



solgaz.eu

**Instrukcja montażu i obsługi
GAZOWEJ PŁYTY CERAMICZNEJ
do zabudowy
GPC 2-T
GPC 3-T
GPC 4-T**

UWAGA!

Ze względu na bezpieczeństwo Państwa prosimy o zapoznanie się z uwagami i sugestiami przedstawionymi w dalszej części instrukcji.

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

Urządzenia tego nie podłącza się do przewodów odprowadzających spaliny.

Powinno być zainstalowane i przyłączone zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.

Ostrzeżenie!

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

Prosimy również zachować ostrożność przy obsłudze kuchni

- nie dotykać, nie przemieszczać znajdujących się w tylnej części kuchni kratki wylotu spalin w czasie pracy kuchni i zaraz po zakończeniu.

*Gwarantujemy poprawne działanie zakupionej przez Państwo gazowej płyty grzejnej
Gdyby jednak zaistniały jakiegokolwiek problemy związane z użytkowaniem płyty grzejnej nasz
Serwis Firmowy zapewni Państwu szybką i w pełni profesjonalną pomoc. Chcemy bowiem
wszystkim, którzy nam zaufali zagwarantować pełny komfort w codziennym korzystaniu z naszego
wyrobu.*

Prosimy o telefon +48 74 8565288

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym. Sprzęt ten, po okresie użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.



SZANOWNI PAŃSTWO

Dziękujemy za zaufanie i zakup płyty gazowej Solgaz.

Z pewnością nasza technologia zainspiruje do lepszego codziennego gotowania poprzez estetykę, wygodę i czystość kuchni.

Z poważaniem
SOLGAZ

Świadectwo podłączenia.

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

Adres
zainstalowania.....
.....

data instalacji *nr uprawnień*

pieczęć i podpis
instalatora

SPIS TREŚCI

	strona
1. INFORMACJE OGÓLNE	
1.1. Przeznaczenie kuchni.	4
1.2. Dane techniczne	5
1.3. Budowa kuchni	6
2. WYMAGANIA INSTALOWANIA KUCHNI	8
2.1. Wymagania dla pomieszczeń	8
2.2. Montaż kuchni w blacie szafki kuchennej	9,10
2.3. Instalacja gazowa	11
2.4. Instalacja elektryczna	12
3. EKSPLOATACJA KUCHNI	12
3.1. Czynności wstępne	12
3.2. Uruchomienie i regulacja mocy grzejnej palników	14
3.3. Opis programowania kuchni	14
3.4. Wyłączanie palników	16
3.5. Włączanie i wyłączanie blokady sterownika	16
3.6. Wskaźnik nagrzania szczątkowego	16
3.7. Dobór naczyń	17
3.8. Wykorzystanie ciepła nagrzaných spalin	17
3.9. Ograniczenie czasu pracy	18
4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHNI	18
4.1. Czyszczenie szyby ceramicznej	18
4.2. Czyszczenie listew kuchni i kratki ozdobnych	19
4.3. Kontrola i nadzór nad instalacją gazową, elektryczną i wentylacyjną	19
5. WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA	19
5.1. Informacje ogólne	19
5.2. Dostosowanie kuchni do innego rodzaju gazu	20
5.3. Konserwacja i przegląd elementów kuchni	20
6. POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU WYSTĄPIENIA USTEREK – sygnalizacja błędów	21
7. SYGNALIZACJA STANÓW ALARMOWYCH STEROWNIKA	21

1. INFORMACJE OGÓLNE

1.1. Przeznaczenie kuchni.

Kuchnie typu **GPC –T** to płyty grzejne do zabudowy przeznaczona do przygotowywania potraw i użytkowania w gospodarstwach domowych. Wewnętrzna konstrukcja przykryta jest ceramiczną szybą z umieszczonymi pod nią **niewidocznymi** palnikami gazowymi. Należy do generacji kuchni gazowych, gdzie **specjalne palniki gazowe** przetwarzają ciepło powstające w wyniku spalania gazu na promieniowanie podczerwone, które przenikając przez ceramiczną płytę nagrzewa dno naczynia. Kuchnia jest wyposażona w **dotykowe sensory** sterujące jej pracą oraz minutnik-timer. Przystosowana jest do zabudowy w blacie pojedynczej szafki kuchennej lub w blacie zespolonym..

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

Tabela 1.

