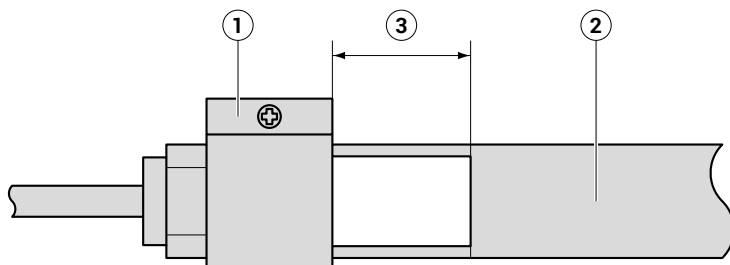


W przypadku niedostosowania kucharki do dostarczanego gazu może nastąpić spadek wydajności palników (kiedy dysze będą za małe) lub płomień będzie za duży, co może spowodować niebezpieczeństwo dla użytkownika (kiedy dysze będą za duże).

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 średnicach: małe (13 cm), średnie (16 cm) oraz duże (20 cm).

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 1. Tabela dla kuchni GPC 3+1 oraz GPC 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 [20 mbar]	0.75	10	0.95	11	1,16	Brak przesłony
G30 (LPG) [37 mbar]	0.45	5	0.60	10	0.70	Brak przesłony
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]	0.50	10	0.65	Brak przesłony	0.75	Brak przesłony

Tabela 2. Tabela dla kuchni GPC 2+1 oraz GPC 4+1, GPC 4-60E

Rodzaj gazu	Odległość przesłony od krawędzi rury i wymiary dysz (mm)			
	Mały palnik		Średni palnik	
	Dysza	Przesłona	Dysza	Przesłona
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	Brak przesłony
G31 (Propan37) [37 mbar]	0.50	10	0.65	Brak przesłony
G25 [25 mbar]	0.75	10	0.95	11

Na podstawie certyfikatu nr GAR1450CT0023 z dnia 22-05-2018.

Tabela 3. Tabela dla kuchni OPTIMEX 2+1, OPTIMEX 3+1, OPTIMEX 4+1, OPTIMEX 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 [20 mbar]	0.75	5	0.95	9	1.16	Brak przesłony
G30 (LPG) [30 mbar]	0.45	4	0.60	10	0.75	Brak przesłony
G30 (LPG) [37 mbar]	0.45	5	0.60	10	0.70	Brak przesłony
G25 [25 mbar]	0.75	5	0.95	9	1.16	Brak przesłony
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	Brak przesłony
G31 (Propan30) [30 mbar]	0.55	10	0,65	Brak przesłony	0.75	Brak przesłony
G31 (Propan37) [37 mbar]	0.50	10	0.60	10	0.75	Brak przesłony

Na podstawie certyfikatu nr E-30-01115-18 z dnia 31-10-2018.

Tabela 4. Tabela kategorii gazowych dla serii GPC

(GPC 2T, GPC 3T, GPC 4T, GPC 4-60)

Kraj przeznaczenia <i>(Destination country)</i>	Kraj przeznaczenia <i>(Appliance categorie)</i>	Ciśnienie zasilania <i>(Supply pressure)(mbar)</i>
PL	II2ELwLs3B/PP	20, 20, 13; 37, 37
CH, CZ, ES, GB, GR, IE	II2H3P	20; 37
AT, DK, FI, IS, IT, LU, PT, SE, SK, SI, TR	I2H	20
DE	I2E	20
BE, BG, FR, HR, LT, NL, PT	I3P	37
FI, NL, RO	I3P	30
UE (łódzie i pojazdy turystyczne) EU (boats and recreational vehicles)	I3P	30

Tabela 5. Tabela kategorii gazowych dla serii GPCs

(GPCs 2+1, GPCs 3+1, GPCs 4+1, GPCs 4+2)

Kraj przeznaczenia (Destination country)	Kraj przeznaczenia (Appliance categorie)	Ciśnienie zasilania (Supply pressure)(mbar)
DE, PL, RO	I2E	20
BE, FR	I2E+	20/25
AT, BG, CH, CY, CZ, DK, HR, EE, ES, FI, GB, GR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, LU, NL, FR, TR	I2H	20
NL, FR	I2L	25
PL	I2Ls	13
PL	I2Lw	20
BG, CY, CZ, DK, HR, EE, FI, GR, HU, IT, LT, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, GB, BE, TR, PT, FR	I3B/P	30
PL	I3B/P	37
AT, DE, FI, NL, RO, GB, DE, CH, BE, NO	I3P	30
CH, CZ, ES, GB, GR, IE, RO, SI, SK, TR, BE, FR, IT, LT, HR, PT, NL, PL, NO	I3P	37
BE, FR	II2E+3P	20/25, 27
PL	II2ELwLs3P(B/P)	20, 20, 13, 37, 37
BG, CY, CZ, DK, HR, EE, FI, GR, IT, LT, LV, NO, RO, SE, SI, SK, TR	II2H3B/P	20, 30
CH, CZ, ES, GB, GR, IE, RO, SI, SK, FR, IT, HR, LT, PT	II2H3P	20, 37
NL, FR	II2L3B/P	25, 30
UE – pojazdy rekreacyjne (przyczepy kempingowe) i łodzie (EU – leisure accommodation vehicles and boats)	I3P	30/37
UE – pojazdy rekreacyjne (przyczepy kempingowe) i łodzie (EU – leisure accommodati on vehicles and boats)	I3B/P	30/37

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**.



Dotyczy to płyt GPC i GPCs (OPTIMEX) - instalacja zasilająca kuchnię z sieci gazowej powinna posiadać zawór odcinający dopływ gazu. Do płyty gazowej GPC i GPCs (OPTIMEX) 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"** Na zaworze butli mocujemy reduktor. Reduktor z kuchnią łączymy węzłem 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 i GPCs (OPTIMEX)** 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 przepisów i norm europejskich. Produkty posiadają certyfikat (GPC - GAR1450CT0023 oraz GPCs - E-30-01115-18) wydany przez upoważnione jednostki.

KARTA GWARANCYJNA GAZOWA PŁYTA CERAMICZNA typu GPC/OPTIMEX WARUNKI GWARANCJI

Dla bezpieczeństwa użytkownika 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;
- wynikające z braku odpowiednich wpisów w karcie gwarancyjnej oraz świadectwie podłączenia;
- zastosowania innego niż sugerowany przez producenta zasilacz;
- uszkodzenia płyty ceramicznej i dekoracyjnych kratek wylotu spalin wynikające z użytkowania nie wchodzą w zakres gwarancji;
- spowodowane poprzez ustawianie naczyń na panelu dotykowym lub stosowanie naczyń o znacznie większej średnicy dna niż wyznaczone pole;
- powstałe w wyniku wypadków losowych, zdarzeń naturalnych, przepięć w sieci zasilającej, wyładowań atmosferycznych lub jakiegokolwiek innego powodu będącego działaniem siły wyższej;
- wynikające z braku wentylacji w szafce, w której zamontowana jest płyta gazowa.

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 niemożliwa 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 jest na końcu gwarancji oraz na stronie internetowej gwaranta www.solgaz.eu.

Po upływie gwarancji producent wykonuje naprawy odpłatnie, 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 Gwarancyjna mają zastosowanie obowiązujące przepisy prawa, a w szczególności postanowienia Ustawy z dnia 30.05.2014 o prawach konsumenta opublikowane w Dz.U. 2014 poz. 827, oraz przepisy ujęte w Art. 577 do 581 par.1 Kodeksu Cywilnego.

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.

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 kratki wylotu spalin w czasie pracy kuchni i zaraz po jej zakończeniu.

Regulamin „7 lat gwarancji na palniki”

W ramach niniejszego regulaminu Solgaz sp. z o. o. (ul. Towarowa 28A, 58-100 Świdnica, NIP: 882-19-02-268) udziela 7-letniej gwarancji na palniki w nowych Ceramicznych Płytkach Gazowych marki SOLGAZ z oznaczeniem modelowym: GPC 2T, GPC 3T, GPC 4T, GPC 4-60 (płyty: 2+1, 3+1, 4+1, 4+2) oraz GPCs 2+1, GPCs 3+1, GPCs 4+1, GPCs 4+2 na warunkach wskazanych poniżej.

Niniejszy regulamin 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 niniejszego regulaminu jest dobrowolne.

