

PL

Instrukcja montażu i obsługi

 SOLGAZ



**Gazowa płyta ceramiczna
do zabudowy**

Innova

- Standard
- Comfort
- Premium

CE

 GAZ



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 ze wszystkich ich zalet, oraz pomoże wyzbycić się wszelkich wątpliwości odnośnie ich eksploatacji.

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



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



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

Chętnie odpowiemy na Państwa pytania

Infolinia (8:00-18:00):

☎ +48 515 020 420

✉ biuro@solgaz.com.pl

Serwis (8:00-18:00):

☎ +48 515 020 434

✉ serwis@solgaz.com.pl



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

OBSŁUGA URZĄDZENIA

1. Informacje ogólne	4
1.1. Przeznaczenie kuchni	4
1.2. Definicje modeli sprzedażowych	4
1.3. Dane techniczne kuchni Innova	5
1.4. Budowa kuchni gazowej	6
1.5. Konserwacja i przegląd elementów kuchni	7
2. Eksploatacja kuchni	7
2.1. Interfejs użytkownika	7
2.2. Uruchomienie kuchni i regulacja mocy grzejnej palników	8
2.3. Wyłączanie palników	8
2.4. Płynna regulacja mocy palników (stabilizacja temperatury)	8
2.5. Czas działania - Timer	9
2.6. Minutnik	9
2.7. Praca w trybie grzania ciągłego - Booster	9
2.8. Funkcja pauzy	10
2.9. Funkcja ochrony rodzicielskiej	10
2.10. Funkcje dodatkowe	10
2.11. Wskaźnik nagrzania szczątkowego	11
2.12. Wykorzystanie ciepła nagrzanych spalin w polach darmowych	11
2.13. Dobór naczyń	12
3. Czyszczenie i konserwacja kuchni	13
3.1. Czyszczenie szyby ceramicznej	13
3.2. Czyszczenie listwy kuchni	14
3.3. Kontrola i nadzór nad instalacją gazową, elektryczną i wentylacyjną	14
4. Postępowanie w przypadku wystąpienia usterek – sygnalizacja błędów	14

MONTAŻ URZĄDZENIA

5. Wymagania instalacyjne kuchni	17
5.1. Wymagania dla pomieszczeń	17
5.2. Montaż kuchni w blacie szafek kuchennych	18
6. Wskazówki dla instalatora	24
6.1. Informacje ogólne	24
6.2. Czynności wstępne	25
6.3. Dostosowanie kuchni do innego rodzaju gazu	25
6.4. Instalacja gazowa	28
6.5. Instalacja elektryczna	29
Oświadczenie producenta	30
Karta gwarancyjna	31

OBSŁUGA URZĄDZENIA

1. INFORMACJE OGÓLNE

1.1. Przeznaczenie kuchni

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

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

Płyta gazowa podłączona może być do każdego rodzaju gazu – zarówno z sieci miejskiej, jak i gazu 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 zakupu dodatkowego zasilacza rezerwowego, umożliwiającego pracę kuchni w czasie przerwy w dostawie prądu.

1.2. Definicje modeli sprzedażowych

Comfort Line:	Premium Line:	Standard Line:
GPC Gen.2 - Silent 2 H	GPC Gen.2 - Silent+ 2 H	GPC Gen.2 – 2 H
GPC Gen.2 - Silent 2+1	GPC Gen.2 - Silent+ 2+1	GPC Gen.2 - 2+1
GPC Gen.2 - Silent 3+1	GPC Gen.2 - Silent+ 3+1	GPC Gen.2 - 3+1
GPC Gen.2 - Silent 4+1	GPC Gen.2 - Silent+ 4+1	GPC Gen.2 - 4+1
GPC Gen.2 - Silent 4+2	GPC Gen.2 - Silent+ 4+2	GPC Gen.2 - 4+2
GPC Gen.2 - Silent 5+3 80	GPC Gen.2 - Silent+ 5+3 80	GPC Gen.2 - 5+3 80
GPC Gen.2 - Silent 5+3 90	GPC Gen.2 - Silent+ 5+3 90	GPC Gen.2 - 5+3 90

INNOVA

Typ produktu:

oznacza: GPC Gen.2 (GPC Generation 2)
GPC Gen.2: Gazowa płyta ceramiczna do zabudowy (GPC Generation 2)

Wersja Standard:

Produkt bez funkcji dodatkowych

Wersja Comfort:

Produkt z funkcją stabilizacji temperatury

Wersja Premium:

Produkt z funkcją stabilizacji temperatury i gładką regulacją temperatury

Oznaczenie: H

oznacza: Wersję poziomą

Oznaczenie: [A]+[B]

oznacza: [A]= ilość palników, [B]=ilość powierzchni gorących na ceramice

Oznaczenie: [80], [90]

oznacza: [80] oznacza kuchenkę w wersji wymiarowej 80cm, [90] kuchnię w wersji wymiarowej 90cm

