



GAZOWA PŁYTA CERAMICZNA DO ZABUDOWY

Futura

ŚWIADECTWO PODŁĄCZENIA URZĄDZENIA

--

Numer fabryczny urządzenia

RODZAJ ZAINSTALOWANEGO GAZU	
Family I (Gazy sieciowe)	Family III (Gazy płynne)
☐ G20 – I2E (20 mbar] ☐ G20 – I2H (20 mbar] ☐ G25 – I2L (25 mbar] ☐ G27 – I2Lw [20 mbar] ☐ G20/G25 – I2E+ (20/25 mbar] ☐ G2.350 – I2Ls (13 mbar]	☐ G30 – I3B/P [30 mbar] ☐ G30 – I3B/P [37 mbar] ☐ G31 – I3P [30 mbar] ☐ G31 – I3P [37 mbar]

Data instalacji:	
Adres instalacji urządzenia:	
Numer uprawnień instalatora:	

Oświadczenie instalatora		
Sprawdzenie warunków zabudowy meblowej (na zgodność z instrukcją obsługi)	☐ Zgodne	☐ Niezgodne
Sprawdzenie szczelności instalacji	☐ Zgodne	☐ Niezgodne
Urządzenie zostało podłączone do gazu zgodnego z informacją na tabliczce znamionowej	☐ Zgodne	☐ Niezgodne

.....

Podpis, data 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 znajdują Państwo natomiast nasze praktyczne porady i wskazówki.

Chętnie odpowiemy na Państwa pytania

Dział sprzedaży (8:00-17:00):

☎ +48 515 020 420

✉ biuro@solgaz.com.pl

Serwis (8:00-17:00):

☎ +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.

Spis treści

OSTRZEŻENIA	5
1. INFORMACJE OGÓLNE	6
1.1. Przeznaczenie kuchni	6
1.2. Definicje modeli sprzedażowych	7
1.3. Dane techniczne kuchni Futura	8
1.4. Budowa kuchni gazowej	10
2. EKSPLOATACJA KUCHNI	12
2.1. Interfejs użytkownika	12
2.2. Uruchomienie kuchni i regulacja mocy grzejnej palników	13
2.3. Wyłączanie palników	14
2.4. Płynna regulacja mocy palników (funkcja stabilizacji temperatury)	14
2.5. Timer – żądany czas działania danego palnika	14
2.6. Minutnik	15
2.7. Praca w trybie grzania ciągłego – Booster	15
2.8. Funkcja pauzy	15
2.9. Funkcja ochrony rodzicielskiej	15
2.10. Funkcje dodatkowe	15
2.11. Wskaźnik nagrzania szczątkowego	16
2.12. Wykorzystanie ciepła nagrzaných spalin w polach darmowych	16
2.13. Dobór naczyń	17
3. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHNI	18
3.1. Czyszczenie szyby ceramicznej	18
3.2. Czyszczenie listwy kuchni	19
3.3. Kontrola i nadzór nad instalacją gazową, elektryczną i wentylacyjną	19
4. POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU WYSTĄPIENIA USTEREK	20
5. WYMAGANIA INSTALACYJNE KUCHNI	24
5.1. Wymagania dla pomieszczeń	24
5.2. Montaż kuchni w blacie szafek kuchennych	25
5.3. Schemat prawidłowej zabudowy urządzenia w meblach kuchennych	30
6. WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA	31
6.1. Informacje ogólne	31
6.2. Czynności wstępne	32
6.3. Dostosowanie kuchni do innego rodzaju gazu	33
6.4. Instalacja gazowa	35
6.5. Instalacja elektryczna	36

OSTRZEŻENIA



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)



UWAGA: To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, np. ogrzewania pomieszczeń.



UWAGA: W przypadku stłuczenia powierzchni szklanej:
— natychmiast wyłącz wszystkie palniki i wszelkie elektryczne elementy grzewcze i odłącz urządzenie od zasilania,
— nie dotykaj powierzchni urządzenia,
— nie używaj urządzenia.



UWAGA: Ceramiczna powierzchnia płyty nie jest przeznaczona do przechowywania przedmiotów wykonanych z aluminium lub plastiku. Ceramiczna powierzchnia jest przeznaczona do gotowania w naczyniach wykonanych ze stali i materiałów pokrewnych.

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 zespólona z panelem sterowania. Na specjalnym wyświetlaczu w każdym momencie wyświetlane są informacje odnośnie aktualnego stanu płyty.

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

Standard Line	Pro Line:	Pro Slim Line:
GPC Gen.2 2 H	GPC Gen.2 Silent 2 H	GPC Gen.2 Silent+ 2 H
GPC Gen.2 2+1	GPC Gen.2 Silent 2+1	GPC Gen.2 Silent+ 2+1
GPC Gen.2 3+1	GPC Gen.2 Silent 3+1	GPC Gen.2 Silent+ 3+1
GPC Gen.2 4+1	GPC Gen.2 Silent 4+1	GPC Gen.2 Silent+ 4+1
GPC Gen.2 4+2	GPC Gen.2 Silent 4+2	GPC Gen.2 Silent+ 4+2
GPC Gen.2 5+3 80	GPC Gen.2 Silent 5+3 80	GPC Gen.2 Silent+ 5+3 80
GPC Gen.2 5+3 90	GPC Gen.2 Silent 5+3 90	GPC Gen.2 Silent+ 5+3 90

FUTURA: GPC Gen.2 (GPC Generation 2)