1. Regulamin 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) oraz OPTIMEX 2+1, OPTIMEX 3+1, OPTIMEX 4+1, OPTIMEX 4+2 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 Płytkach 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 skutek 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 podbita 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 niniejszego Regulaminu będzie realizowane w taki sposób, że w razie wystąpienia objętej gwarancją wady palnika, 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 niniejszym Regulaminie, 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. Beneficjent gwarancji zostanie poinformowany o wysokości kosztów związanych z naprawą lub wymianą palnika w momencie składania reklamacji. Zlecenie zostanie przyjęte do realizacji po akceptacji wysokości kosztów i otrzymaniu na nie zgody beneficjenta gwarancji. Wymienione części lub sprzęt przechodzą na własność gwaranta.
10. Pisemna reklamacja powinna zawierać: imię i nazwisko, dane kontaktowe jak również opis i wskazania przyczyny reklamacji.
11. Regulamin dostępny jest w siedzibie Organizatora oraz na stronie www.solgaz.eu
12. 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.**

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

NOTATKI

NOTATKI

Solgaz Sp. z o.o.

ul. Towarowa 28A
58-100 Świdnica
NIP: 882-19-02-268

Infolinia (8:00-18:00):

☎ +48 515 020 420

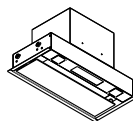
📘 facebook.com/solgaz

🐦 twitter.com/SolgazPolska



OKAP KUCHENNY DO ZABUDOWY

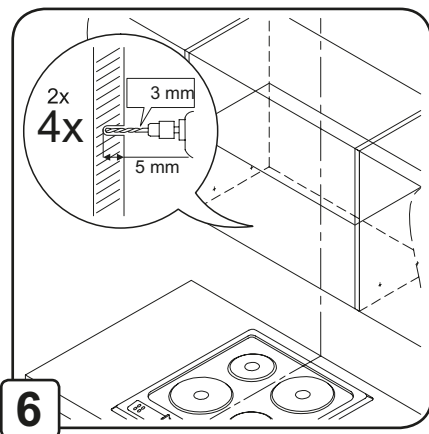
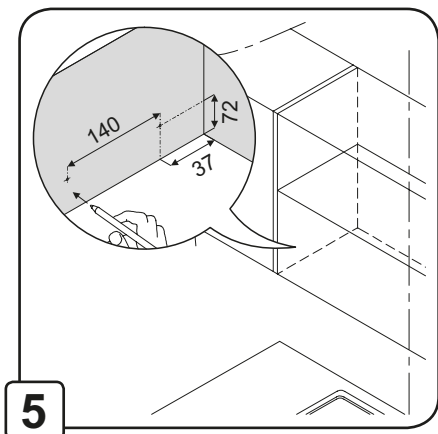
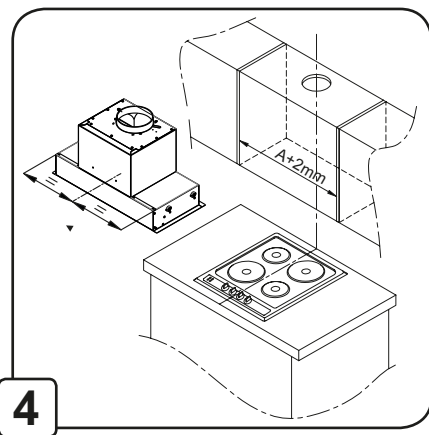
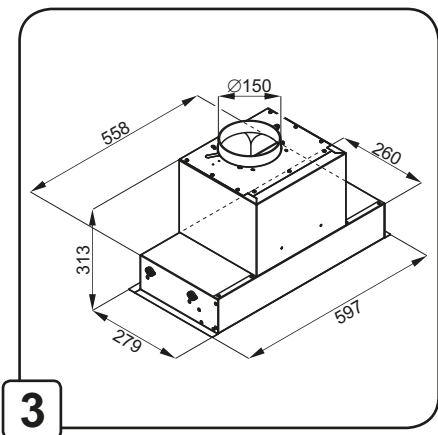
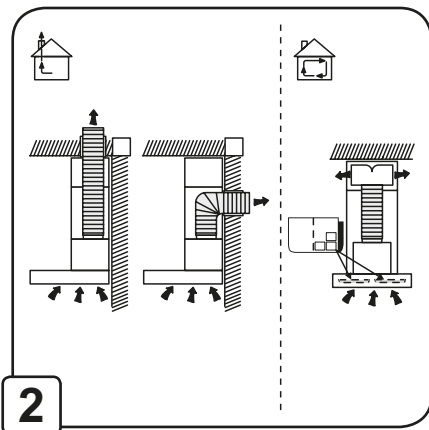
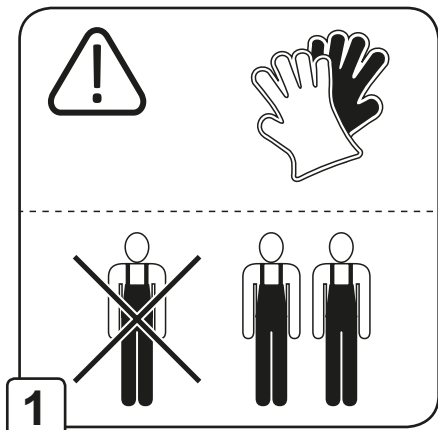
GC - Box 60

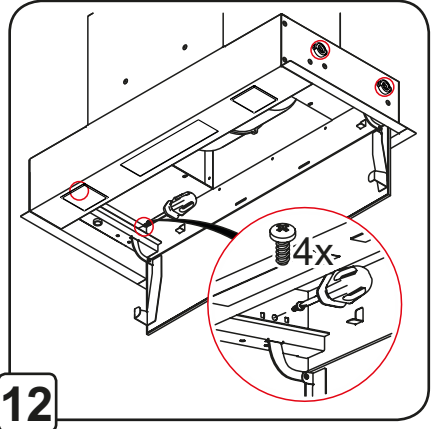
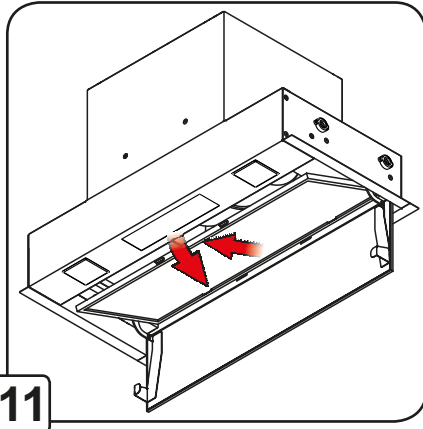
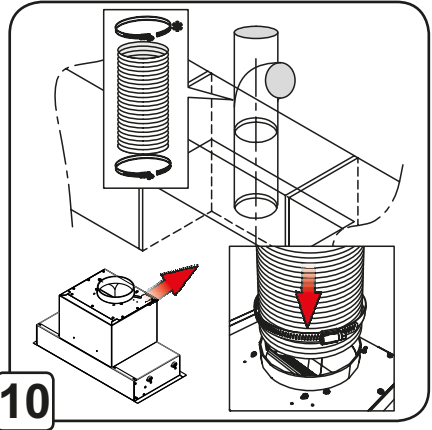
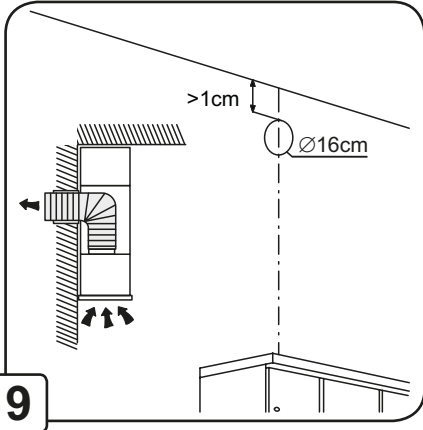
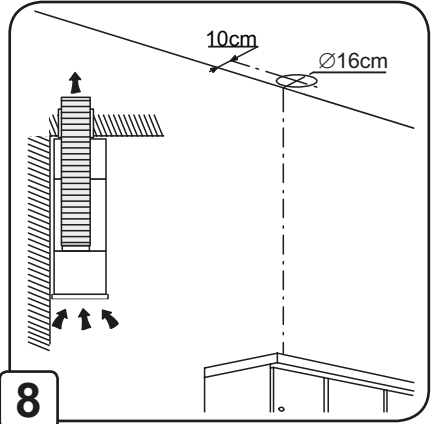
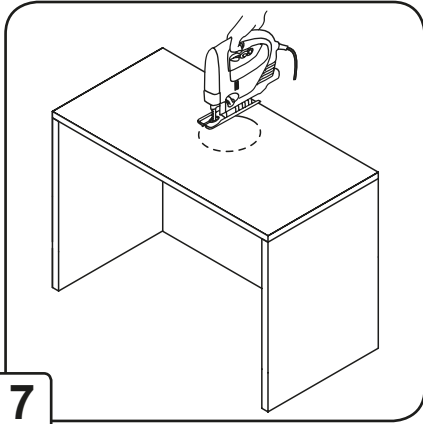