Parametry charakterystyczne kuchni	Wymiar	Rodzaj gazu			
		2E G20	2Lw G27	2Ls G2.350	3B/P G30
Ciśnienie nominalne	mbar	20		13	37
Dysza gazowa palnika ϕ 90 /małego/	mm	0,75	0,82	1,00	0,43
Dysza gazowa palnika ϕ 120 /średniego/	mm	1,00	1,10	1,35	0,60
Dysza gazowa palnika ϕ 180 /dużego/	mm	1,25	1,37	1,70	0,72
Moc cieplna nominalna kuchni GPC 2	kW	~2,7			
Strumień gazu gram/godz.		272g/h			
Moc cieplna nominalna kuchni GPC 3	kW	~5,2			
Strumień gazu gram/godz.		522g/h			
Moc cieplna nominalna kuchni GPC 4	kW	~7,0			
Strumień gazu gram/godz.		702g/h			
Moc cieplna nominalna palnika ϕ 90	kW	1,07	1,02	0,94	0,93
Strumień gazu gram/godz.		97g/h			
Moc cieplna nominalna palnika ϕ 120	kW	1,81	1,72	1,75	1,60
Strumień gazu gram/godz.		180g/h			
Moc cieplna nominalna palnika ϕ 180	kW	2,51	2,50	2,65	2,35
Strumień gazu gram/godz.		245g/h			
Przyłącze gazowe		R1/2 wewnętrzny			
Napięcie pracy kuchni	V	12 V			
Napięcie zasilania zasilacza	V	230 V/50 Hz			
Parametry zasilacza		12V DC/3,5A			
Stopień ochrony obudowy		IP-40			
Wymiary gabarytowe (dł. x szer. x głęb.)	mm	na rysunku 2.			

- instalacja elektryczna kuchni zasilana jest bezpiecznym napięciem za pomocą zewnętrznego zasilacza.
- ze względu na zagrożenie pożarowe kuchnia jest urządzeniem bezpiecznym.
- dane techniczne podane są w tablicy powyżej.
- przystosowanie do spalania określonego rodzaju gazu podane jest na tabliczce znamionowej umieszczonej na korpusie kuchni.

1.3 . Budowa kuchni gazowej.

Kuchnie rodziny GPC pokazane na **rys. 1** mają inżektorowe palniki gazowe o mocy podanej w tabeli 1 z wkładem ceramicznym, wyposażone w elektrody zapalające i jonizacyjne czujniki kontroli palącego się gazu. Palniki, w których następuje katalityczne spalanie gazu wytwarzają **promieniowanie podczerwone**. Przykryte są płytą ceramiczną, na której wyodrębniono oznaczone graficznie pola grzejne nad palnikami ceramicznymi oraz pola gorące nad kanałami spalin palników gazowych, **niepobierające gazu**.

Zespoły sterujące pracą kuchni są zasilane napięciem elektrycznym **12 V** prądu stałego poprzez specjalny zasilacz z sieci domowej 230V dostarczany razem z zakupioną kuchnią.

Istnieje również możliwość zasilania kuchni z innego źródła prądu poprzez specjalny zasilacz umożliwiający pracę kuchni w czasie braku prądu w sieć, tzw. zasilacz rezerwowy.

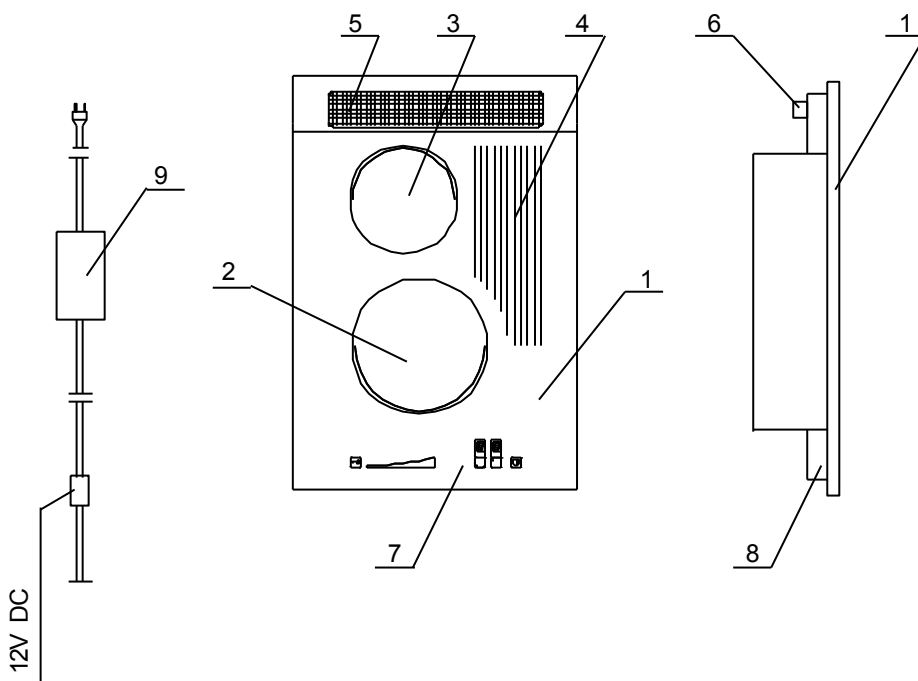
Urządzenie to dostarczane jest na specjalne zamówienie.