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

Wersja Comfort: Produkt bez funkcji dodatkowych

Wersja Pro: Produkt z funkcją stabilizacji temperatury

Wersja Pro Slim: Produkt z funkcją stabilizacji temperatury i bez ramkową szybą

Oznaczenie: H oznacza: Wersję horyzontalną

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

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

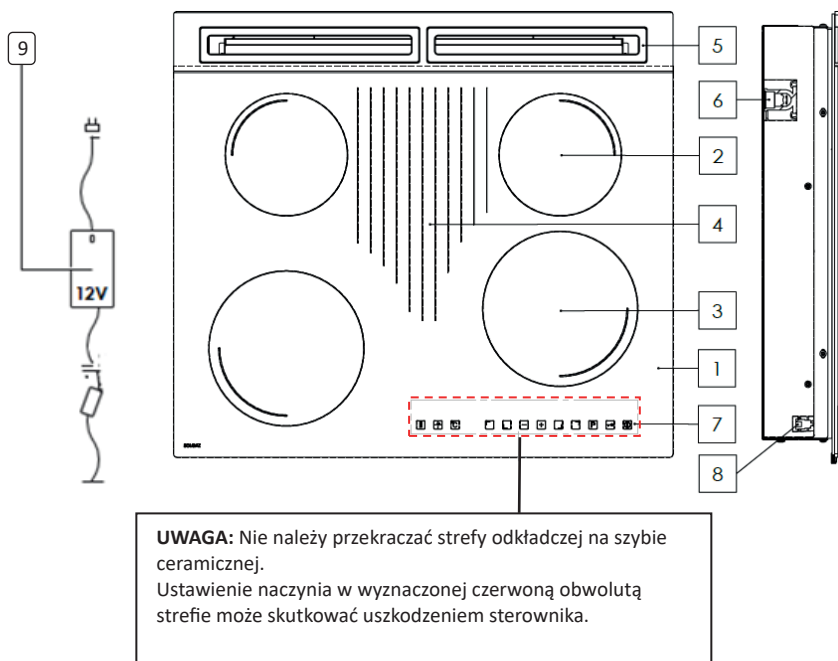
1.3 Dane techniczne kuchni Futura

Parametry charakterystyczne kuchni	J. miary	RODZAJ GAZU							
		2E G20	2LW G27	2LS G2.350	3B/P G30	G25	3B/P G31	3B/P G31	3P G30
Ciśnienie nominalne	mBar	20		13	37	25	30	37	30
Dysza palnika ø 14 cm /małego/	mm	0,75	0,90	1,00	0,45	0,75	0,55	0,50	0,45
Dysza palnika ø 18 cm /średniego/	mm	0,95	1,20	1,35	0,60	0,95	0,65	0,65	0,60
Dysza palnika ø 22 cm /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	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	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	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	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	KW	7,7	7,9	7,4	7,7	7,7	8,1	7,7	7,7
Moc cieplna nominalna palnika ø 14 cm	KW	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,2	1,0	1,0
Moc cieplna nominalna palnika ø 18 cm	KW	1,7	1,9	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7
Moc cieplna nominalna palnika ø 22 cm	KW	2,3	2,3	2,0	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3

Nazwa parametru	Jednostka miary	Wartość
Przyłącze gazowe	“	R1/2" wewnętrzny
Napięcie pracy kuchni	V	12V
Napięcie zasilania zasilacza	V, Hz, A	230V/ 50Hz/ 2,5A
Parametry zasilacza	V, A	12V DC/6A
Stopień ochrony obudowy		IP20
Wymiary gabarytowe (dł. x szer. x głęb.)	mm	na rysunku 5.x

- 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.

Futura 4+1

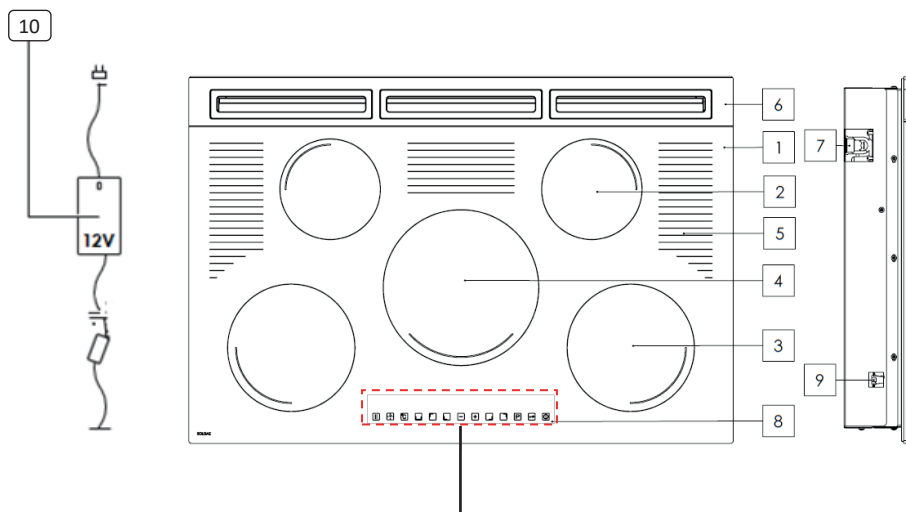


Rys. 1.1 Widok poglądowy kuchni Futura 4+1

- 1 - szyba ceramiczna
- 2 - pole grzejne $\varnothing 14\text{cm}$
- 3 - pole grzejne $\varnothing 18\text{cm}$
- 4 - pole darmowe
- 5 - kratka wylotu spalin

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

Futura 5+3



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

Rys. 1.2 Widok poglądowy kuchni **Futura 5+3**

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1 - szyba ceramiczna | 6 - kratka wylotu spalin |
| 2 - pole grzejne $\varnothing 14\text{cm}$ | 7 - króciec dolotowy gazu |
| 3 - pole grzejne $\varnothing 18\text{cm}$ | 8 - panel sterujący |
| 4 - pole grzejne $\varnothing 22\text{cm}$ | 9 - gniazdo zasilania elektrycznego |
| 5 - pole darmowe | 10 - zasilacz |



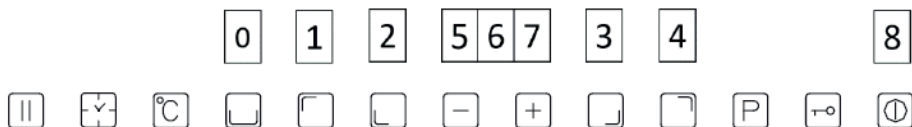
Przy obsłudze zgodnej z instrukcją oraz czyszczeniem i konserwacją kuchni wg opisu zawartego w punkcie 3, poprawnie działająca kuchnia nie wymaga przeglądów.