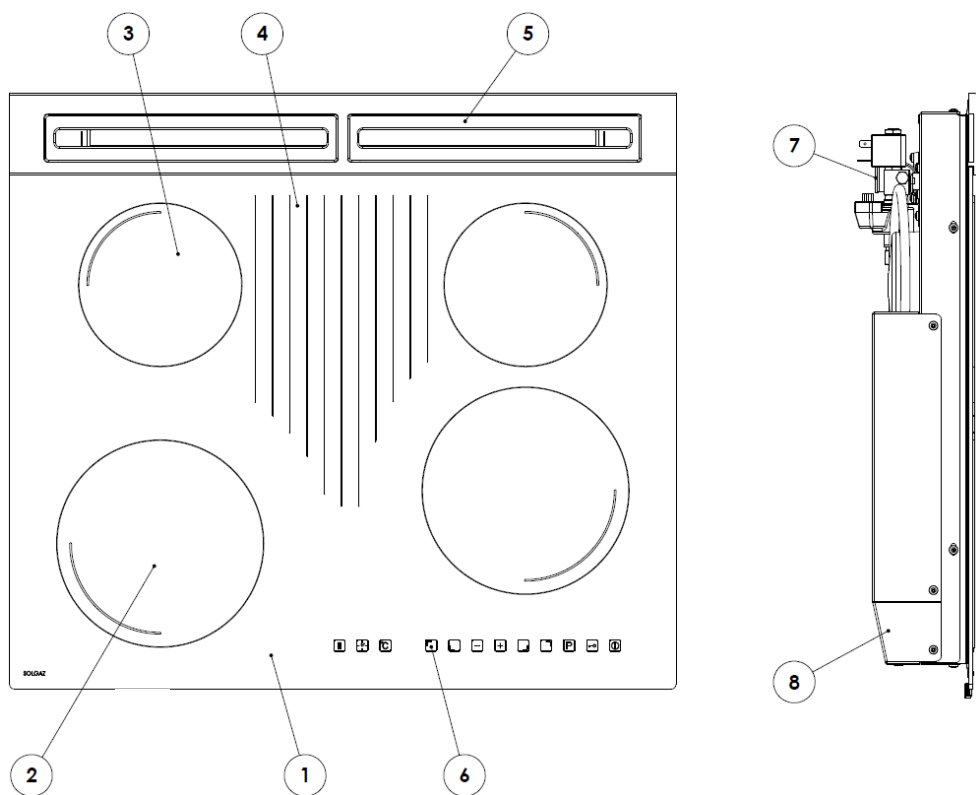
1.3. Dane techniczne kuchni Innova

Parametry charakterystyczne kuchni	Jednostka miary	RODZAJ GAZU							
		2E G20	2Lw G27	2Ls G2.350	3B/P G30	G25	G31	G31	G30
Ciśnienie nominalne	mbar	20		13	37	25	30	37	30
Dysza palnika ø 14cm /małego/	mm	0,75	0,90	1,00	0,45	0,75	0,55	0,50	0,45
Dysza palnika ø 18cm/średniego/	mm	0,95	1,20	1,35	0,60	0,95	0,65	0,65	0,60
Dysza palnika ø 22cm /dużego/	mm	1,16	1,37	1,70	0,70	1,16	0,75	0,75	0,70
Nominalna moc cieplna GPC Gen.2 2+1, 2H Strumień gazu gram/godz.	KW	2,7	2,9	2,7	2,7	2,7	2,9	2,7	2,7
Nominalna moc cieplna GPC Gen.2 3+1 Strumień gazu gram/godz.	KW	5,0	5,2	4,7	5,0	5,0	5,2	5,0	5,0
Nominalna moc cieplna GPC Gen.2 4+1 Strumień gazu gram/godz.	KW	5,4	5,6	5,4	5,4	5,4	5,8	5,4	5,4
Nominalna moc cieplna GPC Gen.2 4+2 Strumień gazu gram/godz.	KW	6,0	6,2	5,7	6,0	6,0	6,2	6,0	6,0
Nominalna moc cieplna GPC Gen.2 5+3 Strumień gazu gram/godz.	KW	7,7	7,9	7,4	7,7	7,7	8,1	7,7	7,7
Moc cieplna nominalna palnika ø 14cm	KW	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,2	1,0	1,0
Strumień gazu gram/godz.	g/h								
Moc cieplna nominalna palnika ø 18cm	KW	1,7	1,9	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7
Strumień gazu gram/godz.	g/h								
Moc cieplna nominalna palnika ø 22cm	KW	2,3	2,3	2,0	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3
Strumień gazu gram/godz.	g/h								
Przyłącze gazowe		R1/2" wewnętrzny							
Napięcie pracy kuchni	V	12 V							
Napięcie zasilania zasilacza	V	230V/ 50Hz/ 2,5A							
Parametry zasilacza		12V DC/6A							
Stopień ochrony obudowy		IP-20							
Wymiary gabarytowe (dł. x szer. x głęb.)	mm	na rysunku 2.							

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

1.4. Budowa kuchni gazowej

Kuchnia Innova



Rys. 1.1

Widok kuchni Innova - w zależności od wersji płyta może się różnić ilością palników

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1 – szyba ceramiczna | 5 – kratki wylotu spalin (2 sztuki) |
| 2 – pole grzejne większe $\varnothing 18$ cm | 6 – panel sterowania |
| 3 – pole grzejne mniejsze $\varnothing 14$ cm | 7 – króciec dolotowy gazu |
| 4 – pole darmowe | 8 – osłona palników |

1.5. Konserwacja i przegląd elementów kuchni



Przy obsłudze zgodnej z instrukcją oraz realizacji czyszczenia i konserwacji kuchni wg opisu zawartego w punkcie 4.

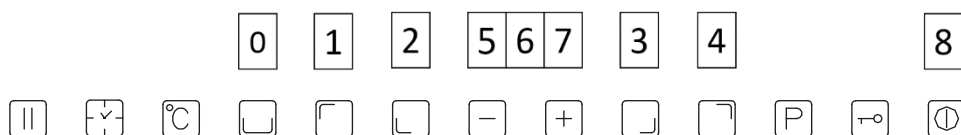
Poprawnie działająca kuchnia nie wymaga przeglądów.

2. EKSPLOATACJA KUCHNI



Wszelkie informacje na temat montażu znajdują się na końcu instrukcji.

2.1. Interfejs użytkownika - wygląd ogólny



Opis pól dotykowych (ikony sterownicze)

|| – Start-Stop

-v – funkcja ustawiania timera/minutnika

°C – * funkcja płynnej regulacji mocy (stabilizacji temperatury)

0 – kanał palnika środkowego

1 – kanał palnika małego z lewej strony

2 – kanał palnika średniego z lewej strony

3 – kanał palnika średniego z prawej strony

4 – kanał palnika małego z prawej strony

5 – „-” – zmniejszanie zadanej wartości

7 – „+” – zwiększanie zadanej wartości

P – funkcja booster

⊘ – funkcja ochrony rodzicielskiej

8 – ⊕ – włączenie/wyłączenie

** funkcja dostępna w wariantach produktu Innova Comfort i Innova Premium*

Wyświetlacz

0 – 4 – wyświetlacz palników (dalej nazywane W0 - W4)





5, 6, 7 – wyświetlacz wartości (dalej nazywane WW)

8 – wyświetlacz standby (dalej nazywane WK)

2.2. Uruchomienie kuchni i regulacja mocy grzejnej palników






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

1. Po włączeniu zasilania kuchnia przejdzie w tryb testowania oraz wykona autokalibrację. Przejście kuchni w stan czuwania nastąpi automatycznie po 15 sekundach lub po naciśnięciu ikony .
2. Migające kreski na wyświetlaczu sygnalizują, iż kuchnia znajduje się w trybie czuwania. Aby uruchomić kuchnię należy dotknąć ikony . Aby wyłączyć kuchnię należy nacisnąć ikonę  przez sekundę.
3. Aby uruchomić żądany palnik naciśnij jedną z ikon W0-W4 z odpowiadającym symbolem. Na wyświetlaczu pojawią się cyfry oznaczające moc wybranego palnika. W przypadku, gdy wszystkie palniki są wyłączone po 6 sekundach nastąpi automatyczne przejście kuchni w tryb czuwania.
4. Po wybraniu palnika przyciskami „+” i „-” ustawić jego moc, następnie zatwierdzić wybór krótkim naciśnięciem ikony . W przypadku niezatwierdzenia wyboru, nastąpi ono automatycznie po upływie 6 sekund. Aby wyzerować moc palnika, ikonę z jego symbolem przytrzymać przez minimum sekundę.



2.3. Wyłączanie palników

Przytrzymanie ikony  przez sekundę spowoduje wyłączenie wszystkich palników.