Kuchnia fabrycznie jest przystosowana do spalania gazu odpowiednio do złożonego zamówienia i nie wymaga żadnych regulacji.

Źródłem gazu może być sieć **gazowa** lub **gaz płynny** z butli.

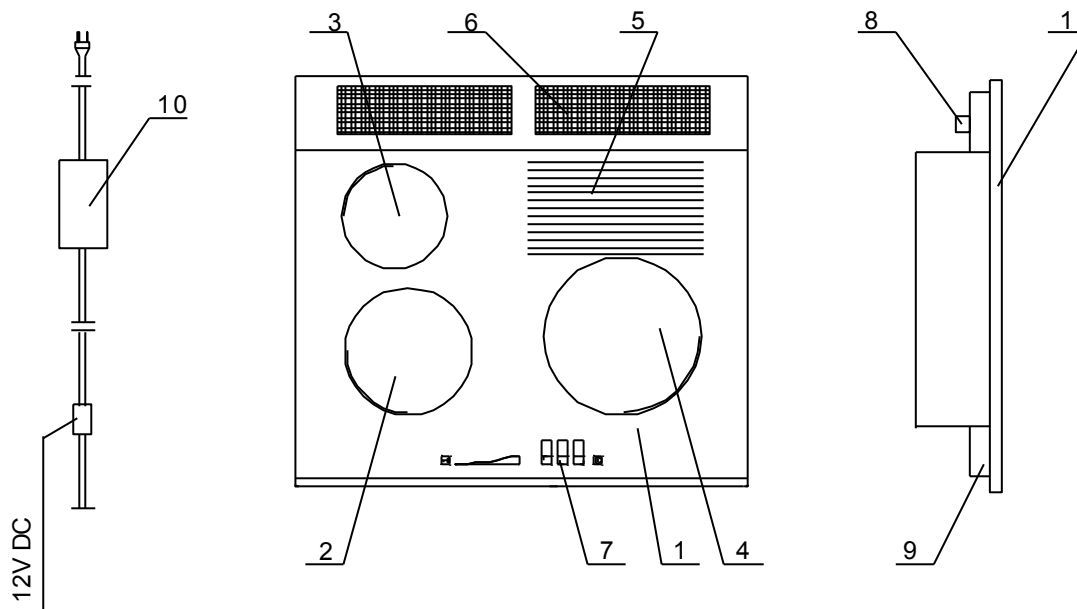
W przedniej części kuchni usytuowany jest **dotykowy panel sterujący**. Umożliwia on, sterowanie i kontrolowanie poszczególnych palników gazowych kuchni, oraz wyświetla stosowne komunikaty informujące o stanach pracy kuchni.

Rys.1 widoki kuchni GPC



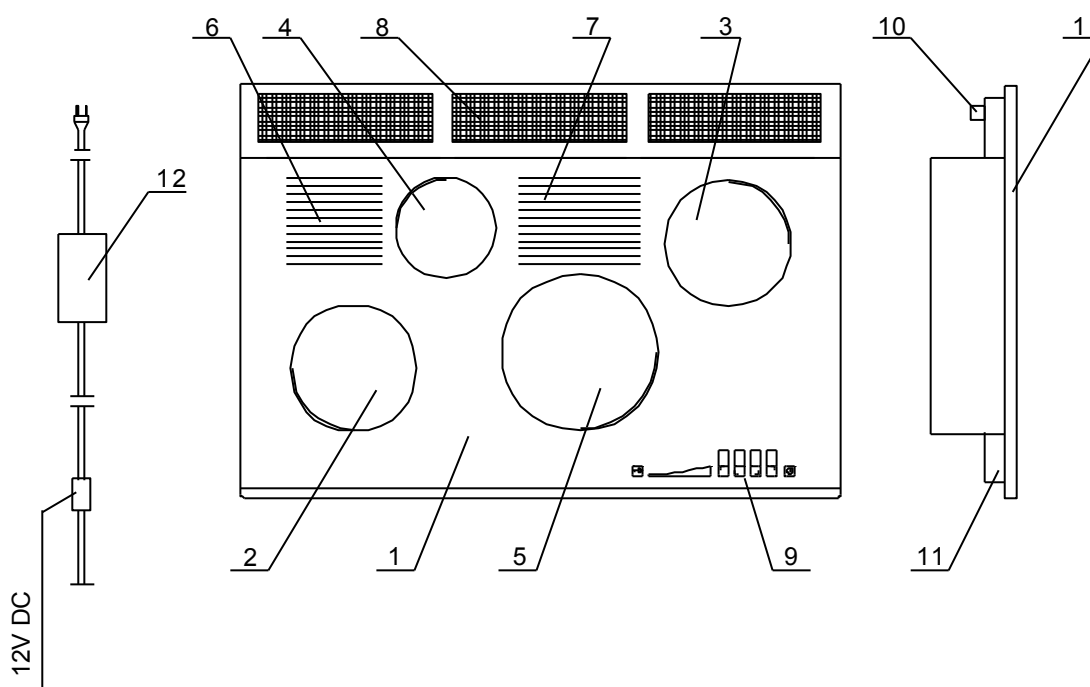
Widok kuchni **GPC 2-T**

1 - szyba grzejna kuchni, **2** - pole grzejne $\varnothing 120$, **3** - pole grzejne $\varnothing 90$, **4** - pole gorące, **5** - kratka wylotu spalin, **6** - króciec dolotowy gazu, **7** - panel sterujący, **8** - gniazdo zasilania elektrycznego, **9** - zasilacz