2. EKSPLOATACJA KUCHNI



Wszelkie informacje na temat montażu znajdują się na stronach 24-35. Karta gwarancyjna znajduje się na stronach 37-38.

2.1 Interfejs użytkownika



Opis pól dotykowych (ikony sterownicze)

– Start-Stop

– funkcja ustawiania timera/minutnika

– * 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

– funkcja booster

– funkcja ochrony rodzicielskiej

8 – – włączenie/wyłączenie

Wyświetlacz

0 - 4- wyświetlacz palników (dalej nazywane WO - W4)

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

8 - wyświetlacz standby (dalej nazywane WK)

2.2 Uruchomienie kuchni i regulacja mocy grzejnej palników



UWAGA: 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 auto-kalibrację. 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.5. Proces inicjacji zapłonu, sygnalizowany jest odpowiednimi oznaczeniami na wyświetlaczu.

„-” – inicjacja generatora zapłonowego

„=” – inicjacja zapłonu

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 „t”. 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.



Funkcja stabilizacji temperatury, nie pełni funkcji precyzyjnego nastawiania zadanej temperatury, a jej stabilizacji, odchyłka temperatury od zadanej na wyświetlaczu mocy zależy od rodzaju postawionego na palniku naczynia jest wielkości, materiału z jakiego jest wykonany czy kształtu.

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  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 99minut dla każdego z pól grzewczych z osobna.

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 24 minuty, po czym palnik powróci do wcześniej zadanej mocy. Aby wyłączyć funkcję przed tym czasem należy nacisnąć ikonę P przez sekundę.

2.8 Funkcja pauzy

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 pauzy 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, przycisnąć ikonę  przez minimum 5 sekundy. Działanie funkcji sygnalizowane jest literą L na wyświetlaczu centralnym. Aby odblokować działanie pól dotykowych (ikon sterujących) należy ponownie przytrzymać ikonę  przez minimum 5 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 Futura Comfort oraz Pro i Pro Slim).

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, Pro i Pro Slim).
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 Futura w wersji Comfort, Pro lub Pro slim wyposażone 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 nagranych spalin w polach darmowych

Gazowe płyty ceramiczne **Futura** 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. 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 przywarłych 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 przysłaniać kratki wylotu spalin z tyłu kuchni ani stawiać na niej naczyń, szczególnie podczas pracy płyty.

3. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHNI



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

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 zeszkobać 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!



Poradnik dotyczący czyszczenia dostępny jest na stornie www.solgaz.eu/czyszczenie

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



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 wyłączanie się. Cykl trwa 60 sekund (w przypadku pracy cyklicznej). Przy uruchamianiu pola grzejnego w chwili zapalania gazu słyszać 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.

TABELA KOMUNIKATÓW

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

SYGNALIZACJA STANU	MOŻLIWE PRZYCZYNY	SPOSÓB POSTĘPOWANIA
Alarm G Litera G na wyświetlaczu sterownika, pojawiająca się w polu palnika. Kuchnia zostanie automatycznie wyłączona	• brak gazu w butli lub w sieci, • niskie ciśnienie gazu, • palnik nie działa mimo otwartego zaworu gazu, • zadziałanie czujnika przegrzania lub przysłonięta kratka wylotu spalin.	• sprawdzić czy zawór gazu jest odkręcony, • sprawdzić, czy jest gaz w butli lub sieci miejskiej, • spróbować uruchomić inny palnik.
Alarm C Litera C na wyświetlaczu sterownika, pojawiająca się w polu palnika. Kuchnia zostanie automatycznie wyłączona	• płomień w palniku mimo zamknięcia zaworu gazowego.	• należy zamknąć zawór gazowy i skontaktować się z serwisem.
Alarm D Litera D na wyświetlaczu centralnym sterownika. Utrzymuje się do momentu schłodzenia kuchni. Kuchnia zostanie automatycznie wyłączona.	• przegrzany sterownik, • brak wentylacji, • przysłonięty wylot spalin. • gorące naczynie postawione na sterownik	• należy sprawdzić wentylację w szafce, • odsłonić wylot spalin z tyłu płyty, • wyłączyć płytę i poczekać aż ostudzi.
Alarm E Litera E na wyświetlaczu sterownika, pojawiająca się w polu palnika. Kuchnia zostanie automatycznie wyłączona.	• zalany panel sterowania, • jednoczesne wciśnięcie kilku ikon sterujących na panelu sterowania.	• wytrzeć do sucha ceramikę w miejscu panelu sterowania i jego okolicy, • uruchomić ponownie płytę za pomocą głównego włącznika.
Alarm E50 Litery E50 na wyświetlaczu centralnym sterownika. Kuchnia zostanie automatycznie wyłączona.	• błąd wewnętrzny sterownika.	• uruchomić ponownie płytę za pomocą głównego włącznika, • skontaktować się z serwisem.
Alarm E51 Litery E51 na wyświetlaczu centralnym sterownika. Kuchnia zostanie automatycznie wyłączona.	• przegrzanie procesora odpowiedzialnego za funkcje klawiatury.	• uruchomić ponownie płytę za pomocą głównego włącznika, • skontaktować się z serwisem.