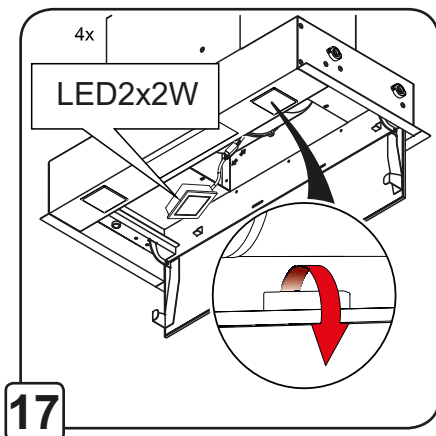
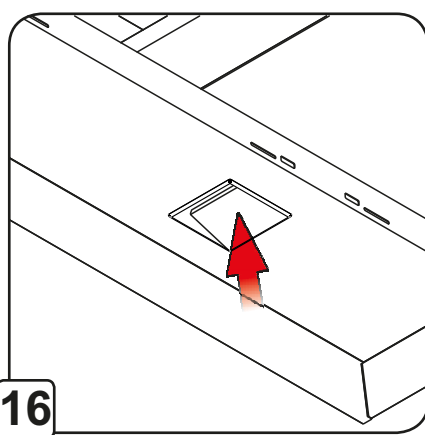
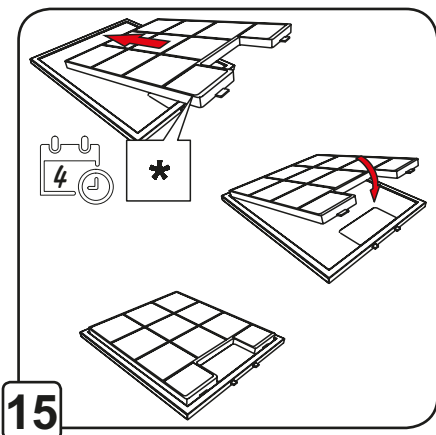
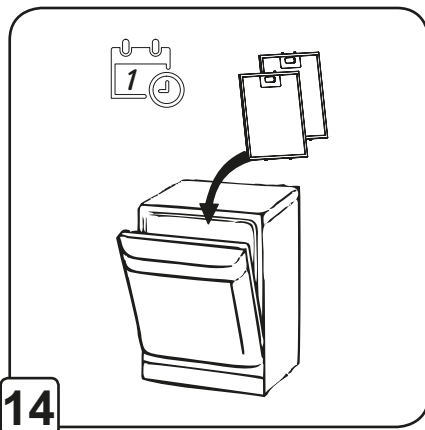
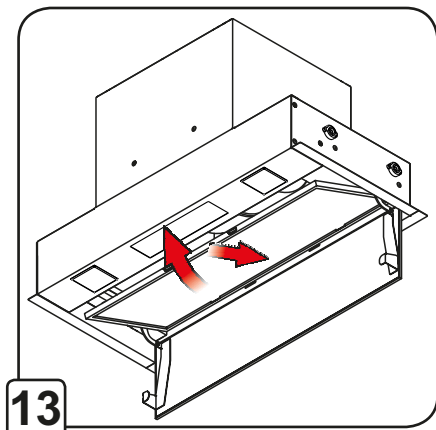
Szanowni Państwo

Staliście się Państwo użytkownikami najnowszej generacji okapu kuchennego. Okap ten został zaprojektowany i wykonany specjalnie z myślą o spełnieniu Państwa oczekiwań i z pewnością będzie stanowić część nowoczesnie wyposażonej kuchni. Zastosowane w nim innowacyjne rozwiązania konstrukcyjne i użycie nowoczesnej technologii produkcji, zapewniają mu wysoką funkcjonalność i estetykę. Przed przystąpieniem do montażu okapu prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią niniejszej instrukcji. Dzięki temu unikną Państwo błędnej instalacji i obsługi okapu.

Życzymy satysfakcji i zadowolenia z wyboru okapu naszej firmy.







Przy przeprowadzaniu instalacji urządzenia należy postępować według wskazówek podanych w niniejszej instrukcji. Producent uchyła się od wszelkiej odpowiedzialności za uszkodzenia wynikłe na skutek instalacji niezgodne z zawartymi w niej informacjami. Okap został zaprojektowany wyłącznie do użytku domowego. Okap może różnić się pod względem wyglądu od okapu przedstawionego na rysunkach zawartych w instrukcji, ale zalecenia dotyczące obsługi, konserwacji i montażu pozostają niezmienione.

- ! Należy zachować instrukcję obsługi, aby móc z niej skorzystać w każdej chwili. W przypadku sprzedaży urządzenia lub przeprowadzki, należy upewnić się, że dołączono do niego instrukcję obsługi.
- ! Ważnie zapoznać się z treścią instrukcji obsługi, która dostarcza dokładne informacje dotyczące instalacji, użytkowania i pielęgnacji urządzenia.
- ! Nie dokonywać zmian elektrycznych czy mechanicznych w urządzeniu lub na przewodach odprowadzających.

Uwaga: Elementy oznaczone symbolem “(*)” wchodzą wyłącznie w skład wybranych modeli, w pozostałych przypadkach powinny być zakupione osobno.



Ostrzeżenia

Uwaga! Nie podłączać urządzenia do sieci elektrycznej przed ukończeniem montażu.

Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć okap od zasilania, wyjmując wtyczkę z gniazdka lub wyłączając główny wyłącznik zasilania.

Wszelkie czynności montażowe i konserwacyjne wykonywać w rękawicach ochronnych.

Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Nie należy nigdy używać okapu bez prawidłowo zamontowanych filtrów!


Okap nie powinien być NIGDY używany jako płaszczyzna oparcia chyba, że taka możliwość została wyraźnie wskazana. Pomieszczenie, w którym okap jest używany łącznie z innymi urządzeniami spalającymi gaz lub inne paliwo powinno posiadać odpowiednią wentylację.

Zasysane powietrze nie powinno być odprowadzane do kanału wykorzystywanego do odprowadzania spalin wytwarzanych przez urządzenia gazowe lub na inne paliwo. Surowo zabrania się przygotowywania pod okapem potraw z użyciem otwartego ognia (flambrirowanie).

Użycie otwartego ognia jest groźne dla filtrów i stwarza ryzyko pożaru, a zatem nie wolno tego robić pod żadnym pozorem. Podczas smażenia należy zachować ostrożność, aby nie dopuścić do przegrzania oleju, aby nie uległ samozapaleniu. Dostępne części mogą ulec znacznemu nagrzananiu, jeżeli będą używane razem z urządzeniami przeznaczonymi do gotowania.

W zakresie koniecznych do zastosowania środków technicznych i bezpieczeństwa dotyczących odprowadzania spalin należy ściśle przestrzegać przepisów wydanych przez kompetentne władze lokalne.


Okap powinien być często czyszczony zarówno na zewnątrz, jak i od wewnątrz (PRZYNAJMNIEJ RAZ W MIESIĄCU, z zachowaniem wskazówek dotyczących konserwacji podanych w niniejszej instrukcji). Nieprzestrzeganie zasad dotyczących czyszczenia okapu oraz wymiany i czyszczenia filtrów **pow** oduje powstanie zagrożenia pożarem.


Celem uniknięcia porażenia prądem nie należy używać lub pozostawiać okapu bez prawidłowo zamontowanych żarówek. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody lub pożary spowodowane przez urządzenie  unikające z nieprzestrzegania zaleceń podanych w **niniejszej** instrukcji.

Niniejsze urządzenie posiada oznaczenia zgodnie z Dyrektywą Unijną 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).


Zapewniając prawidłowe złomowanie **niniejszego** urządzenia, przyczynią się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi, które mogłoby zaistnieć w przypadku niewłaściwej utylizacji urządzenia.



Symbol  na urządzeniu lub opakowaniu oznacza, że tego produktu nie można traktować, jak innych odpadów komunalnych. Należy oddać go do właściwego punktu zbiórki i recyklingu sprzętów elektrycznych i elektronicznych.

Właściwa utylizacja i złomowanie pomagają  eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych urządzeń na środowisko oraz zdrowie. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu **niniejszego** urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

Obsługa


Urządzenie można używać  wyciąg (odprowadzanie oparów na zewnątrz), bądź jako pochłaniacz (opary są filtrowane i odprowadzane z powrotem do pomieszczenia). Modele okapów, które nie posiadają wentylatora wyciągowego, funkcjonują wyłącznie jako wyciąg i muszą być połączone z urządzeniem wyciągowym (nie zawartym w wyposażeniu).

Wskazówki dotyczące podłączenia są dostarczane razem z zewnętrznym urządzeniem wyciągowym.



Okap pracujący jako wyciąg

Opary są usuwane na zewnątrz rurą odprowadzającą zamocowaną do kołnierza łączeniowego. Średnica rury odprowadzającej musi być równa średnicy kołnierza łączeniowego.

Uwaga! Rura odprowadzająca nie jest dostarczona w komplecie z urządzeniem i należy ją zakupić. W części poziomej, rura musi mieć lekką inklinację do góry (około 10°  aby ułatwić przepływy powietrza na zewnątrz. Jeśli okap jest zaopatrzony w filtry węglowe, to muszą one zostać zdjęte. Podłączyć okap do przewodu wentylacyjnego rurą odprowadzającą o średnicy odpowiadającej rozmiarowi wylotu z okapu (kołnierz łączeniowy).

Użycie przewodów o mniejszym przekroju powoduje zmniejszenie zdolności zasysania oraz drastyczne zwiększenie hałaśliwości okapu.