Widok kuchni **GPC 3-T**

1 - szyba grzejna kuchni, **2** - pole grzejne $\varnothing 120$, **3** - pole grzejne $\varnothing 90$, **4** - pole grzejne $\varnothing 180$, **5** - pole grzejne $\varnothing 180$, **6** - wylot spalin, **7** - sterownik, **8** - króciec dolotowy gazu, **9** - gniazdo zasilania elektrycznego, **10** - zasilacz



Widok kuchni **GPC 4-T**

1 - szyba grzejna kuchni, **2** - pole grzejne A $\varnothing 120$, **3** - pole grzejne B $\varnothing 120$, **4** - pole grzejne C $\varnothing 90$, **5** - pole grzejne D $\varnothing 180$, **6** - pole grzejne A, **7** - pole grzejne D, **8** - wylot spalin, **9** - sterownik, **10** - króciec dolotowy gazu, **11** - gniazdo zasilania elektrycznego, **12** - zasilacz

2. WYMAGANIA INSTALOWANIA KUCHNI

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

UWAGA:

Przed przystąpieniem do montażu i przyłączeniem kuchni do instalacji gazowej należy sprawdzić, czy kuchnia jest przystosowana do typu gazu, który zamierzamy użyć do jej zasilania i czy jest on zgodny z typem gazu podanym na tabliczce znamionowej kuchni. . Jeżeli nie ma tej zgodności należy kuchnię przystosować poprzez wymianę dysz i przesłon powietrza na właściwe dla danego rodzaju gazu.

Kuchnię przystosować do spalania innego rodzaju gazu może uprawniony instalator.

Tryb postępowania w takim przypadku szczegółowo opisano w punkcie 5.2 niniejszej instrukcji

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

2.1. Wymagania dla pomieszczeń.

Pomieszczenia, w których montowane będą kuchnie powinny być suche i przewiewne oraz posiadać sprawną wentylację naturalną. 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.)

Kuchnia nie jest przystosowana do podłączania do przewodów odprowadzających spaliny.

Powinna być zainstalowana i przyłączona zgodnie z aktualnymi przepisami instalacyjnymi

Użytkowanie kuchni powoduje wydzielanie się ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowana i dlatego należy zapewnić dobrą **wentylację pomieszczenia kuchennego:** utrzymywać otwarte naturalne otwory wentylacyjne.

Ponadto długotrwałe intensywne użytkowanie może wymagać dodatkowego przewietrzania, na przykład otwarcie okna lub bardziej skutecznej wentylacji.

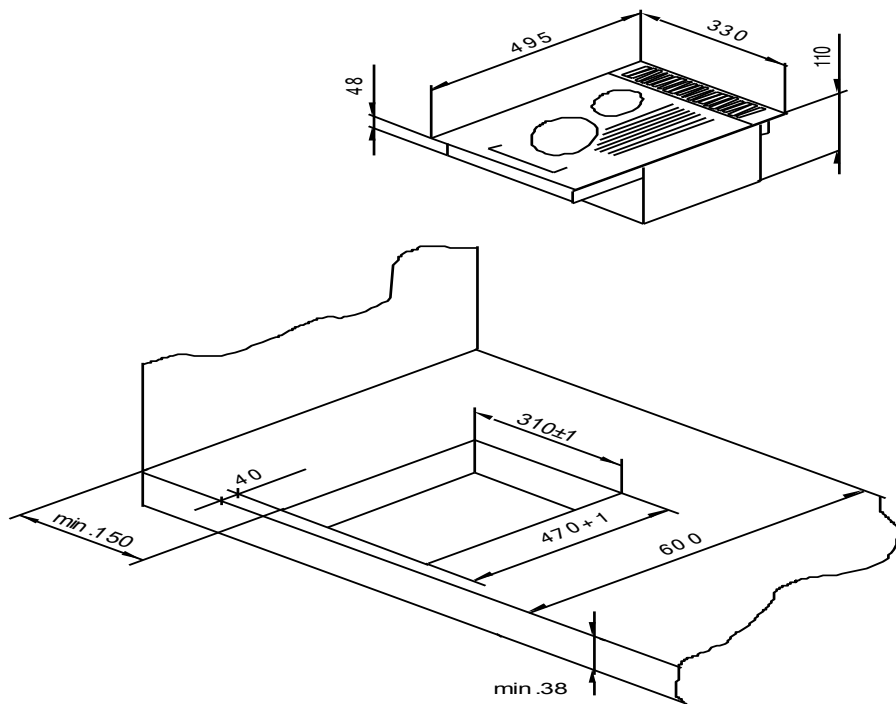
2.2. Montaż kuchni w blacie szafek kuchennych.