2.4. Płynna regulacja mocy palników (funkcja stabilizacji temperatury)

Aby ustawić moc palnika w trybie pracy stabilizacji, należy nacisnąć ikonę z jego symbolem, następnie ikonę . Na wyświetlaczu palnika pojawi się litera „E”. Ikonami „+” i „-” ustawić żądany poziom mocy, wybór zatwierdzić krótkim naciśnięciem ikony . W przypadku niezatwierdzenia wyboru, nastąpi ono automatycznie po upływie 6 sekund. Regulacja stabilizacji temperatury jest możliwa w zakresie 50 - 250 stopni mocy. Aby wyzerować temperaturę palnika ikonę  przytrzymać przez sekundę.

2.5. Timer – żądany czas działania danego palnika




Aby ustawić czas działania – funkcja timer palnika, nacisnąć ikonę z jego symbolem, następnie ikonę . Na wyświetlaczu palnika pojawi się litera „t” zaś na wyświetlaczu centralnym pojawią się cyfry oznaczające czas wyrażony w minutach, po którym palnik zostanie automatycznie wyłączony. Przyciskami „+” i „-” ustawić czas, wybór zatwierdzić krótkim naciśnięciem przycisku . W przypadku niezatwierdzenia wyboru, nastąpi ono automatycznie po upływie 6 sekund. Aby wyzerować czas uruchomienia palnika przycisk T naciskać przez minimum sekundę.

Działanie funkcji timer symbolizuje migająca kropka na wyświetlaczu przy cyfrze mocy palnika. 15 sekund przed upływem zadanego czasu użytkownik jest informowany przerywanym cichym sygnałem dźwiękowym. 3 sekundy przed końcem upływu czasu sygnał dźwiękowy jest głośniejszy. Po upływie czasu sygnał jest bardzo wyraźny zaś palnik zostaje całkowicie wyłączony.



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



2.6. Minutnik


Jest to dodatkowa funkcja odmierzająca czas, która nie powoduje wyłączenia żadnego palnika a jedynie powoduje uruchomienie sygnału dźwiękowego. Aby uruchomić minutnik nie należy naciskać ikony z symbolem palnika, lecz tylko ikonę . Na wyświetlaczu centralnym pojawią się cyfry oznaczające czas wyrażony w minutach. Przyciskami „+” i „-” ustawić czas, wybór zatwierdzić krótkim naciśnięciem przycisku . W przypadku niezatwierdzenia wyboru, nastąpi ono automatycznie po upływie 6 sekund. Aby wyzerować czas przycisk  naciskać przez minimum sekundę.

2.7. Praca w trybie grzania ciągłego - Booster


Istnieje możliwość czasowego zwiększenia mocy palników przez uruchomienie funkcji „booster”. Aby uruchomić funkcję dla zadanego palnika, nacisnąć przycisk z jego symbolem następnie przez minimum sekundę przytrzymać ikonę z literą P. Funkcja „booster” będzie działać przez 10 minut, po czym palnik powróci do wcześniej zadanej mocy. Aby wyłączyć funkcję przed tym czasem należy nacisnąć ikonę P przez sekundę.

2.8. Funkcja paazy

Funkcja ta zatrzymuje działanie kuchni (wyłączenie wszystkich palników) z jednoczesnym zapamiętaniem jej ustawień. Aby uruchomić funkcję - przerwać działanie kuchni, przytrzymać ikonę  przez minimum 5 sekund. Działanie funkcji sygnalizowane jest przez znak paazy na wyświetlaczach pracujących palników. Aby wznowić działanie kuchni należy ponownie nacisnąć ikonę  przez minimum 5 sekund.

Naciśnięcie ikony  przez minimum sekundę powoduje wyłączenie funkcji Start/Stop i wyłączenie wszystkich palników.

2.9. Funkcja ochrony rodzicielskiej

Ochrona rodzicielska zablokuje działanie ikon sterowniczych przed przypadkowym naciśnięciem. Aby uruchomić funkcję, przytrzymać ikonę L przez minimum 3 sekundy. Działanie funkcji sygnalizowane jest literą L na wyświetlaczu centralnym. Aby odblokować działanie pól dotykowych (ikon sterujących) należy ponownie przytrzymać ikonę L przez minimum 3 sekundy. Uruchomienie funkcji nie powoduje blokady ikony włączania .

2.10. Funkcje dodatkowe

1. Sygnalizacja przegrzania

Gdy temperatura naczynia przekroczy 250 stopni Celsjusza, zostanie to zasygnalizowane trzema poziomymi kreskami na jego wyświetlaczu. (Dotyczy produktów Innova Comfort oraz Premium).

Aby skasować komunikat - nacisnąć ikonę odpowiedniego palnika.

- ### 2. Gdy temperatura palnika osiągnie wartość krytyczną 360 stopni Celsjusza, nastąpi automatyczne wyłączenie wszystkich palników, oraz przejście kuchni w tryb awaryjny (dotyczy wersji Comfort i Premium).
- ### 3. W przypadku, gdy żadna z ikon sterujących kuchni nie zostanie naciśnięta przez 120 minut, nastąpi jej automatyczne wyłączenie.

2.11. Wskaźnik nagrzania szczątkowego

Komunikat „H” na wyświetlaczu palnika sygnalizuje, że płyta w miejscu danego palnika, jak i w miejscu „pola darmowego” jest rozgrzana, ostrzeżenie przed oparzeniem.



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!

W przypadku zakupu produktu Innova w wersji Comfort lub Premium kuchnia wyposażona jest w czujniki informujące o wysokiej temperaturze nagrzania pola sygnalizowane jest to poprzez symbol H, w przypadku produktu w wersji Standard kuchnia powinna wychłodzić się w ciągu 10 min, co także sygnalizowane jest komunikatem H.

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

2.12. Wykorzystanie ciepła nagrzanych spalin w polach darmowych

Gazowe płyty ceramiczne **Innova** mają dodatkowe pole/pola (pokazane na rys. 1.1), które wykorzystują ciepło spalin wypływających z palnika do kratki wylotowej z tyłu płyty kuchennej. Pola te można wykorzystywać do podgrzewania potraw niewymagających wysokiej temperatury.

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



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

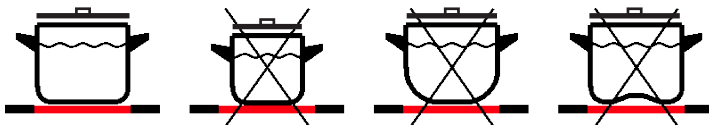
2.13. Dobór naczyń



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

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

Ponadto naczynia powinny być w miarę możliwości przykryte pokrywką. Należy zwrócić uwagę, aby pokrywka nie wystawała poza obręb naczynia, a skropliny nie 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 energii emitowanej energii. Naczynia kuchenne należy ustawiać na środku zaznaczonego pola grzejnego przed włączeniem palnika.