SYGNALIZACJA STANU	MOŻLIWE PRZYCZYNY	SPOSÓB POSTĘPOWANIA
Alarm E52 Litery E52 na wyświetlaczu centralnym sterownika. Kuchnia zostanie automatycznie wyłączona.	• przegrzanie procesora odpowiedzialnego za sterowanie.	• uruchomić ponownie płytę za pomocą głównego włącznika, • skontaktować się z serwisem.
Alarm E54 Litery E54 na wyświetlaczu centralnym sterownika. Kuchnia zostanie automatycznie wyłączona.	• awaria zasilania w sekcji 150V.	• uruchomić ponownie płytę za pomocą głównego włącznika, • skontaktować się z serwisem.
Alarm E55 Litery E55 na wyświetlaczu centralnym sterownika. Kuchnia zostanie automatycznie wyłączona.	• awaria zasilania w sekcji 12V, • rozładowany zasilacz rezerwowy UPS (jeśli podłączono).	• uruchomić ponownie płytę za pomocą głównego włącznika, • skontaktować się z serwisem, • podłączyć płytę z pominięciem zasilacza rezerwowego UPS.
Alarm E1.x Litery E1.x na wyświetlaczu centralnym sterownika, gdzie x to nr kanału, na którym wykryto problem. Kuchnia zostanie automatycznie wyłączona.	• awaria termopary.	• uruchomić ponownie płytę za pomocą głównego włącznika, • skontaktować się z serwisem.
Alarm E2.x Litery E2.x na wyświetlaczu centralnym sterownika, gdzie x to nr kanału, na którym wykryto problem. Kuchnia zostanie automatycznie wyłączona.	• awaria sekcji sond jonizacyjnych.	• uruchomić ponownie płytę za pomocą głównego włącznika, • skontaktować się z serwisem.
Alarm E3.x Litery E3.x na wyświetlaczu centralnym sterownika, gdzie x palnik, na którym wykryto problem. Kuchnia zostanie automatycznie wyłączona.	• przegrzanie palnika, temperatura ponad 360 stopni.	• odczekać aż płyta ostygnie i uruchomić ponownie płytę za pomocą głównego włącznika.

Alarm 5CH Litery 5CH na wyświetlaczu centralnym sterownika, oznacza błąd synchronizacji komunikacji procesora. Kuchnia zostanie automatycznie wyłączona.	• błąd synchronizacji procesorów, • skok napięcia w sieci, • podłączanie sterownika, • uszkodzony zasilacz.	• uruchomić 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

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

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

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

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

Kuchnia nie jest przystosowana do podłączania do przewodów odprowadzających spaliny.

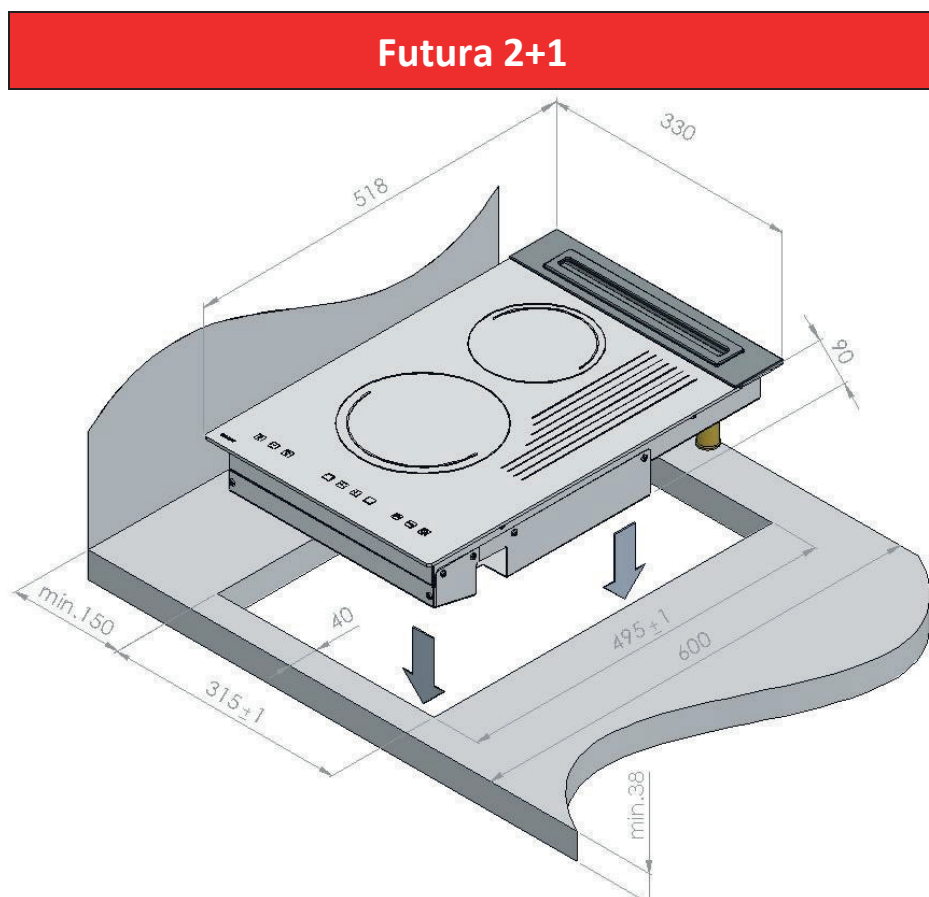
Kuchnia powinna być zainstalowana i przyłączona zgodnie z aktualnymi przepisami instalacyjnymi.

5.2 Montaż kuchni w blacie szafek kuchennych

Błat 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.