Producent zatem nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ten stan.

- ! Używać jak najkrótszego przewodu.
- ! Używać przewodu o jak najmniejszej liczbie zagięć (maksymalny kąt zagięcia: 90°).
- ! Unikać radykalnych zmian przekroju przewodu.
- ! Używać przewodu o jak najgładszej powierzchni wewnętrznej.
- ! Materiał przewodu musi być zgodny z obowiązującymi normami.



Okap pracujący jako pochłaniacz

Aby używać okapu w tej wersji należy zainstalować filtr węglowy.

Można go kupić u sprzedawcy.

Zasysane powietrze jest oczyszczane z tłuszczu i zapachów zanim zostanie zwrócone do pomieszczenia przez kratki w górnej osłonie komina.

Instalacja okapu

Minimalna odległość między powierzchnią, na której znajdują się naczynia na urządzeniu grzejnym a najniższą częścią okapu kuchennego powinna wynosić nie mniej niż 50cm w przypadku kuchenek elektrycznych i nie mniej niż 65cm w przypadku kuchenek gazowych lub typu mieszanego.

Jeżeli w instrukcji zainstalowania kuchni gazowej podana jest większa odległość, należy dostosować się do takich wskazań.



Połączenie elektryczne

Napięcie sieciowe musi odpowiadać napięciu wskazanemu na tabliczce umieszczonej w wewnętrznej części okapu. Jeśli okap jest wyposażony we wtyczkę, należy ją podłączyć do gniazdka zgodnego z obowiązującymi normami i umieszczonego w łatwo dostępnym miejscu, również po zakończonej instalacji.

Jeśli okap nie jest wyposażony we wtyczkę (bezpośrednie podłączenie do sieci) lub wtyczka nie znajduje się w łatwo dostępnym miejscu, również po zakończonej instalacji, należy zastosować znormalizowany wyłącznik dwubiegunowy, który umożliwi całkowite odcięcie od sieci elektrycznej w warunkach nadprądowych kategorii III, zgodnie z zasadami instalacji.

Uwaga! Przed ponownym podłączeniem obwodu okapu do zasilania i sprawdzeniem poprawności jego działania należy się zawsze upewnić, czy przewód zasilający jest prawidłowo zamontowany. Okap jest wyposażony w specjalny przewód zasilający.

W razie uszkodzenia tego przewodu, należy go zamówić w biurze Działu Serwisu.

Instalacja okapu

Okap jest zaopatrzony w kołki mocujące odpowiednie do większości ścian i sufitów. Konieczne jest jednak zasięgnięcie porady wykwalifikowanego technika, aby upewnić się w kwestii odpowiedniego doboru materiałów w zależności od typu ściany lub sufitu. Ściana lub sufit muszą być odpowiednio mocne, aby utrzymać ciężar okapu.

Działanie okapu

W przypadku, gdy powietrze w pomieszczeniu kuchennym jest szczególnie zanieczyszczone, należy używać okapu ustawionego na najwyższą prędkość. Zaleca się uruchomienie okapu 5 minut przed przystąpieniem do gotowania jakichkolwiek potraw i pozostawienie go włączonym jeszcze przez ok. 15 minut po zakończeniu gotowania.

Innowacyjny system sterowania gestem - GControl umożliwia w pełni bezdotykowe sterowanie urządzeniem wyłącznie za pomocą ruchu dłoni.

Okap GC - Box jest niezwykle intuicyjny i działa kompatybilnie z naturalnym ruchem dłoni.

Wystarczy 3 gesty, aby Twój okap w pełni spełniał swoją funkcję!

Okap wyposażony jest w trójkolorową diodę LED informującą o aktualnej prędkości pracy wentylatora. Kierunek świecenia diody pozwala na zaobserwowanie koloru na błyszczącej powierzchni urządzenia znajdującego się pod okapem (płyta indukcyjna / kuchenka gazowa).



- Aby włączyć okap, należy przeciągnąć poziomo dłoń od strony lewej do prawej. Analogicznie użytkownik zmienia tryb prędkości na wyższy (2).

Bieg 1: Dioda świeci w kolorze zielonym

Bieg 2: Dioda świeci w kolorze niebieskim

Bieg 3: Dioda świeci w kolorze różowym

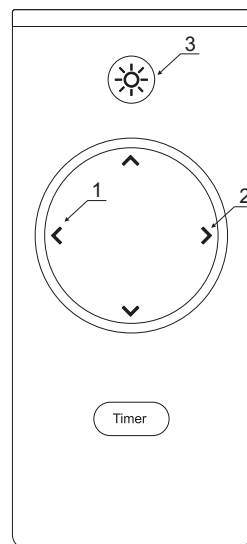
Bieg 4: Dioda świeci w kolorze czerwonym



- Aby wyłączyć okap lub zmienić tryb prędkości na niższy, należy przeciągnąć dłoń od strony prawej do lewej (1).



- Aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie, należy przytrzymać dłoń przez około 2 sekundy (3).



Konserwacja

Uwaga! Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć okap od zasilania, wyjmując wtyczkę z gniazdka lub wyłączając główny wyłącznik zasilania.



Czyszczenie okapu

Okap należy często czyścić wewnątrz, jak i na zewnątrz (przynajmniej z tą samą częstotliwością, z którą wykonuje się czyszczenie filtrów tłuszczowych) przy użyciu szmatki nawilżonej łagodnymi środkami. Nie należy używać środków ściernych.

NIE STOSOWAĆ ALKOHOLU!

Uwaga: Nieprzestrzeganie przepisów dotyczących czyszczenia urządzenia i wymiany filtrów powoduje powstanie zagrożenia pożarem. Zaleca się zatem stosowanie się do podanych wskazówek. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia silnika lub pożary wynikające z nieprzestrzegania zasad konserwacji oraz wzmiankowanych wyżej instrukcji.

Filtr przeciwtłuszczowy

Zatrzymuje cząstki tłuszczu pochodzące z gotowania.

Musi być czyszczony co najmniej raz w miesiącu (lub gdy wskaźnik zanieczyszczenia filtrów – jeżeli



sz-model okapu posiada wskaźnik – informuje o konieczności jego wymiany), za pomocą nie-agresywnego środka czyszczącego, ręcznie lub w zmywarce w niskiej temperaturze i krótkim cyklu mycia. Podczas mycia w zmywarce metalowy filtr tłuszczowy może się odbarwić, ale nie zmienia się jego charakterystyczne cechy filtrujące.

Aby wyjąć filtr tłuszczowy, należy pociągnąć za klamkę sprężynową.

Wymiana lampek

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek operacji związanych z konserwacją urządzenia, należy odłączyć okap od zasilania energią elektryczną.

Uwaga! Nie dotykać żarówek dopóki są gorące.

Wymienić uszkodzoną żarówkę na inną tego samego typu zgodnie ze specyfikacją znajdującą się na etykiecie charakterystyki lub w pobliżu samej żarówki na okapie.

Okap zaopatrzony jest w system oświetlenia, który bazuje na technologii LED.

LED gwarantują optymalne oświetlenie, trwałość 10 razy większą od lamp tradycyjnych i pozwalają zaoszczędzić 90% energii elektrycznej.

WARUNKI GWARANCJI

1. Warunkiem dokonania naprawy lub wymiany jest przekazanie czystego urządzenia z pełnym wyposażeniem, nie noszącym śladów uszkodzeń innych niż reklamowane.
2. Producent udziela nabywcy gwarancji na zakupiony sprzęt pod warunkiem instalacji i użytkowania okapu zgodnie z instrukcją obsługi.
3. Okres gwarancji liczony jest od daty sprzedaży okapu potwierdzonej przez sprzedawcę i wynosi 24 miesiące,
4. Wady lub uszkodzenia sprzętu w okresie gwarancji będą usuwane bezpłatnie w terminie do 14 dni od daty dostarczenia urządzenia.
5. Wszelkie uwagi i reklamacje należy zgłaszać w Dziale Serwisu producenta, podając jednocześnie:
 - typ okapu,
 - datę zakupu,
 - dokładny opis wady adres i nr telefonu użytkownika.
6. Gwarancją nie są objęte uszkodzenia sprzętu powstałe na skutek niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją instalowania lub użytkowania.
7. Nabywcy przysługuje prawo żądania wymiany sprzętu na wolny od wad w przypadku gdy naprawy nie dokonano w ciągu 21 dni.
8. Okap wysyłany do naprawy powinien być oczyszczony i zawierać opis wszystkich występujących usterek.

Kontakt z serwisem 

+48 515 020 434

email: serwis@solgaz.eu



SOLGAZ sp. z o.o.

tel. 515 020 420

e-mail: biuro@solgaz.eu

www.solgaz.eu



PL

Instrukcja obsługi

 SOLGAZ



**Piekarnik gazowy
do zabudowy**

SPG-67



Szanowni Państwo,

Gratulujemy wyboru piekarnika gazowego do zabudowy firmy Solgaz. Wiemy, że nasz piekarnik świetnie sprawdzi się w codziennym użytkowaniu. Przed pierwszym pieczeniem warto poznać podstawowe informacje dotyczące naszego urządzenia. Pozwoli to Państwu w pełni cieszyć się ze wszystkich jego zalet oraz pomoże pozbyć się wszelkich wątpliwości odnośnie eksploatacji naszego urządzenia.