Aby nie dopuścić do porysowania płyty kuchennej, nie należy przesuwając po jej powierzchni naczyń tylko je przenosić. Naczynia uprzednio należy oczyścić z ewentualnie przywartych do dna materiałów takich, 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 przysłańc kratki wylotu spalin z tyłu kuchni ani stawiać na niej naczyń, szczególnie podczas pracy płyty.

3. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHNI



Ceramiczne płyty gazowe SOLGAZ nie wymagają żadnych regularnych przeglądów czy konserwacji wewnątrz urządzenia. Należy jedynie pamiętać o regularnym czyszczeniu ceramiki i kratki wylotu spalin. Jak szczególnie 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 czyszczenia SOLGAZ, które można zakupić na stronie www.solgaz.eu. Środki te usuwają wszelkie zabrudzenia z płyty ceramicznej, nie uszkadzając jej. Jeśli przy używaniu innych środków zauważą Państwo działanie inwazyjne, należy natychmiast zaprzestać ich użytkowania. **Nie odpowiadamy za szkody powstałe w przypadku użytkowania środków chemicznych innych niż zalecane przez nas.**

Czyszczenie po każdym użyciu:

- **Mocno przywarte zanieczyszczenia** usuwać specjalnym, ostrym skrobakiem. Następnie zetrzeć powierzchnię wilgotną ściereczką z dodatkiem specjalnego środka do konserwacji. Na zaschnięte, przypalone zabrudzenia doskonale nada się środek „Czystość” oznaczony nr 1.
- Lekkie, nieprzypalone zabrudzenia zetrzeć wilgotną ściereczką ze środkiem czyszczącym (zastosowanie środka do mycia naczyń może spowodować wystąpienie niebieskawych przebarwień) Na lekkie codzienne zanieczyszczenia doskonale sprawdzi się środek „Pielęgnacja” oznaczony nr 2.
- Smugi na płycie ceramicznej najlepiej usuwać po wystygnięciu przy użyciu preparatu do czyszczenia powierzchni szklanych. Do tego celu zalecamy preparat „Połysk” oznaczony nr 3.



Poradnik czyszczenia dostępny pod adresem: solgaz.eu/czyszczenie

Usuwanie plam:

- **Jasne plamy o zabarwieniu perłowym** można usuwać z ochłodzonej szyby ceramicznej przy pomocy środka czyszczącego.
- **Przy usuwaniu cukru**, resztek potraw z zawartością cukru, tworzyw sztucznych i folii aluminiowej nie wolno wyłączać danego pola grzejnego! Należy natychmiast dokładnie 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 podoschnięcia, a następnie zetrzeć na mokro. Nigdy nie należy nanosić środków czyszczących na gorącą szybę ceramiczną. Należy je także dokładnie zetrzeć przed uruchomieniem płyty. W przeciwnym razie mogą one działać żrąco na szybę ceramiczną!

3.2. Czyszczenie listwy kuchni

- Listwa wylotu spalin powinna być czyszczona mokrą, miękką ściereczką z dodatkiem niewielkiej ilości płynu np. „Pielęgnacja”.
- Nie wolno do usuwania zanieczyszczeń używać środków o zawartości kwasów ani zasad.
- Podobnie, jak w przypadku szyby ceramicznej, czyszczenie rozpoczynamy dopiero po schłodzeniu powierzchni

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 reguluje temperaturę pola grzejnego poprzez cykliczne włączanie i wyłączenie się. Cykl trwa 60 sekund (w przypadku pracy cyklicznej). Przy uruchamianiu pola grzejnego w chwili zapalania gazu słychać regularny odgłos uruchamianego zaworu (kliknięcie). 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 mocy – 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, lub jego zła jakość.

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 wyświetlaczu sterownika, pojawiająca się w polu palnika. Kuchnia zostanie automatycznie wyłączona.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • brak gazu w butli lub w sieci; • niskie ciśnienie gazu; • palnik nie działa mimo otwartego zaworu gazu • zadziaływanie czujnika przegrzania, lub przesłonięcia kratki wylotu spalin 	<ul style="list-style-type: none"> • sprawdzić czy zawór gazu jest odkręcony; • sprawdzić, czy jest gaz w butli lub w sieci miejskiej; • spróbować uruchomić inny palnik
<p>Alarm C</p> <p>Litera C na wyświetlaczu sterownika, pojawiająca się w polu palnika. Kuchnia zostanie automatycznie wyłączona.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • płomień w palniku pomimo zamknięcia zaworu gazowego 	<ul style="list-style-type: none"> • należy zamknąć zawór gazowy i skontaktować się z serwisem
<p>Alarm D</p> <p>Litera D na wyświetlaczu centralnym sterownika. Utrzymuje się do momentu schłodzenia kuchni. Kuchnia zostanie automatycznie wyłączona.</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; • wyłączyć płytę i zaczekać aż się ostudzi
<p>Alarm E</p> <p>Litera E na wyświetlaczu sterownika, pojawiająca się w polu palnika. Kuchnia zostanie automatycznie wyłączona.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • zalany panel sterowania; • jednoczesne wciśnięcie kilku ikon sterujących na panelu sterowania 	<ul style="list-style-type: none"> • wytrzeć do sucha ceramikę w miejscu panelu sterowania i jego okolicy; • uruchomić ponownie płytę za pomocą głównego włącznika
<p>Alarm E50</p> <p>Litery E50 na wyświetlaczu centralnym sterownika. Kuchnia zostanie automatycznie wyłączona.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • błąd wewnętrzny sterownika 	<ul style="list-style-type: none"> • uruchomić ponownie płytę za pomocą głównego włącznika; • skontaktować się z serwisem
<p>Alarm E51</p> <p>Litery E51 na wyświetlaczu centralnym sterownika. Kuchnia zostanie automatycznie wyłączona.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • przegrzanie procesora odpowiedzialnego za funkcje klawiatury 	<ul style="list-style-type: none"> • uruchomić ponownie płytę za pomocą głównego włącznika; • skontaktować się z serwisem
<p>Alarm E52</p> <p>Litery E52 na wyświetlaczu centralnym sterownika. Kuchnia zostanie automatycznie wyłączona.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • przegrzanie procesora odpowiedzialnego za sterowanie 	<ul style="list-style-type: none"> • uruchomić ponownie płytę za pomocą głównego włącznika; • skontaktować się z serwisem