Blat kuchenny, w którym instalujemy kuchnię gazową musi być przykręcony na stałe do szafek, lub trwale powiązany z innymi zespołami segmentu meblowego. W celu umieszczenia kuchni w blacie szafki kuchennej, lub blacie zespolonym należy wykonać w nim otwór o wymiarach (długość) x (szerokość) mm w zależności od typu. Wymiary otworów podane są na rysunku 2. W przypadku instalowania kuchni nad piekarnikiem, otwór pod zainstalowanie kuchni należy wykonać symetrycznie.

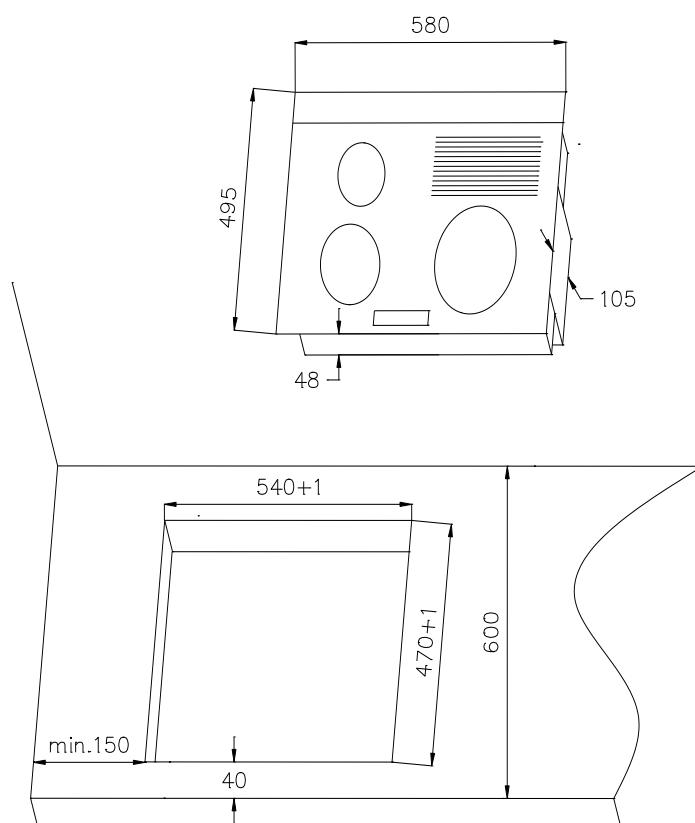
W przypadku zabudowy kuchni przy szafkach stojących na blacie, lub w rogu ściany, płytę kuchni gazowej należy zabudować **min. 150 mm** od boku szafki, lub narożnika ściany.

Kuchnia mocowana jest do blatu poprzez **uszczelkę**. Nie zalecamy innego sposobu mocowania, w szczególności mocowania przy pomocy silikonu.