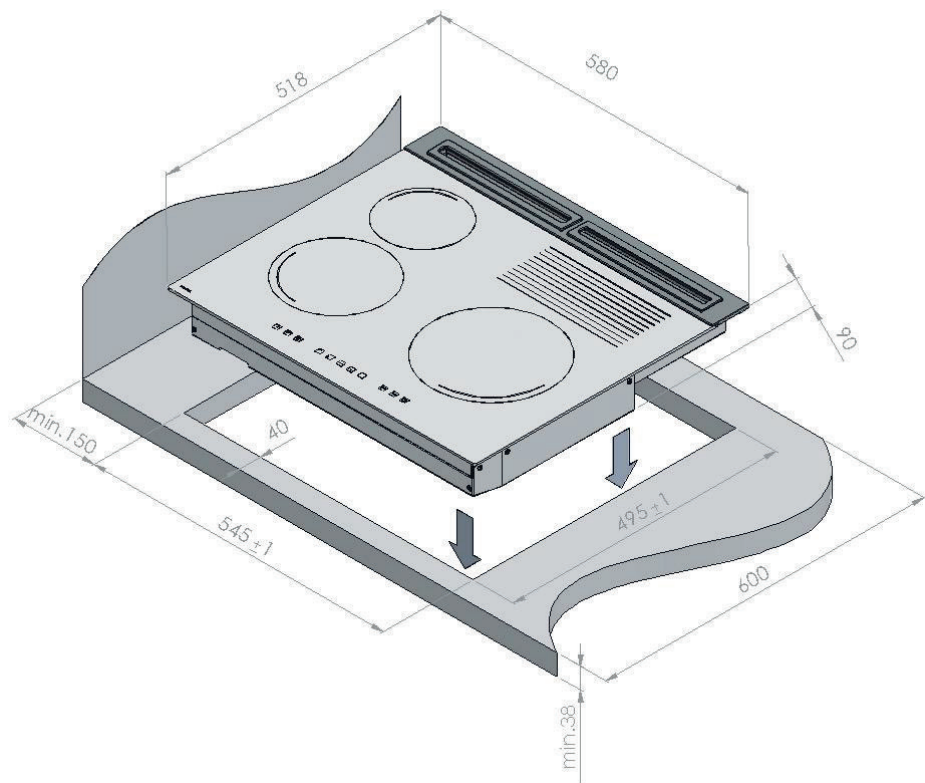
Nie są potrzebne żadne dodatkowe sposoby mocowania. **Nie zalecamy używania klejów i silikonów.** Uszczelka już zamontowana w płycie pozwala na prawidłowe umocowanie płyty i osadzenie jej pod wpływem jej ciężaru.

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.



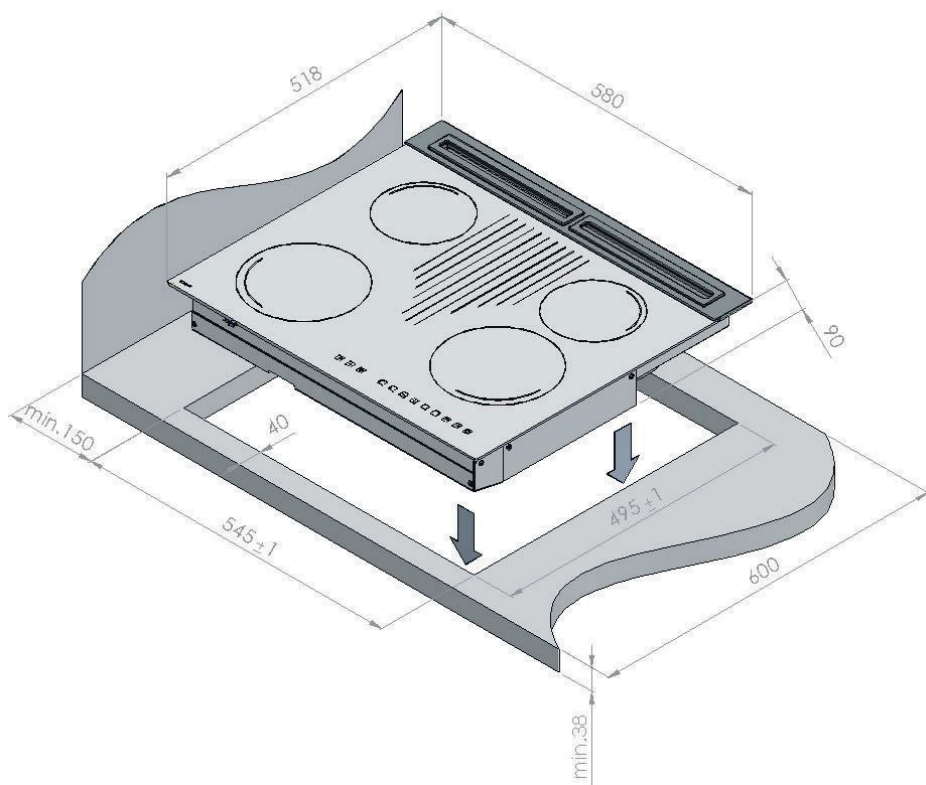
Rys. 5.1 Wymiary i sposób mocowania kuchni Futura 2+1

Futura 3+1



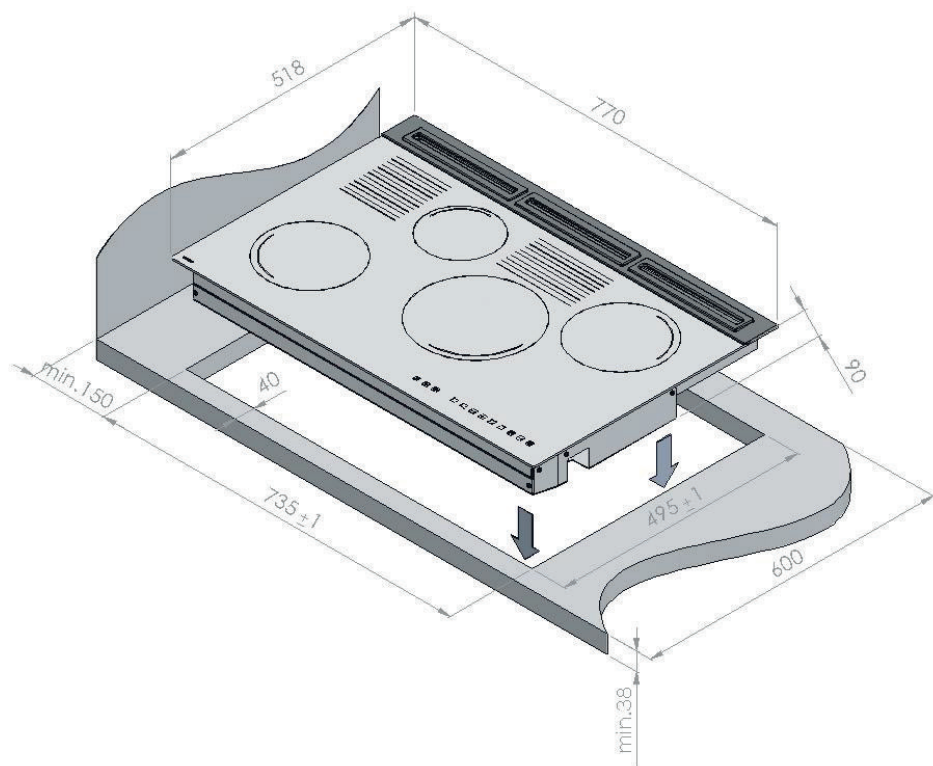
Rys. 5.2 Wymiary i sposób mocowania kuchni **Futura 3+1**