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

Sygnalizacja stanu	Możliwe przyczyny	Sposób postępowania
<p>Alarm E54</p> <p>Litery E54 na wyświetlaczu centralnym sterownika. Kuchnia zostanie automatycznie wyłączona.</p>	<ul style="list-style-type: none"> awaria zasilania w sekcji 150V 	<ul style="list-style-type: none"> uruchomić ponownie płytę za pomocą głównego włącznika; skontaktować się z serwisem
<p>Alarm E55</p> <p>Litery E54 na wyświetlaczu centralnym sterownika. Kuchnia zostanie automatycznie wyłączona.</p>	<ul style="list-style-type: none"> awaria zasilania w sekcji 12V Rozładowany zasilacz rezerwowy UPS (jeśli podłączono) 	<ul style="list-style-type: none"> uruchomić ponownie płytę za pomocą głównego włącznika; skontaktować się z serwisem podłączyć płytę z pominięciem zasilacza rezerwowego UPS
<p>Alarm E1.x</p> <p>Litery E1.x na wyświetlaczu centralnym sterownika, gdzie x to nr kanału, na którym wykryto problem. Kuchnia zostanie automatycznie wyłączona.</p>	<ul style="list-style-type: none"> awaria termopary 	<ul style="list-style-type: none"> uruchomić ponownie płytę za pomocą głównego włącznika; skontaktować się z serwisem
<p>Alarm E2.x</p> <p>Litery E2.x na wyświetlaczu centralnym sterownika, gdzie x to nr kanału, na którym wykryto problem. Kuchnia zostanie automatycznie wyłączona.</p>	<ul style="list-style-type: none"> awaria sekcji sond jonizacyjnych 	<ul style="list-style-type: none"> uruchomić ponownie płytę za pomocą głównego włącznika; skontaktować się z serwisem
<p>Alarm E3.x</p> <p>Litery E3.x na wyświetlaczu centralnym sterownika, gdzie x to nr kanału, na którym wykryto problem. Kuchnia zostanie automatycznie wyłączona.</p>	<ul style="list-style-type: none"> przegrzanie palnika, temperatura ponad 360 stopni 	<ul style="list-style-type: none"> odczekać aż płyta ostygnie i uruchomić ponownie płytę za pomocą głównego włącznika;
<p>Alarm 5CH</p> <p>Litery 5CH na wyświetlaczu centralnym sterownika, oznacza błąd synchronizacji komunikacji procesora. Kuchnia zostanie automatycznie wyłączona.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Błąd synchronizacji procesorów, skok napięcia w sieci, podłączanie sterownika, uszkodzony zasilacz 	<ul style="list-style-type: none"> uruchom ponownie płytę za pomocą głównego włącznika podłączyć ponownie zasilanie

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

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

Więcej informacji: www.solgaz.eu

5. WYMAGANIA INSTALACYJNE KUCHNI



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

5.1. Wymagania dla pomieszczeń



Nie ma się czego obawiać!

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

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

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

Jeżeli nad kuchnią montowany jest **okap**, odległość między urządzeniami powinna być zgodna z zaleceniami producenta okapu.

Kuchnia nie jest przystosowana do podłączania do przewodów odprowadzających spaliny.

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

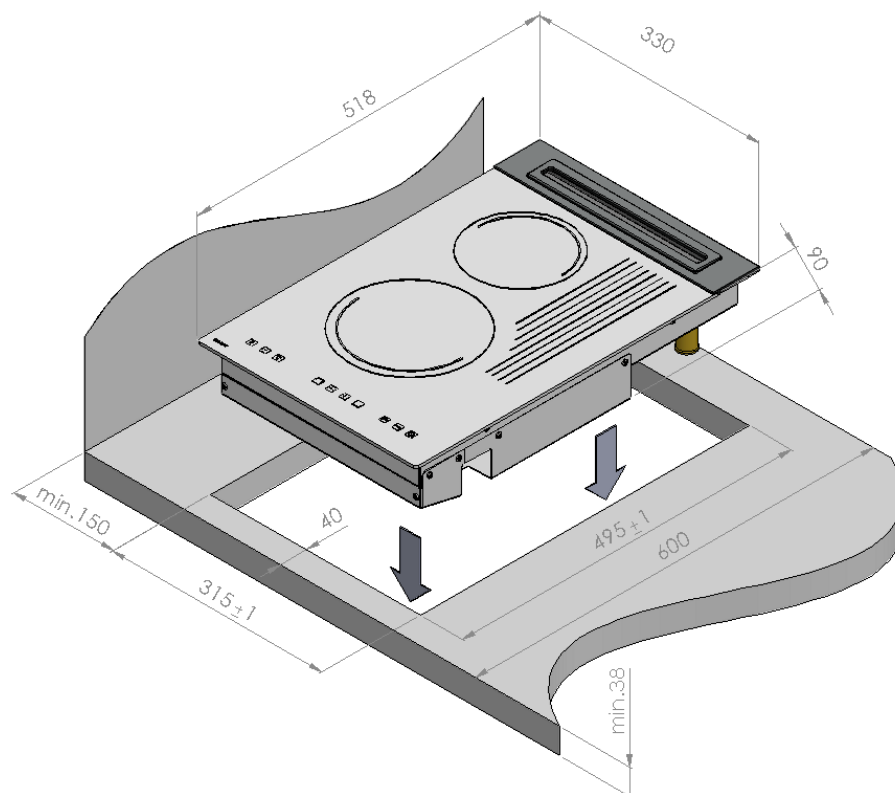
5.2. Montaż kuchni w blacie szafek kuchennych

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 odpowiednich wymiarach w zależności od typu kuchni. Wymiary otworów podane są na poniższych rysunkach. Następnie wystarczy włożyć kuchnię w otwór. Po kilku dniach użytkowania uszczelka znajdująca się na spodzie płyty szczelnie przylgnie do powierzchni blatu.