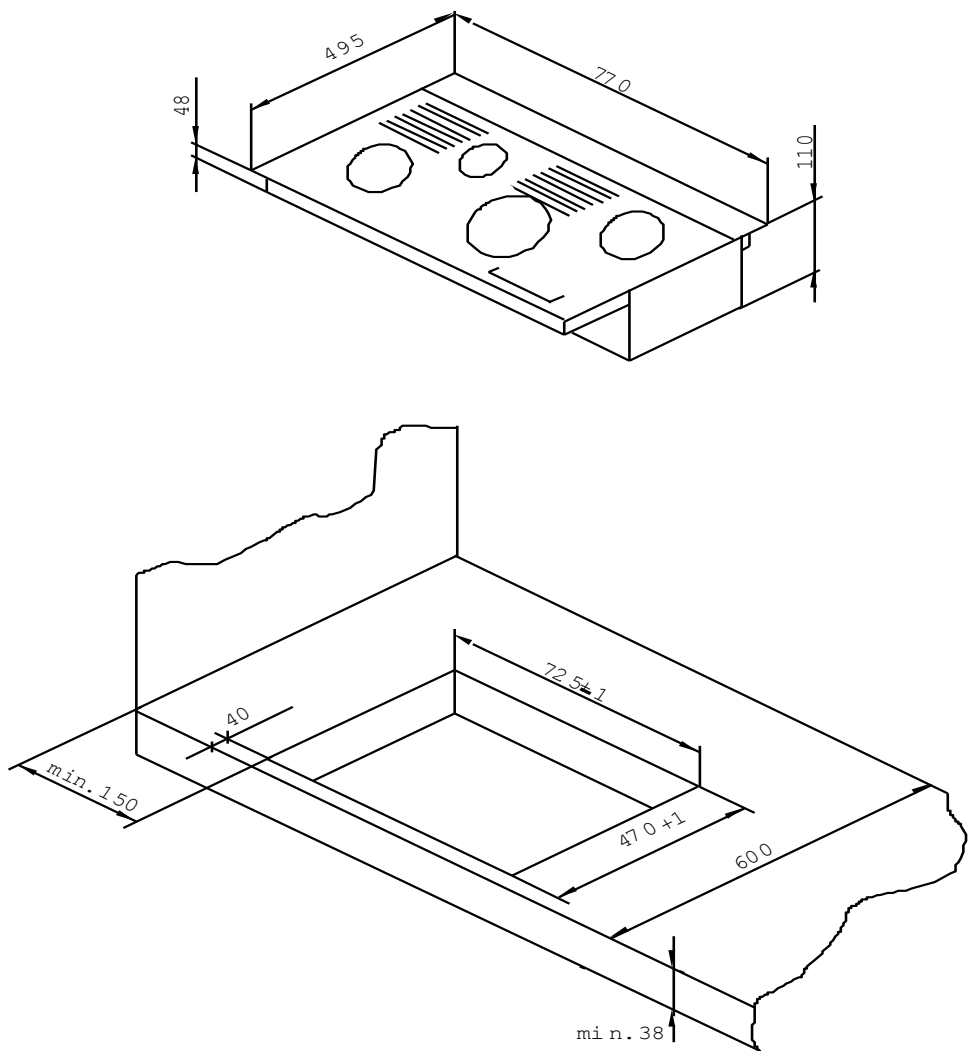
Rys.2 wymiary zewnętrzne i sposób mocowania.



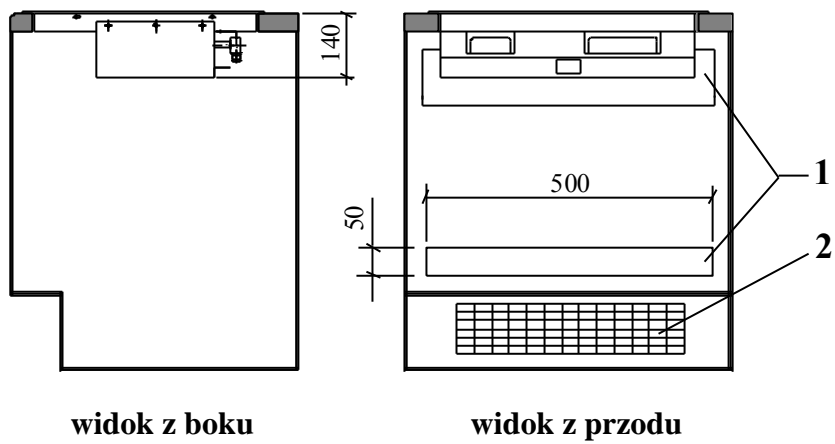
rys.2.1 Wymiary i sposób mocowania kuchni **GPC 2-T**



rys 2.2 Wymiary i sposób i mocowania kuchni **GPC 3-T**



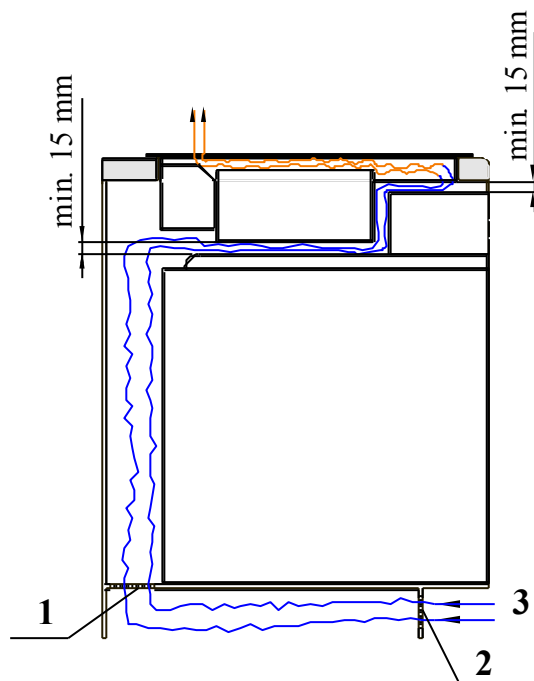
rys.2.3 Wymiary i sposób mocowania kuchni **GPC 4-T**



widok z boku

widok z przodu

Rys. 3 Sposób zabudowy kuchni bez piekarnika



Rys. 4 Sposób zabudowy kuchni nad piekarnikiem.