Futura 4+1



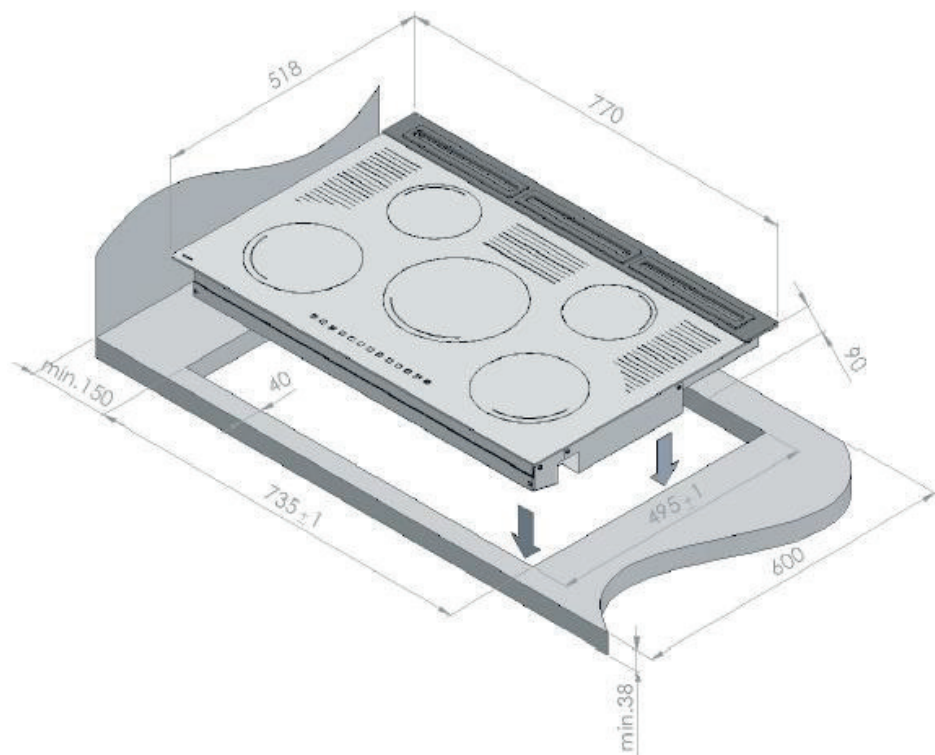
Rys. 5.3 Wymiary i sposób mocowania kuchni **Futura 4+1**

Futura 4+2



Rys. 5.4 Wymiary i sposób mocowania kuchni **Futura 4+2**

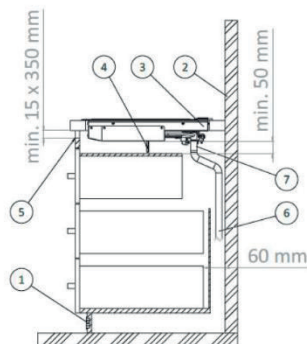
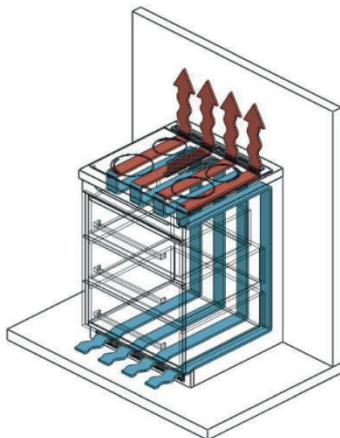
Futura 5+3



Rys. 5.5 Wymiary i sposób mocowania kuchni **Futura 5+3**

5.3 Schemat prawidłowej zabudowy urządzenia w meblach kuchennych

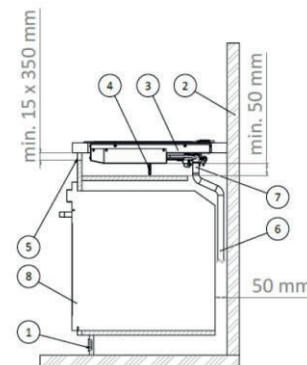
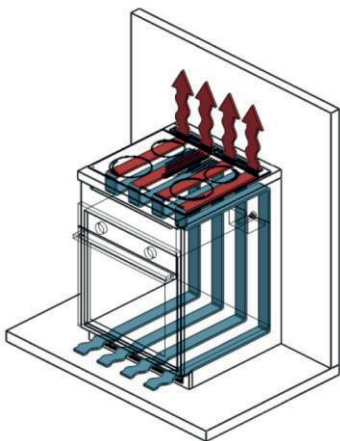
**UWAGA: KRATKA WENTYLACYJNA W COKOLE POWINNA MIEĆ:
MINIMÓW 110cm² PRZEKROJU WENTYLACYJNEGO**



Rys. 5.3.1 Sposób zabudowy płyty gazowej bez piekarnika

- 1 - Kratka wentylacyjna w cokole (min. 110cm² przekroju wentylacyjnego)
- 2 - Ściana
- 3 - Płyta gazowa

- 4 - Kołek dystansowy (jeśli dołączono)
- 5 - Szczelina wentylacyjna pod blatem
- 6 - Wąż gazowy
- 7 - Nypel dystansowy L=40mm



Rys. 5.3.1 Sposób zabudowy płyty gazowej z piekarnikiem

- 1 - Kratka wentylacyjna w cokole (min. 110cm² przekroju wentylacyjnego)
- 2 - Ściana
- 3 - Płyta gazowa

- 4 - Kołek dystansowy
- 5 - Szczelina wentylacyjna pod blatem
- 6 - Wąż gazowy
- 7 - Nypel dystansowy L=40mm

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 siecią, prosimy o kontakt z miejscowym dystrybutorem gazu.