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



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



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

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 piekarnika	4
1.2. Dane techniczne piekarnika SPG-67	4
1.3. Oszczędność	6
1.4. Budowa piekarnika	6
2. Eksploatacja	7
2.1. Uruchomienie i regulacja mocy piekarnika	7
2.2. Uruchomienie piekarnika	7
2.3. Ręczne uruchomienie piekarnika	8
2.4. Wyłączenie piekarnika	8
2.5. Panel sterowania i jego funkcje	8
2.6. Uruchomienie funkcji minutnika	9
2.7. Ustawianie bieżącej godziny	9
2.8. Użytkowanie różna	10
3. Czyszczenie i konserwacja piekarnika	10
3.1. Demontaż i montaż drzwi piekarnika	11
3.2. Wymiana żarówki oświetlającej piekarnik	12
4. Postępowanie w przypadku wystąpienia usterek	12

MONTAŻ URZĄDZENIA

5. Rozpakowanie kartonu	13
6. Wskazówki dla instalatora	14
6.1. Przygotowanie mebli do wbudowania piekarnika	14
6.2. Podłączenie do instalacji elektrycznej	16
6.3. Podłączenie do gazu	17
6.4. Wymagania dla pomieszczeń	17
7. Świadectwo podłączenia	18

OBSŁUGA URZĄDZENIA

1. INFORMACJE OGÓLNE

1.1. Przeznaczenie piekarnika

Piekarnik gazowy Solgaz to produkt przeznaczony do codziennego pieczenia domowego. Wykorzystanie zalet gazu i bogaty zakres funkcji sprawiają, że piekarnik gazowy SPG-67 tworzy idealny zespół wraz z inteligentnymi okapami i wyjątkowymi płytami.

Według własnych potrzeb skorzystać możemy z funkcji grilla, różna, wyboru grzałek, termoobiegu. Dodatkowo piekarnik wyposażony zostały w minutnik.

1.2. Dane techniczne piekarnika SPG-67

Parametry charakterystyczne piekarnika	Jednostka miary	SPG-67
Napięcie zasilania	V/Hz (1N)	230/50
Moc całkowita piekarnika	kW	3,4
Moc grzałki górnej	kW	1,3
Moc grzałki dolnej	kW	2,1
Wentylator obiegowy	W	25
Pojemność komory	L	67
Wymiary do zabudowy (szer. x wys. x gł. cm)	sposób wykonania zabudowy przedstawiony na rys. 7	59,5x59x54,5
Max. temperatura nagrzewania	C	250
Oświetlenie	W	15
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	kWh/cykl	0,055
Liczba komór	-	1
Rodzaj gazu	mbar	I2E (G20)
Ciśnienie zasilające	mbar	20

- Podczas eksploatacji wewnątrz piekarnika staje się gorące, dlatego też w trakcie użytkowania, należy szczególnie uważać na ewentualne poparzenie. Przy obsłudze prosimy o zabezpieczenie rąk, używając rękawic ochronnych i specjalnego uchwyty do blach i rusztów. Dzieci nie powinny zbliżać się do włączonego piekarnika.
- Piekarnik powinien być obsługiwany przez osoby dorosłe, w pełni sprawne fizycznie i umysłowo z uwagi na bezpieczeństwo własne i domowników.
- Piekarnik, jego wnętrze jak i drzwi nie mogą służyć dzieciom do zabawy
- Piekarnik powinien być pod stałą kontrolą. Pozostawienie go bez kontroli przy sporządzaniu potraw w tłuszczu lub oleju może stanowić zagrożenie pożarowe i doprowadzić do zapłonu. W sytuacji gdyby doszło do zapłonu, należy wyłączyć piekarnik, zostawić drzwi zamknięte a ogień stłumić niepalnym materiałem (np. kocem gaśniczym szklanym).
- W przypadku pęknięcia jednej z szyb zainstalowanych w drzwiach piekarnika należy natychmiast wyłączyć zasilanie elektryczne i gazowe. Zabronione jest używanie uszkodzonego piekarnika.
- Piekarnik po zakończeniu użytkowania wyłączyć za pomocą pokrętła włącz/wyłącz „B”.
- Mycie wnętrza piekarnika za pomocą urządzeń czyszczących parą jest zabronione.
- Piekarnik gazowy SPG-67 wyposażony w kabel przyłączeniowy ze względu na bezpieczeństwo użytkownika, musi być podłączony do gniazda z uziemieniem.
- Gniazdko sieci elektrycznej, do którego podłączony jest piekarnik powinno być w miejscu łatwo dostępnym.
- Meble kuchenne, w których zamontowany będzie piekarnik gazowy SPG-67 muszą mieć odporność na nagrzewanie do 100°C.
- W okresie gwarancyjnym wszelkie naprawy mogą być wykonywane jedynie przez Serwis producenta. W przeciwnym wypadku istnieje zagrożenie utraty gwarancji producenta dla konsumenta.
- W czasie naprawy należy bezwzględnie odłączyć zasilanie przez wyciągnięcie wtyczki z gniazda lub wyłączenie bezpiecznika linii elektrycznej zasilającej piekarnik.



Podłączenia do gazu może dokonać jedynie osoba z uprawnieniami gazowymi. Przed podłączeniem urządzenia do gazu należy sprawdzić czy urządzenie jest dostosowane do rodzaju gazu, na którym będzie pracowało.

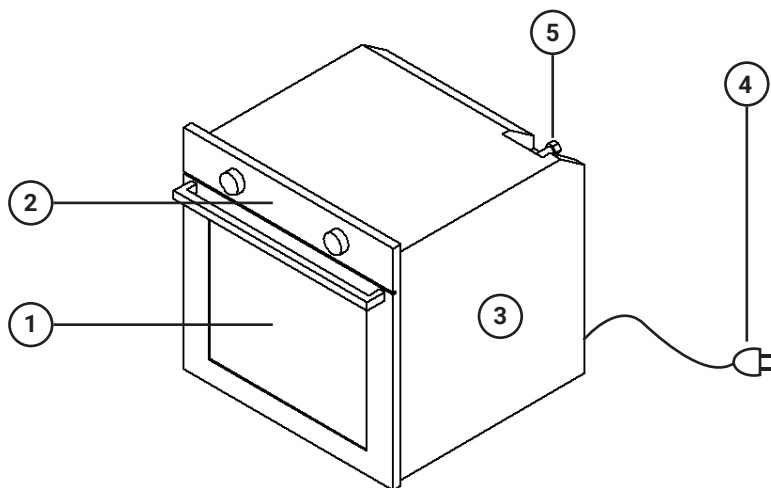
- Kabel zasilający piekarnik nie może dotykać nagranych miejsc.
- Przy używaniu piekarnika nie należy korzystać z naczyń z tworzyw sztucznych.
- Uderzenie w szybę drzwi piekarnika, może spowodować pęknięcia i odpryski.
- Piekarnik może znajdować się pod blatem (posiada chłodzenie), w którym zainstalowano płytę grzewczą z zachowaniem warunków zabudowy.
- Zalecana jest przegroda osłaniająca, rozdzielająca płytę grzejną i piekarnik.

- Czyszczenie i konserwacja wnętrza piekarnika oraz szyb w drzwiach powinna odbywać się według wskazówek opisanych w instrukcji obsługi. W przypadku niewłaściwego obchodzenia się z urządzeniem, gwarancja nie zostanie uwzględniona.

1.3. Oszczędność

Piekarnik gazowy SPG-67 jest urządzeniem do przyrządzania różnych potraw w temperaturach do 250°C. Aby doprowadzić potrawę (np. ciasto, mięso, ryby) do takiej temperatury, piekarnik musi nagrzać swoje wnętrze. Istotne jest, że nie całe ciepło powstające z gazu podgrzewa potrawę. Część pozostaje w obudowie, w elementach grzejnych lub jest tracona do otoczenia, dlatego należy używać piekarnika tylko w przypadku przygotowywania większej ilości posiłku, najlepiej jedna po drugiej. Wyłączamy w systemie programowania ręcznego piekarnik na 10 minut przed upływem czasu podanego w przepisie potrawy. Ciepło zgromadzone w elementach piekarnika dogrzeje potrawę. Przy programowaniu czasowym skracamy częściowo czas pracy elementów grzejnych, w stosunku do podanego w przepisie. Nie otwieramy niepotrzebnie drzwi piekarnika.