1 – Otwór wentylacyjny w dolnej półce, 2 – Otwór wentylacyjny z kratką, 3 - Powietrze

UWAGA:

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

2.3. Instalacja gazowa.

Kuchnia **GPC-3** ma pionowy króciec przyłączeniowy zakończony gwintem wewnętrznym **R ½"**, (ISO 7-R1/2), który umożliwia przyłączenie kuchni do instalacji gazowej. Zaleca się przyłączenie kuchni do instalacji gazowej za pomocą przyłącza elastycznego posiadającego **certyfikat bezpieczeństwa**.

Instalacja zasilająca kuchnię z sieci gazowej powinna posiadać zawór odcinający dopływ gazu. Zalecamy zastosowanie dodatkowo filtra do gazu gwarantującego poprawne działanie kuchni.

W przypadku zasilania kuchni gazem płynnym z butli gazowej, podłączamy ją przy pomocy króćca **ø10/R1/2"** wkręconego do otworu dolotowego gazu **poz. 9** na **rys 1** . Na zaworze butli mocujemy **reduktor do gazów płynnych**. 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 powinien posiadać certyfikat bezpieczeństwa. Na użytkownika kuchni spoczywa obowiązek wymiany elementów przyłączeniowych o ograniczonym okresie użytkowania

Przyłącze gazowe należy poprowadzić w taki sposób by nie posiadało zagięć mniejszych niż 150 mm i nie stykało się z nagrzanymi elementami obudowy kuchni oraz innych urządzeń, np. piekarnika.

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

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

Uwaga:

*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)*

2.4. Instalacja elektryczna.

W celu zapewnienia poprawnej i bezpiecznej eksploatacji kuchni **rodziny GPC**, należy doprowadzić instalację elektryczną (230 V/50Hz) w pobliże miejsca użytkowania kuchni dla podłączenia zasilacza. Gniazdo wtyczkowe instalacji elektrycznej powinno być wyposażone w bolec ochronny i nie może być usytuowane bezpośrednio nad kuchnią, w odległości nie mniejszej niż **10 cm od boku** kuchni i co najmniej **10 cm powyżej** górnej płaszczyzny płyty kuchni i **bezwzględnie poza obszarem oddziaływania gorących spalin** wpływających z tyłu kuchni. Ponadto należy przewidzieć odpowiednio wentylowane miejsce na zasilacz.

Przewód zasilania z sieci oraz przewód doprowadzający prąd do kuchni należy poprowadzić w taki sposób by nie stykał się z nagrzanymi elementami spodu kuchni, lub zainstalowanymi pod nią urządzeniami wytwarzającymi ciepło.

3. EKSPLOATACJA KUCHNI

3.1. Czynności wstępne.

Pierwsze uruchomienie kuchni przeprowadza **uprawniony instalator**. Do uruchomienia kuchni można przystąpić po poprawnym jej zamocowaniu w blacie kuchennym i sprawdzeniu, do jakiego gazu będzie połączona. Po przyłączeniu do instalacji gazowej należy sprawdzić **szczelność przyłącza** gazu.

Jeżeli nad kuchnią montowany jest okap to minimalna odległość między szybą ceramiczną kuchni, a okapem nie może być mniejsza niż **750 mm**. Szybę ceramiczną kuchni przed uruchomieniem należy przemyć wodą z mydłem lub mleczkiem za pomocą miękkiej ściereczki. Po wyschnięciu można przystąpić do podłączenia zasilania elektrycznego. Przy pierwszym uruchomieniu - z uwagi na wypalanie się smarów konserwujących - należy otworzyć okno zapewniając większą wymianę powietrza w pomieszczeniu kuchennym pozwalających na wydostanie się nieprzyjemnych zapachów.

Przed uruchomieniem podłączonej do źródła gazu w sposób opisany wcześniej kuchni należy:

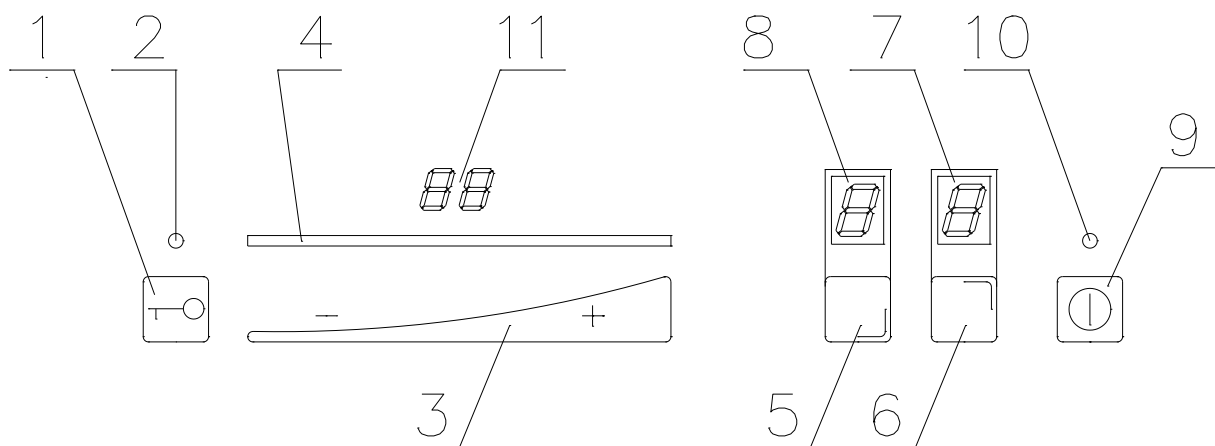
- włożyć wtyczkę przewodu zasilającego zasilacz do gniazda wtyczkowego w instalacji domowej, a **kabel niskonapięciowy 12 V** zakończony okrągłym wtykiem umieścić w gnieździe zasilania kuchni. Znajduje się ono od spodu urządzenia **rys. 1. poz. 9**,
- otworzyć zawór odcinający dopływ gazu do kuchni,