6.1 Informacje ogólne



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

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

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

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

Instalator po zamontowaniu kuchni musi dokonać pierwszego jej uruchomienia. Przy pierwszym uruchomieniu kuchni może wystąpić zjawisko „fukania” na wylocie spalin.

Jest to zjawisko normalne, spowodowane zagazowywaniem się przewodów gazowych oraz palnika. Ustępuje samoistnie po pierwszym uruchomieniu.

6.2 Czynności wstępne

Pierwsze uruchomienie kuchni przeprowadza **uprawniony instalator**. Po przyłączeniu do instalacji gazowej i osadzeniu płyty w blacie należy sprawdzić szczelność przyłącza gazu. Jeżeli nad kuchnią montowany jest okap, 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.

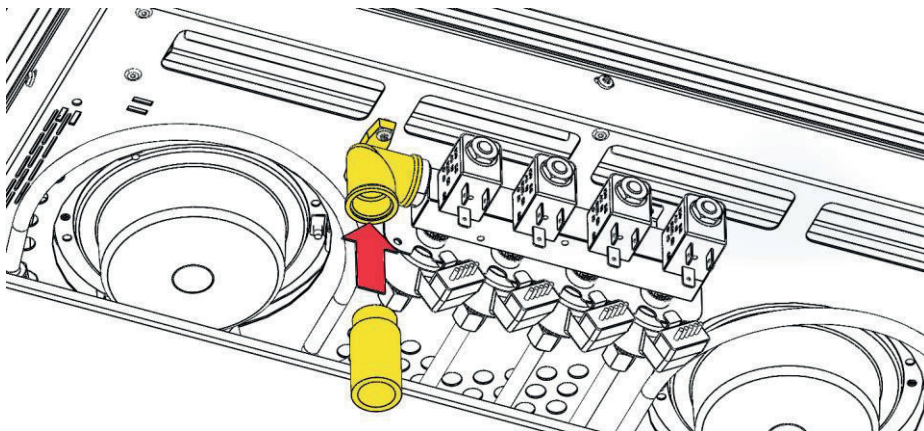
Przed uruchomieniem płyty kuchennej podłączonej do źródła gazu (w sposób opisany w punkcie 6.) należy:

- 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.



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

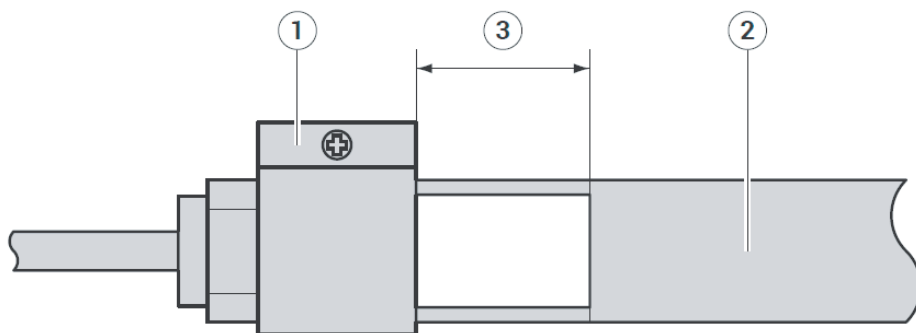
Nie zastosowanie przedłużki może doprowadzić do nadmiernego nagrzewania się przyłącza gazowego i utraty gwarancji na urządzenie.



6.3 Dostosowanie kuchni do innego rodzaju gazu

W płytach gazowych SOLGAZ stosowane są trzy rodzaje palników o różnych średnicach: 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 przysłonę powietrza, które regulują dopływ tlenu do palników, zapewniając optymalne proporcje do spalania konkretnego gazu.



Rys. 6.3.1 Regulacja dołotu powietrza

- 1- Przesłona
- 2- Rurka palnika
- 3- Odległość pomiędzy rurką a przesłoną podana w **tabeli 6.3.1**

Tabela 6.3.1 – Tabela dysz i przesłon

(Przy przeobrażaniu przesłony i dysze należy ustawić zgodnie z poniższą tabelą)

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
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

Tabela 6.3.2 – Kategorie gazowe krajów przeznaczenia

Kraj przeznaczenia (Destination country)	Kategoria gazowe (Gas category)	Ciśnienie zasilania (Supply pressure)(mBar)
DE, PL, RO	I _{2E}	20
BE, FR	I _{2E+}	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	I _{2H}	20
NL, FR	I _{2L}	25
PL	I _{2Ls}	13
PL	I _{2Lw}	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, AT*, DE*	I _{3B/P}	30
PL	I _{3B/P}	37
AT, DE, FI, NL, RO	I _{3P}	30
CH, CZ, ES, GB, GR, IE, RO, SI, SK, TR, BE, FR, IT, LT, HR, PT, NL, PL	I _{3P}	37
BE, FR	II _{2E+3P}	20/25, 37
PL	II _{2ELwLs3P(B/P)}	20, 20, 13, 37, 37
AT*, BG, CY, CZ, DK, HR, EE, FI, GR, IT, LT, LV, NO, RO, SE, SI, SK, TR	II _{2H3B/P}	20, 37
AT*, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, RO, SI, SK, FR, IT, HR, LT, PT	II _{2H3P}	20, 37
NL, FR	II _{2L3B/P}	25, 30
UE – pojazdy rekreacyjne (przyczepy kempingowe) i łodzie (EU – leisure accommodation vehicles and boats)	I _{3P}	30/37 mbar
UE – pojazdy rekreacyjne (przyczepy kempingowe) i łodzie (EU – leisure accommodation vehicles and boats)	I _{3B/P}	30/37 mbar

Uwaga: * tylko w przypadku urządzeń gazowych na łodziach i pojazdach rekreacyjnych (kempingowych)

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.