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

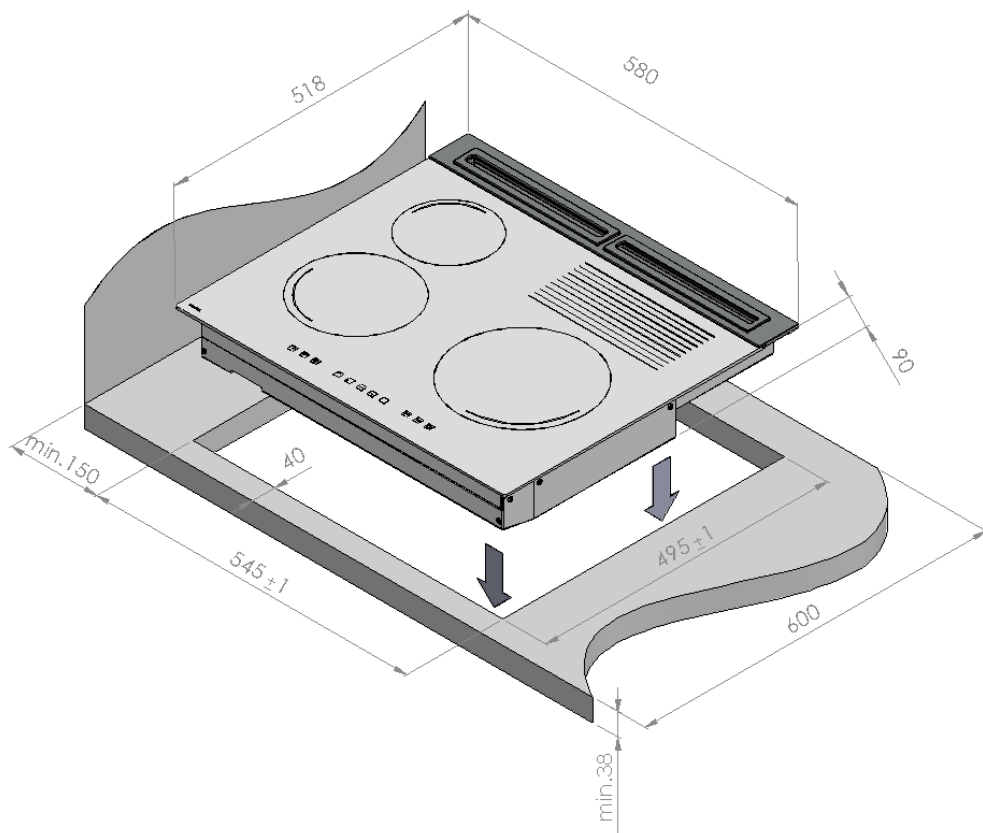
W przypadku zabudowy kuchni przy szafkach stojących na blacie lub w rogu ściany, płytę kuchni gazowej należy zabudować **min. 150 mm** od boku szafki lub narożnika ściany.

Innova 2+1



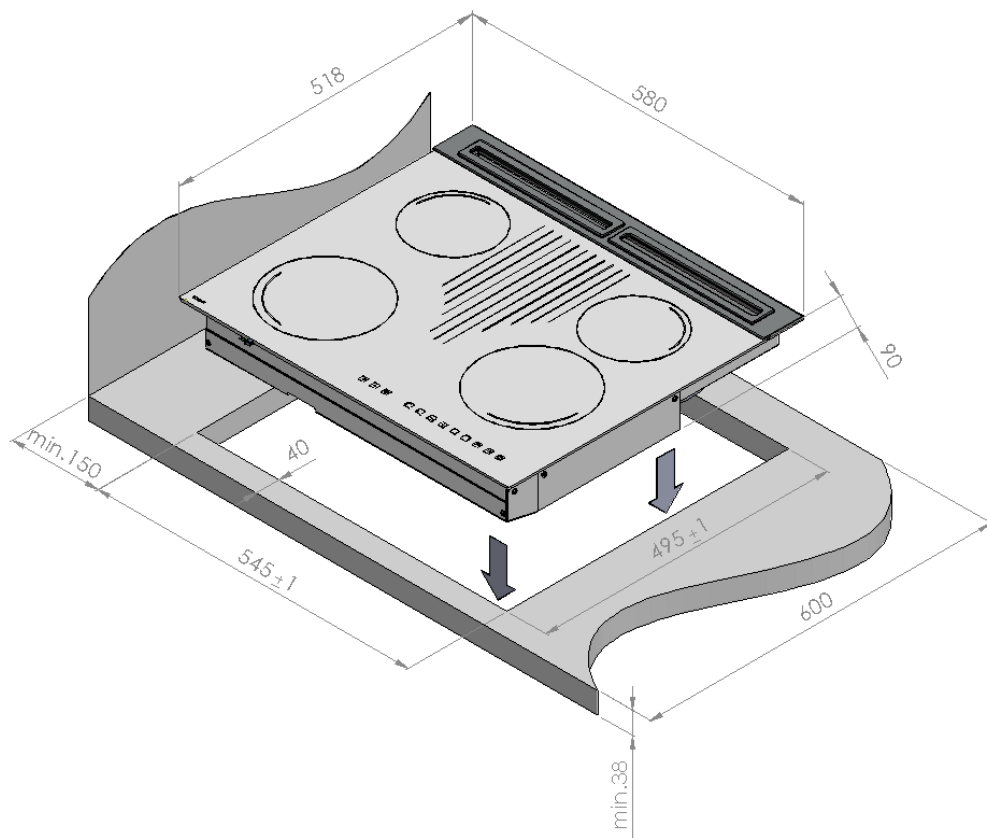
Rys. 2.1 Wymiary i sposób mocowania kuchni Innova 2+1

Innova 3+1



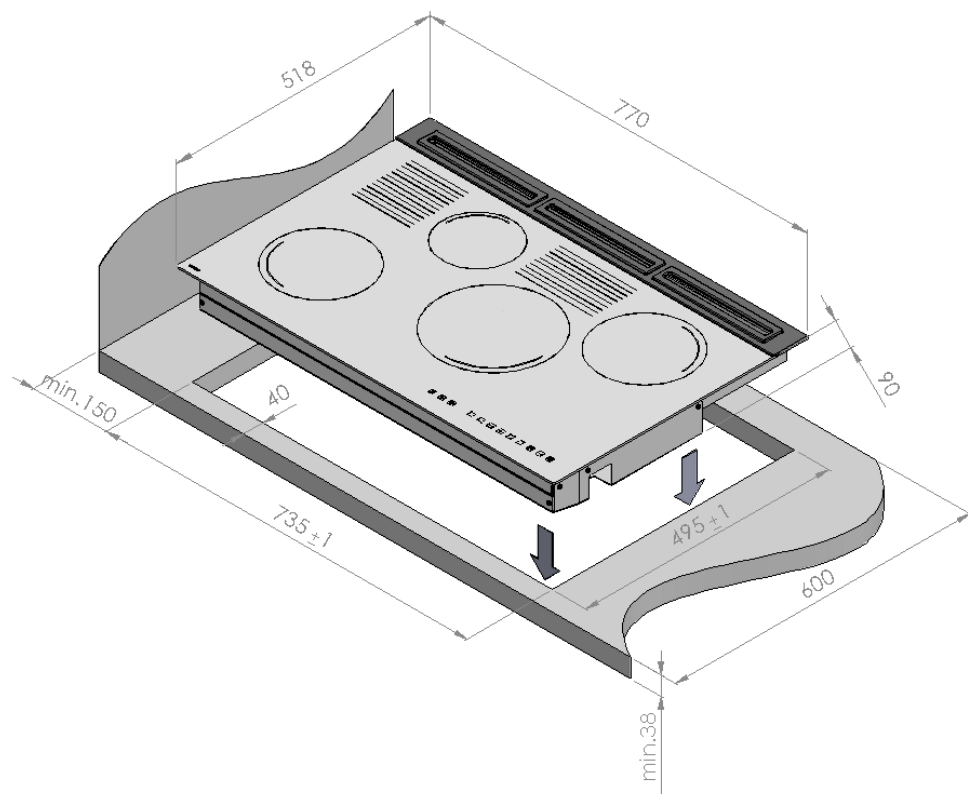
Rys. 2.2 Wymiary i sposób mocowania kuchni Innova 3+1