1.4. Budowa piekarnika



rys. 1. Budowa piekarnika

1. drzwi przednie uchylne
2. panel sterowania

3. obudowa
4. kabel zasilający

5. przyłącze gazowe 1/2"

2. EKSPLOATACJA

2.1. Uruchomienie i regulacja mocy piekarnika

Przed pierwszym uruchomieniem piekarnika należy:

- starannie wyczyścić wnętrze komory i usunąć wszelkie resztki opakowania,
- usunąć niepotrzebne w danej chwili wyposażenie,
- otworzyć okno lub uruchomić wentylację, ponieważ pierwsze włączenie może wiązać się z przejściowym wydzielaniem się zapachów,



Jeżeli piekarnik jest podłączony i użytkowany zgodnie z instrukcją obsługi, nie istnieje konieczność stosowania dodatkowych urządzeń zabezpieczających.

- włączyć piekarnik do temperatury 250°C na około 30 minut,
 - dokonać pierwszego użycia, zachowując wszelkie wskazówki z instrukcji obsługi.
- Jest możliwe korzystanie z programów realizowanych czasowo przy nieustawionym zegarze, gdy tylko aktywujemy wskazanie początkowe (00:00), dotykając pola z zegarkiem. Jednakże Użytkownik powinien liczyć się z błędnym odczytem godziny zakończenia pracy.

2.2. Uruchomienie piekarnika

Uwaga: nie wolno korzystać z piekarnika w przypadku dłuższej awarii zasilania.

- Przekręcić pokrętkę A w prawo lub w lewo (rys. 2.)
- Przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika wcisnąć i przekręcić pokrętkę B w lewo na pozycję



(gdy wybieramy dolne grzanie) lub w prawo (gdy wybieramy górne grzanie) na pozycję



Tylko dolne grzanie ma możliwość ustawienia temperatury.



Termoobieg należy używać tylko z dolną grzałką.

- Po uruchomieniu przytrzymać pokrętkę przez około 6s, żeby termopara się rozgrzała. Aby ustawić temperaturę należy przekręcić pokrętkę B na pożądaną pozycję na panelu sterowania. Piekarnik automatycznie osiągnie zadaną temperaturę, a kontrolowany przez pokrętkę termostat utrzyma ją na danym poziomie.



Uwaga: Jeśli zapłon nie uruchomi się po 15 sekundach należy puścić pokrętkę B, otworzyć drzwiczki piekarnika i odczekać co najmniej 1 minutę przed ponowną próbą uruchomienia palnika.



Uwaga: W razie przypadkowego zgaśnięcia płomienia ustawić pokrętkę na pozycji wyłączenia i odczekać co najmniej 1 minutę przed ponowną próbą.

2.3. Ręczne uruchomienie piekarnika

W przypadku krótkiej awarii zasilania, piekarnik może zostać uruchomiony ręcznie:

- otworzyć drzwiczki piekarnika,
- przytrzymać zapałkę lub zapalniczkę przy palniku, wciśnij do końca pokrętko „B” i przekręć je w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara, nastawiając je do pozycji Max. Ponieważ piekarnik jest wyposażony w urządzenie zabezpieczające, po uruchomieniu palnik trzymaj pokrętko „B” wciśnięte przez około 6 sekund, aby gaz mógł krążyć zanim nie nagrzej się termopara.
- po uruchomieniu piekarnika zamknąć drzwiczki.



Uwaga: W razie gdyby płomień palnika przypadkowo zgasł, należy przekręcić pokrętko „B” do pozycji wyłączonej, otworzyć drzwiczki i odczekać co najmniej 1 minutę przed ponowną próbą uruchomienia palnika.

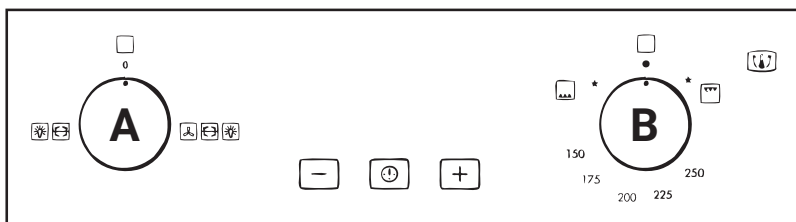
2.4. Wyłączenie piekarnika

Należy przekręcić pokrętko „A” i „B” na pozycję 0.

2.5. Panel sterowania i jego funkcje

A - włączenie piekarnika elektryczne, wybór funkcji

B - włączenie piekarnika gazowe, wybór trybu pracy i temperatury



rys. 2. Panel sterowania



Opiekacz/grill powierzchniowy - funkcja przeznaczona jest do opiekania małych porcji mięs, wyrobów wędliniarskich, tostów.



Termoobieg



Pieczenie z nagrzewaniem od dołu wsadu piekarnika – funkcja zalecana w niektórych przepisach. Temperatura max 250°



Oświetlenie



Rożen obrotowy - Temperatura max 250°C



Klawisz funkcyjny - ustawienie godziny i minutnika



Podświetlony wskaźnik informuje o pracy piekarnika

2.6. Uruchomienie funkcji minutnika

W czasie pracy piekarnika lub w dowolnej chwili można wykorzystać zegar cyfrowy w funkcji minutnika. Minutnik odlicza i wyświetla pozostały czas. Wciśnij „+”, by ustawić alarm, „-”, by wybrać głośność alarmu dźwiękowego lub klawisz funkcyjny, by ustawić bieżącą godzinę.

2.7. Ustawianie bieżącej godziny:

- wciśnij klawisz funkcyjny - cyfry będą migać dalej,
- wciśnij plus lub minus, by ustawić bieżącą godzinę,
- bieżąca godzina zostanie potwierdzona automatycznie w ciągu 3 sekund.

Ustawienie alarmu:

- wciśnij przycisk plusa, by ustawić alarm,
- domyślna wartość wyświetlana na ikonce to 0-10 min:s,
- wciśnij +/-, by ustawić alarm z zakresu 0-10 do 99-50 min:s,
- po upływie zadanego czasu na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina, a alarm będzie trwał przez 7 minut; po upływie tego czasu, na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina,
- by zatrzymać alarm, należy wcisnąć przycisk plusa.

Zmiana minutnika:

- po ustawieniu alarmu, można go zmienić wciskając +/- lub ustawić czas alarmu na 00:00, by go anulować.

Ustawienie tonacji dźwiękowej:

- do wyboru są 3 poziomy natężenia dźwięku,
- wciśnij plus by ustawić alarm,
- wciśnij minus, by wybrać rodzaj alarmu dźwiękowego, powtórz czynność do momentu, aż sygnał dźwiękowy osiągnie wymagany poziom.



WAŻNE: Jeśli włączone jest odliczanie w trakcie pracy piekarnika lub grilla, w momencie gdy odliczanie dobiegnie końca piekarnik będzie dalej się nagrzewał. Należy wyłączyć piekarnik/grill korzystając z funkcji piekarnika i pokrętła regulacji temperatury.



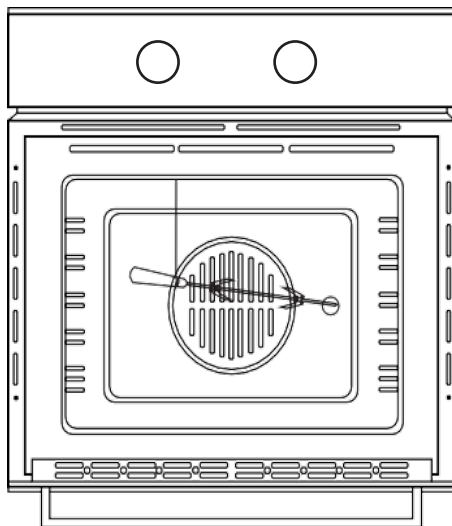
Timer może aktywować się w niektórych przypadkach z uwagi na bardzo czuły panel sterowania. Zjawisko to nie wpływa na poprawne funkcjonowanie piekarnika i nie stanowi o jego wadzie.



Istnieje możliwość osadzania się pary na drzwiach urządzenia, która w trakcie pracy urządzenia zanika.

2.8. Użytkowanie rożna

Rożen pozwala na opiekanie potraw obrotowo. Bardzo wysoka temperatura i bezpośredni płomień są w stanie zrumienić powierzchnię mięs, pozostawiając je soczyste wewnątrz.



rys 3. Montaż rożna

Przygotowanie rożna do działania:

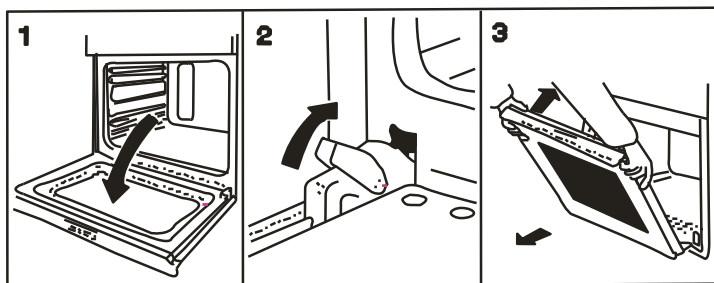
1. nabić na pręt potrawę i unieruchomić ją przy pomocy widelców
2. umieścić hak na zaczepie u góry piekarnika
3. w sprzęgło napędu wsunąć pręt tak, aby uchwyt metalowej części rączki opierał się na haku
4. wykręcić plastikową rączkę
5. wsunąć blachę z wodą w prowadnice, aby tłuszcz mógł swobodnie na nią kapać
6. zamknąć drzwi i uruchomić funkcję rożna pokrętkiem „B”

3. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

Drobne zabrudzenia szyby drzwi należy zetrzeć zwilżoną szmatką, wodą lub płynem do czyszczenia szkła. Nie powinno się stosować urządzeń czyszczących na parę. Zabrania się również stosowania żrących lub agresywnych płynów do mycia, piasku do czyszczenia, czy ostrych gąbek. Używanie nieprzystosowanych środków, np. płynów do naczyń, może być przyczyną powstawania przebarwień, trudnych do usunięcia.