Przewód gazowy musi zwisać 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 $\varnothing 10/R1/2''$ wkręconego do otworu dolotowego gazu. Na zaworze butli mocujemy reduktor. Reduktor z kuchnią łączymy wężykiem elastycznym do gazów płynnych (o maks. długości do 3 m) z zamocowanymi na obu końcach opaskami.



Reduktor oraz wężyk 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).



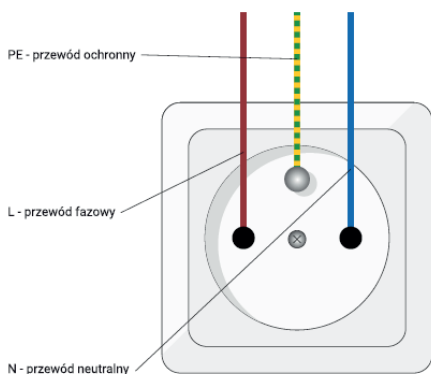
Czynności związane z zainstalowaniem kuchni ze względu na bezpieczeństwo użytkownika powinien wykonywać uprawniony instalator urządzeń gazowych!

6.5 Instalacja elektryczna

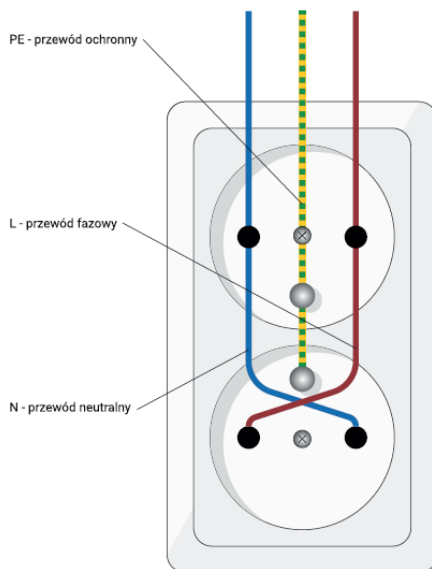
Płyty gazowe gaz pod szkłem należy podłączyć do gniazdka elektrycznego 230 V AC poprzez dołączony zasilacz. Gniazdo instalacji elektrycznej powinno być wyposażone w bolec ochronny i nie może być usytuowane bezpośrednio nad kuchnią. Powinno znajdować się w odległości nie mniejszej niż 10 cm od boku kuchni 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.

Zasada przyłączania przewodów do gniazda pojedynczego w instalacji trzyprzewodowej



Zasada przyłączania przewodów do gniazda podwójnego w instalacji trzyprzewodowej



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]

Dyrektywy:

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

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

Rozporządzenie 2016/426 z dnia 9 marca 2016 – w sprawie urządzeń spalających paliwa gazowe oraz uchylenia dyrektywy 2009/142/WE

Jednostka notyfikowana SZU – National Research Institute

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

GAR 1015-GAR-00593-20

WYRÓB ZOSTAŁ OZNAKOWANY ZNAKIEM CE

Warunki gwarancji

Dla bezpieczeństwa użytkowania i ważności niniejszej gwarancji gazowa płyta ceramiczna powinna być bezwzględnie zainstalowana przez uprawnionego instalatora instalacji gazowych.

Instalowanie w miejscu użytkowania odbywa się na koszt użytkownika.

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

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

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

Usunięcie wady w poprawnym działaniu wyrobu nastąpi w ciągu 14 dni roboczych liczonych od momentu zgłoszenia i udostępnienia. Gwarancja ulega przedłużeniu o czas upływający od daty zgłoszenia do dnia przekazania użytkownikowi wyrobu wolnego od wad. W przypadkach szczególnie uzasadnionych, gdy naprawę należy wykonać w siedzibie producenta reklamacja zostanie załatwiona w ciągu 21 roboczych dni. Kuchnia do naprawy powinna być przesłana kompleta 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,
- uszkodzenie modułu sterowania wynikające z nieprawidłowego użytkowania sprzętu,
- brak prawidłowej wentylacji mogącej spowodować uszkodzenie urządzenia lub wpłynąć na jego sprawność,
- uszkodzeń będących wynikiem wypadków, zdarzeń naturalnych, przepięć w sieci elektrycznej, wyładowań atmosferycznych, lub działań sił wyższych,
- zastosowania innego niż sugerowany przez producenta zasilacza,
- uszkodzenia płyty ceramicznej i dekoracyjnych krtek wylotu spalin wynikające z użytkowania nie wchodzą w zakres gwarancji,
- nieprawidłowy montaż urządzenia (np. niezastosowanie przedłużki L=40 do przyłącza gazowego, niezastosowanie kołków dystansowych – Rozdział 6.2 niniejszej instrukcji).

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 występuje wyłącznie do miejsca Państwa zamieszkania jako punkt serwisowy. Kontakt z serwisem technicznym producenta podany jest na końcu niniejszej 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

Adnotacje o naprawach wypełnia uprawniony pracownik serwisu oraz potwierdza podpisem i imienną pieczęcią.							
Lp.	Data przyjęcia do naprawy	Szczegóło wy opis naprawy	Data oddania po naprawie	Przedłużenie gwarancji do /data/	Pieczęć i podpis	Uwagi	
1.							
2.							
3.							

NOTATKI

NOTES

NOTES

Solgaz Sp. z o.o.
ul. Towarowa 28A
58-100 Świdnica
NIP: 882-19-02-268

Infolinia (8:00-17:00):
☎ +48 515 020 420

📘 facebook.com/solgaz
🐦 twitter.com/SolgazPolska