Innova 4+1



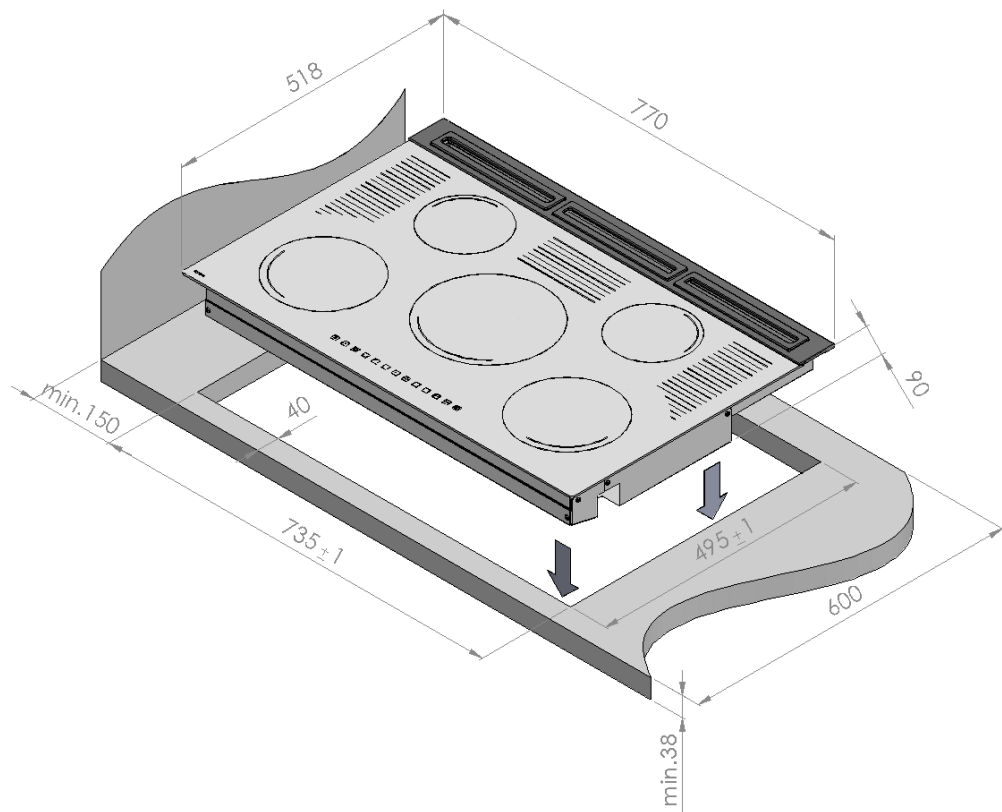
Rys. 2.3 Wymiary i sposób mocowania kuchni Innova 4+1

Innova 4+2

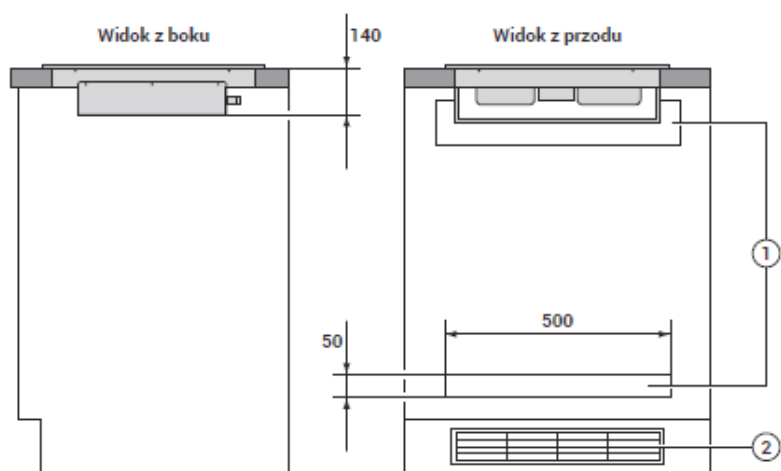


Rys. 2.4 Wymiary i sposób mocowania kuchni Innova 4+2

Innova 5+3



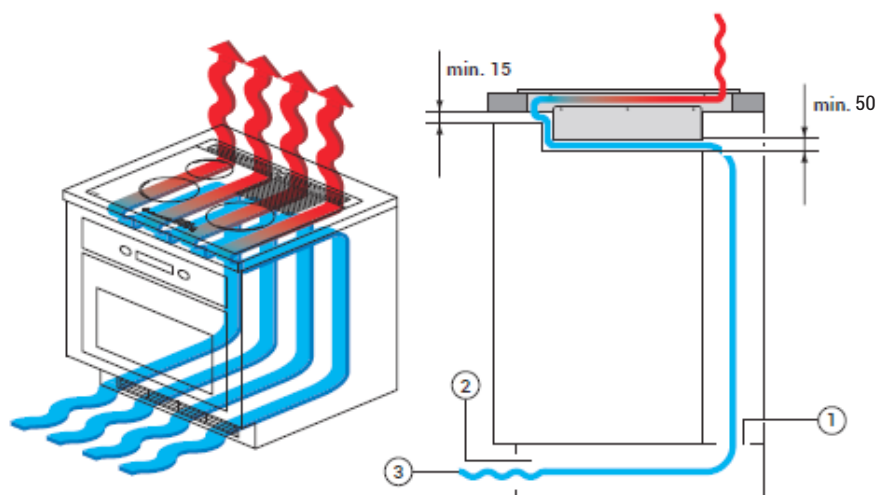
Rys. 2.5 Wymiary i sposób mocowania kuchni Innova 5+3



Rys. 3 Sposób zabudowy kuchni bez piekarnika

1 - Otwory wentylacyjne z tyłu szafki

2 - Kratka wlotu powietrza w cokole szafki



Rys. 4 Sposób zabudowy kuchni nad piekarnikiem

1 - Otwór wentylacyjny w dolnej półce

3 - Powietrze

2 - Otwór wentylacyjny z kratką



W przypadku, gdy ściana tylna szafki jest zabudowana, muszą być w niej wycięte otwory wentylacyjne, tak jak przedstawia rys. 3.

W związku z koniecznością zapewnienia obiegu powietrza w cokole szafki należy wykonać kratkę wlotu powietrza jak na rys. 4.

6. WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA



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



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

Tryb postępowania w takim przypadku szczegółowo opisano w punkcie 6.2 niniejszej instrukcji. W przypadku wątpliwości, co do rodzaju gazu dostarczanego do Państwa sieci, 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 pieczętka firmowa) w karcie gwarancyjnej kuchni, co jest podstawą do zachowania gwarancji i rękojmi na zakupioną kuchnię. W innym wypadku karta gwarancyjna będzie nieważna.