3.1. Demontaż/montaż drzwi piekarnika

Drzwi piekarnika można w prosty sposób odłączyć od korpusu i zgodnie z rysunkami zdemontować oraz wyczyścić od środka.



rys. 4. Demontaż drzwiczek

1. Otwórz drzwiczki na oścież (rys. 4., poz. 1),
2. Podnieś i podważ dwie dźwignie na dwóch zawiasach (rys. 4., poz. 2),
3. Złap mocno drzwiczki po zewnętrznych stronach i pomału zamknij, ale nie do końca (rys. 4., poz. 3),
4. Pociągnij drzwiczki do siebie wyciągając je z zawiasów.

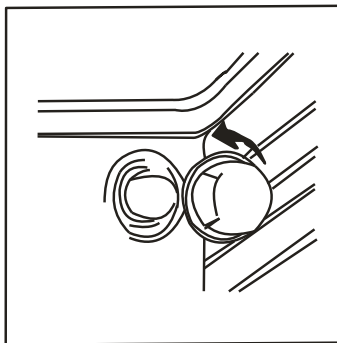
Włóż drzwiczki z powrotem postępując wg powyższych instrukcji i zaczynając od końca.

Trudne do usunięcia przypalenia we wnętrzu piekarnika czyścić przy pomocy skrobaka do szyb ceramicznych, następnie przetrzeć zwilżoną szmatką. Należy uważać, by nie uszkodzić emalii ceramicznej oraz uszczelki.

Zabrudzenia powstałe na pozostałych elementach, rusztach, blachach do pieczenia, w trakcie przygotowania potraw zawierających cukier, sól, tłuszcz, lub folię aluminiową przywartą do blach, należy zeszkobać od razu skrobakiem na ciepłych elementach i po wychłodzeniu doczyścić specjalnym płynem. Ruszty i blachy można myć w zmywarce. Nie należy stosować środków o agresywnym i żrącym działaniu. Środków czyszczących w żadnym wypadku nie należy nakładać na **gorące elementy**.

3.2. Wymiana żarówki oświetlającej piekarnik

Przed wymianą żarówki należy obowiązkowo odłączyć urządzenie od zasilania, by uniknąć porażenia prądem.



rys. 5. Wymiana żarówki oświetlającej piekarnik

1. należy wyłączyć piekarnik,
2. zdjąć szklaną oprawę lampki, umyć ją i wytrzeć do sucha,
3. wyciągnąć żarówkę z gniazda i wymienić na nową żarówkę E14, 15W, 230-240V,
4. ponownie założyć szklaną oprawę.

4. POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU WYSTĄPIENIA USTEREK

W przypadku niepoprawnego działania piekarnika i pojawienia się usterki elektrycznej, gazowej lub mechanicznej należy:

1. sprawdzić źródło zasilania,
2. zaprzestać używania,
3. odłączyć od źródła prądu wyciągając wtyczkę z gniazda,
4. zakrecić zawór doprowadzający gaz,
5. zgłosić do serwisu producenta potrzebę interwencji.

Serwis (8:00-18:00):

☎ +48 515 020 434

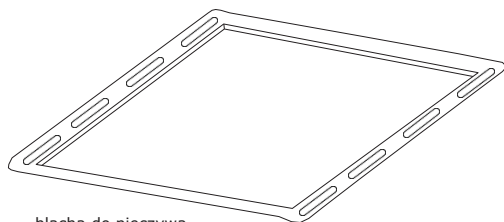
✉ serwis@solgaz.com.pl

MONTAŻ URZĄDZENIA

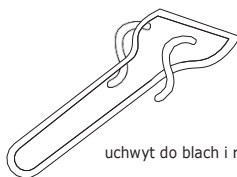
5. ROZPAKOWANIE KARTONU



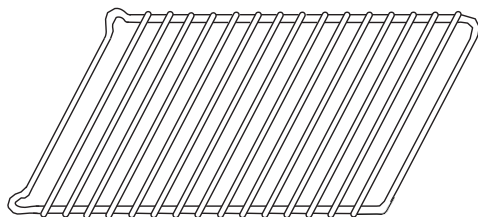
Symbol znajdujący się powyżej oznacza, że zakupiony piekarnik, na czas transportu został zapakowany w materiały w pełni nadające się do ponownego przetworzenia/recyklingu. Zachęcamy do pozbywania się opakowań, zgodnie z zasadami ochrony środowiska. Prosimy również o sprawdzanie kompletności dostawy, zgodnie ze specyfikacją i rysunkiem. W kartonie powinien znajdować się piekarnik z wyposażeniem, instrukcją zawierającą kartę gwarancyjną



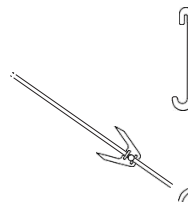
blacha do pieczywa



uchwyt do blach i rusztów



duży ruszt



zestaw rusztu do różni

rys. 6. Wyposażenie piekarnika

6. WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA

6.1. Przygotowanie mebli do wbudowania piekarnika



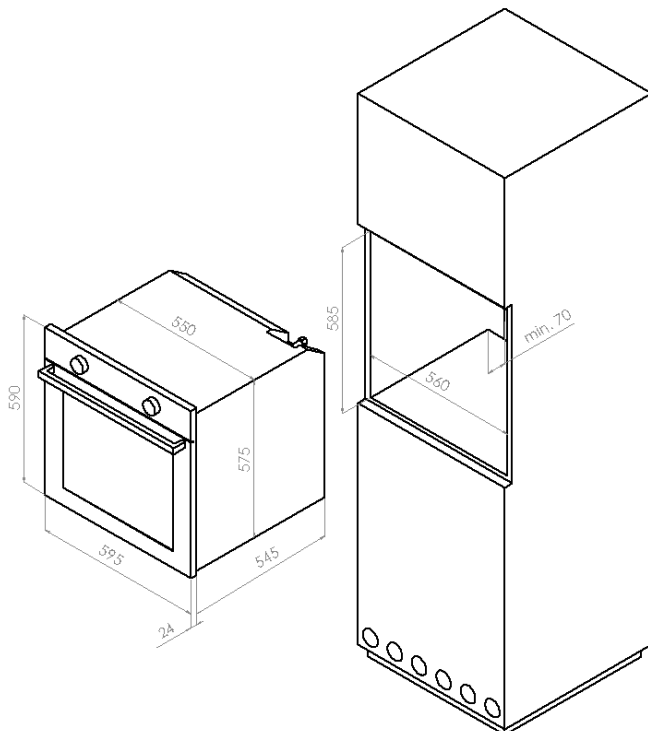
Instalatorze, pamiętaj o wentylacji urządzenia do zabudowy!

Szafka meblowa lub segment, na którym będzie znajdował się piekarnik powinien być:

- zabezpieczony od strony ściany przed wilgocią i zalaniem,
- prawidłowo wypoziomowany,
- meble kuchenne powinny posiadać głębokość min. 600 mm.

Meble kuchenne, w tym także kleje, lakiery, okleiny i inne elementy, z których są wykonane, muszą mieć odporność termiczną 100°C. W przeciwnym wypadku okładzina meblowa może się odklejać, a płyty deformować.

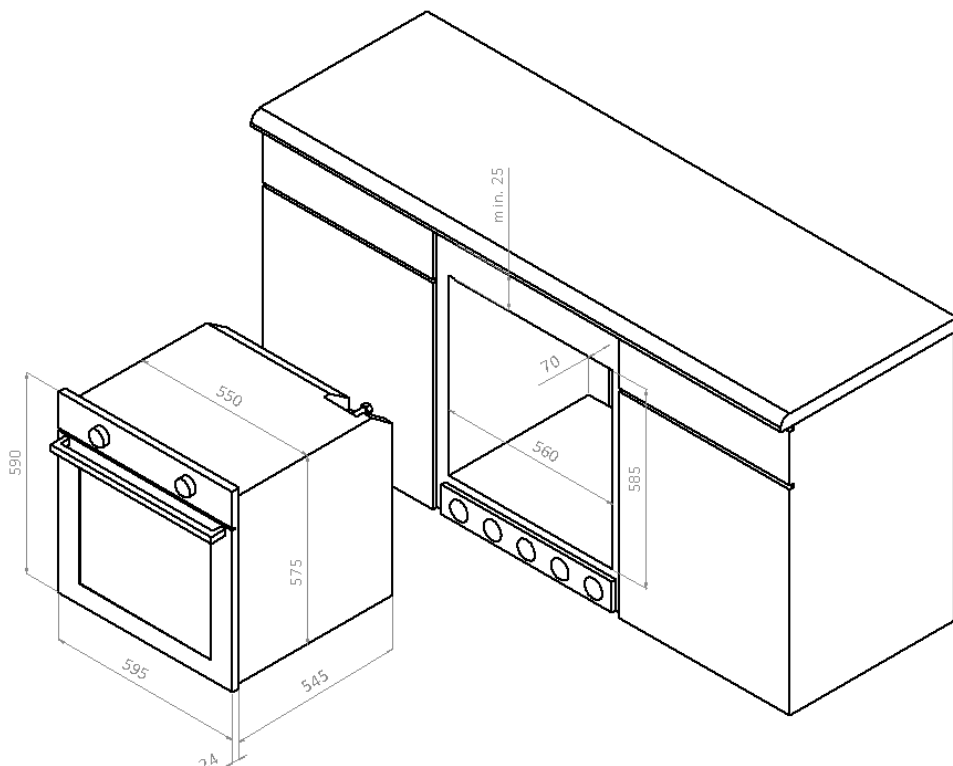
W celu zapewnienia odpowiedniej wentylacji, tylna ściana szafki musi zostać zdemontowana, a w przednim cokole szafki należy zamontować kratkę wentylacyjną.



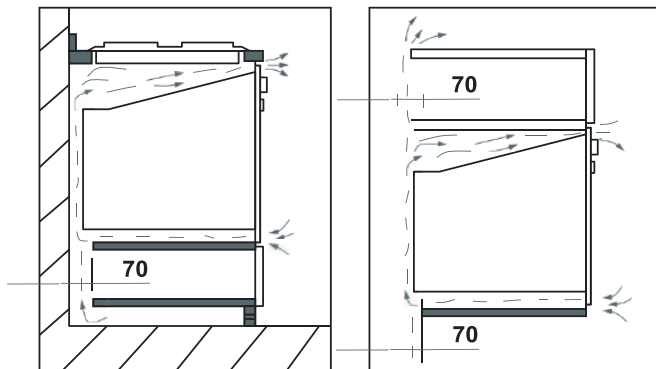
rys. 7. Zabudowa piekarnika w szafce bez płyty w blacie



Przed przystąpieniem do montażu i podłączeniem piekarnika do instalacji gazowej, należy sprawdzić, czy typ gazu, którego zamierzają Państwo użyć do jego zasilenia jest zgodny z typem gazu podanym na tabliczce znamionowej. Jeśli nie, należy odstąpić od montażu.



rys. 8. Zabudowa piekarnika w szafce z płytą w blacie



rys. 9. Wentylacja piekarnika

6.2. Podłączenie do instalacji elektrycznej



Podłączenie piekarnika do instalacji elektrycznej polega na umieszczeniu wtyczki w odpowiednim gnieździe instalacji elektrycznej (230V 1N-50Hz), wyposażonego w przewód ochronny. Gniazdo to powinno znajdować się w miejscu dostępnym dla użytkowników piekarnika, po zamontowaniu urządzenia do mebli kuchennych.

Informacja dla instalatora:

Przed przyłączeniem piekarnika do gniazda sieciowego należy sprawdzić:

- wartość napięcia elektrycznego (znajduje się na tabliczce znamionowej),
- zgodność przekrojów przewodów w instalacji elektrycznej z podaną powyżej.

Przy podłączaniu piekarnika zabrania się stosowania przedłużaczy, łączników itp., ponieważ mogą być przyczyną pożaru. Przewód przyłączeniowy nie może stykać się z gorącymi, ani ostrymi elementami konstrukcji piekarnika. Wszystkie zmiany w instalacji elektrycznej mogą być wprowadzane tylko przez uprawnionego elektryka. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, należy wymienić go w zakładzie naprawczym do tego przeznaczonym. Należy zwrócić uwagę, aby przewód zasilający nie był poskręcany lub przyciśnięty sprzętem. Przewód przyłączeniowy należy regularnie sprawdzać, przez osobę uprawnioną. W przypadku zaistnienia konieczności wymiany kabla zasilającego, proszę zwrócić się do specjalisty.

6.3. Podłączenie do gazu



Reduktor oraz wąż elastyczny powinny posiadać certyfikat bezpieczeństwa.



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).



Podłączenie do instalacji gazowej powinno być wykonane w taki sposób, który nie wywołuje naprężeń w żadnym punkcie instalacji, ani na żadnej części urządzenia. Użycie nadmiernego momentu przy dokręcaniu (większego niż 20 Nm) lub pakół do uszczelniania może spowodować uszkodzenie połączenia lub jego nieszczelność.

Połączenia do gazu dokonuje się za pomocą elastycznego przewodu gazowego z gwintowaną nasadką. Złączka zapewniająca dopływ gazu jest w formie gwintowanej cylindrycznej nasadki męskiej 1/2". Należy korzystać wyłącznie z rur i plomb, które spełniają bieżące normy krajowe. Rury należy montować tak, by ich długość nie przekraczała 2000 mm w pełnym rozłożeniu. Po połączeniu upewnij się, że elastyczny przewód gazowy nie styka się z żadną z ruchomych części i nie jest zgnieciony.

Sprawdzenie, czy połączenie jest szczelne.

Podłączenia do gazu może dokonać jedynie osoba z uprawnieniami gazowymi. Przed podłączeniem urządzenia do gazu należy sprawdzić czy urządzenie jest dostosowane do rodzaju gazu, na którym będzie pracowało.

Po zamontowaniu upewnij się czy złączki są szczelne.

Pod żadnym pozorem nie używać otwartego płomienia.

6.4. Wymagania dla pomieszczeń

Pomieszczenie, w którym piekarnik ma być zamontowany, 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 piekarnika gazowego, 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).

Oświadczenie producenta

Producent deklaruje niniejszym, że wyrób ten spełnia zasadnicze wymagania wymienionych poniżej dyrektyw europejskich został oznakowany znakiem CE

Dyrektywa 2014/35/UE Urządzenia elektryczne niskonapięciowe
Dyrektywa 2014/30/UE Kompatybilność elektromagnetyczna

Świadectwo podłączenia

Piekarnik gazowy został prawidłowo podłączony do czynnej sieci lub źródła gazu.

Rodzaj podłączanego gazu z czynnej sieci lub źródła gazu

Adres zainstalowania

Numer fabryczny

Rodzaj gazu z czynnej sieci lub źródła gazu, do jakiego fabrycznie został przystosowany piekarnik: **G20**

Data instalacji

Nr uprawnień.....

Pieczęć i podpis instalatora

WARUNKI GWARANCJI

Dla bezpieczeństwa użytkowania i ważności niniejszej gwarancji należy przestrzegać poniższych zapisów.

Piekarnik gazowy do zabudowy szafkowej, nazwany w dalszej części piekarnikiem przeznaczony jest wyłącznie do użytku w indywidualnych gospodarstwach domowych i służy do przygotowywania posiłków.

Używanie wyrobu powinno przebiegać zgodnie z Instrukcją Obsługi dołączonej do opakowania, oraz zasilane prądem poprzez dostarczany przez producenta kabel zasilaczowy.

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**. Jeżeli naprawa nie może być wykonana w miejscu użytkowania urządzenie do naprawy powinno być przesłane kompletne wraz z kopia dowodu zakupu i kartą gwarancyjną oraz zabezpieczone na czas transportu. Zabrudzenia powstałe w czasie eksploatacji powinny być usunięte przez użytkownika. Gwarant doprowadza jedynie wyrób do pełnej sprawności. Koszty przesyłki ponosi gwarant.

Gwarant zwolniony jest z odpowiedzialności z tytułu gwarancji za wady lub usterki:

- spowodowane wadliwym lub niezgodnym z przeznaczeniem użytkowaniem,
- niewłaściwym montażem lub wadliwym podłączeniem,
- wykonania przeróbek i napraw we własnym zakresie (nieuprawnione otwarcie urządzenia i/lub zerwanie plomb),
- utraty gwarancji lub braku odpowiednich wpisów w karcie gwarancyjnej,
- uszkodzenia i zużycia elementów dekoracyjnych wynikające z użytkowania,
- elementy szklane nie są objęte gwarancją.

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.

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 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.

Żarówka jest częścią eksploatacyjną. Z tego względu nie podlega gwarancji.

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

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

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

**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.

NOTATKI

NOTATKI

Solgaz Sp. z o.o.

ul. Towarowa 28A
58-100 Świdnica
NIP: 882-19-02-268

Infolinia (8:00-18:00):

☎ +48 515 020 420

📘 facebook.com/solgaz

🐦 twitter.com/SolgazPolska