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

- pomieszczenie, w którym będzie użytkowana kuchnia, spełnia wymagania polskich norm i przepisów (kubatura, wymiary, miejsce usytuowania kuchni),
- instalacja gazowa i elektryczna są wykonane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami.

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

6.2. Czynności wstępne

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

Jeżeli nad kuchnią montowany jest **okap**, odległość między urządzeniami powinna być zgodna z zaleceniami producenta okapu.



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,
- otworzyć zawór odcinający dopływ gazu do kuchni. Po podłączeniu prądu kuchnia jest gotowa do pracy, co sygnalizowane jest punktem świetlnym,
- po dotknięciu palcem głównego włącznika kuchni jego wskaźnik gaśnie, kuchnia jest gotowa do przyjmowania poleceń, a wszystkie wskaźniki przez 3 sekundy wyświetlają wartość „0”. Jeżeli nie podejmiemy dalszych działań, po tym czasie sterownik kuchni przechodzi w stan oczekiwania, wskaźniki cyfrowe mocy palników gasną, a wskaźnik włącznika płyty kuchennej zapala się ponownie.

6.3. Dostosowanie kuchni do innego rodzaju gazu



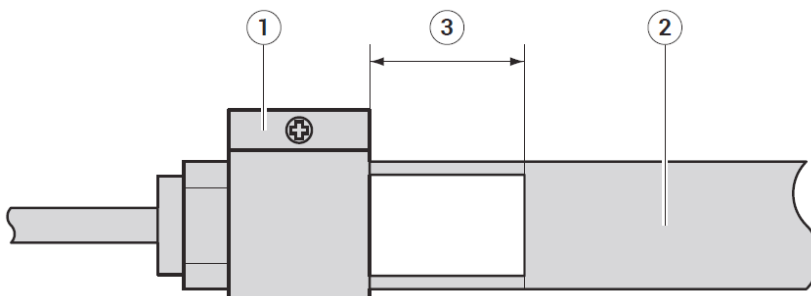
Wymianę dysz może przeprowadzić tylko osoba z odpowiednimi uprawnieniami.



**W przypadku niedostosowania kuchenki do dostarczanego gazu może nastąpić spadek wydajności palników (kiedy dysze będą za małe), lub płomień będzie za duży, co może spowodować niebezpieczeństwo dla użytkownika (kiedy dysze będą za duże).
Kuchenki nie wolno używać z innym gazem niż ten do którego kuchnia jest dostosowana.**

W płytach gazowych SOLGAZ stosowane są trzy rodzaje palników o różnych średniach: małe (14 cm), średnie: (18 cm) oraz duże (22 cm). W niektórych modelach może występować kilka palników tego samego rozmiaru lub może nie być wcale konkretnego rozmiaru palnika.

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



Rys. 6 Dysza gazowa

- 1 - Przesłona
- 2 - Rurka palnika
- 3 - Odległość pomiędzy rurką a przesłoną podana w tabelce poniżej

Rodzaj gazu	Mały palnik			Średni palnik			Duży palnik		
	Dysza	Przesłona	Moc cieplna kW	Dysza	Przesłona	Moc cieplna kW	Dysza	Przesłona	Moc cieplna kW
G20/20	0,75	5	1,00	0,95	9	1,70	1,16	brak	2,30
G30/37	0,45	5	1,00	0,60	10	1,70	0,70	brak	2,30
G25/25	0,75	5	1,00	0,95	9	1,70	1,16	brak	2,30
G27/20	0,90	5	1,00	1,20	8	1,90	1,37	15	2,30
G2.350/13	1,00	5	1,00	1,35	8	1,70	1,70	brak	2,00
G31/30	0,55	10	1,20	0,65	brak	1,70	0,75	brak	2,30
G31/37	0,50	10	1,00	0,65	brak	1,70	0,75	brak	2,30
G30/30	0,45	4	1,00	0,60	10	1,70	0,70	brak	2,30

Przesłony i dysze należy ustawić zgodnie z powyższą tabelą.

6.4. Instalacja gazowa

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



Przewód gazowy musi zwiśać pionowo w dół od przyłącza. Przewód gazowy nie może być poprowadzony przy wylotach spalin, czy pod osłoną palników.



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

W przypadku zasilania kuchni gazem płynnym z butli gazowej, podłączamy ją przy pomocy króćca **Ø10/R1/2"** wkręconego do otworu dolotowego gazu. 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 użytkowniku 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 **gaz pod szkłem** należy podłączyć do gniazdka elektrycznego 230 V AC poprzez dołączony zasilacz. Gniazdo instalacji elektrycznej powinno być wyposażone w bolec ochronny i nie może być usytuowane bezpośrednio nad kuchnią. Powinno znajdować się w odległości nie mniejszej niż **10 cm od boku** kuchni i co najmniej **10 cm powyżej** górnej płaszczyzny płyty, **bezwzględnie poza obszarem oddziaływania gorących spalin** wypływających z tyłu kuchni. Ponadto należy przewidzieć odpowiednio wentylowane miejsce na zasilacz.

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

Oświadczenie producenta

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

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

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

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

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

Jednostka notyfikowana SZU - National Research Institute

Nr jednostki: 1015 przeprowadziła procedurę oceny zgodności i wydała certyfikat:

GAR 1015-GAR-00593-20

Świadectwo podłączenia

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

Adres zainstalowania

.....

Data instalacji

Nr uprawnień

Pieczęć i podpis instalatora

KARTA GWARANCYJNA GAZOWA PŁYTA CERAMICZNA INNOVA

Nr fabryczny

Data produkcji

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 czy innych ingerencji w produkt.
- wynikające z niewłaściwych parametrów gazu zasilającego kuchnię lub podłączenia do innego niż fabrycznie ustawiony.
- braku odpowiednich wpisów w karcie gwarancyjnej.
- utraty gwarancji
- zastosowania innego niż sugerowany przez producenta zasilacz
- uszkodzenia płyty ceramicznej i dekoracyjnych krutek wylotu spalin wynikające z użytkowania nie wchodzą w zakres gwarancji.

Kupujący ma prawo w czasie trwania gwarancji domagać się wymiany niesprawnego sprzętu na wolny od wad, jeżeli na podstawie orzeczenia osoby reprezentującej gwaranta lub działającego w jego imieniu w użytkowanym sprzęcie ujawni się wada 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 odpłatne po ustaleniu zakresu i kosztów naprawy z zainteresowanym.

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

Serwis gwarancyjny obowiązuje tylko na terenie Polski.

Gwarancja jest ważna wraz z dowodem zakupu.

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

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

Więcej informacji: www.solgaz.eu

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

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

solgaz.eu

INNOVA9112020

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