Po załączeniu prądu kuchnia jest gotowa do pracy, co sygnalizowane jest punktem świetlnym **poz. 12 na rys. 5**

- przez dotknięcie palcem do sensora głównego włącznika **poz. 11 na rys. 5** jego wskaźnik gaśnie i kuchnia jest gotowa do przyjmowania poleceń. Wszystkie trzy wskaźniki **poz. 8, 9, 10 na rys. 5** przez **3 sek.** wyświetlają cyfrę "000". Jeżeli nie podejmiemy dalszych działań po tym czasie sterownik kuchni przechodzi w stan oczekiwania, wskaźniki gasną, pozostaje zapalony ponownie wskaźnik sensora wyłącznika.

3.2. Uruchomienie i regulacja mocy grzejnej palników.

UWAGA !!! – nie wolno uruchamiać na dłuższy czas palników kuchni bez postawienia na polach grzejnych napełnionych naczyń!!! Grozi to awarią urządzenia.

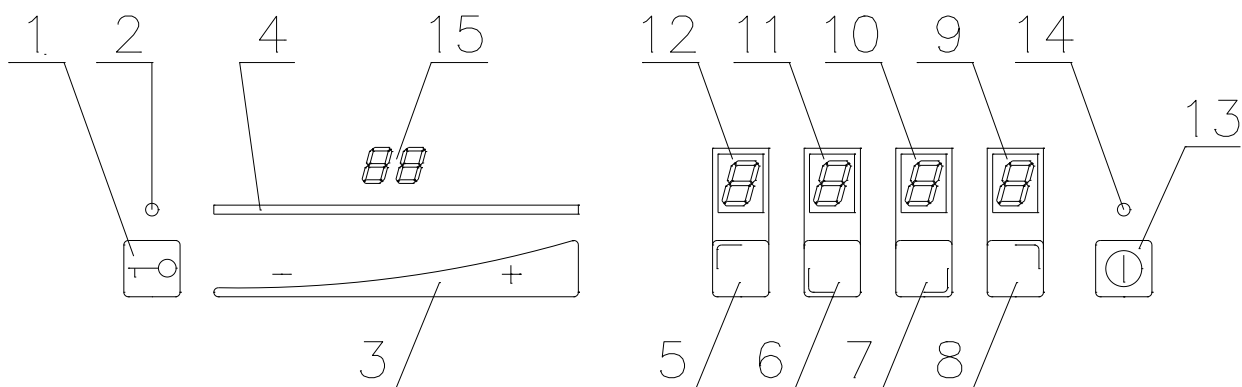


Rys. 5.1 (panel sterujący kuchni **GPC 2-T** - poz.7 z rysunku 1)

1 – blokada użytkownika, **2** - wskaźnik blokady, **3** – slider /nastawnik wielkości mocy pola grzejnego/, **4** - wskaźnik wyświetlacz liniowy **nastawianej** mocy, **5,6** - wybór palnika. **7,8** - wskaźnik cyfrowy **nastawionej** mocy palnika, **9** - wyłącznik/włącznik kuchni, **10** - wskaźnik wyłącznika

Rys. 5.2 (panel sterujący kuchni **GPC 3-T** – poz. 9 z rys. 1)

1 - blokada użytkownika, **2** - wskaźnik blokady, **3** - slider/nastawnik wielkości mocy, **4** - wskaźnik liniowy nastawianej mocy, **5, 6, 7** - pola wyboru palnika **8, 9, 10** - wskaźniki cyfrowe nastawianej mocy palników, **11** - włącznik/wyłącznik kuchni, **12** - wskaźnik wyłącznika **13** - wskaźnik timera



Rys. 5.3 (panel sterujący kuchni **GPC 4-T**– poz. 9. z rysunku 1.)

1 - blokada użytkownika, **2** - wskaźnik blokady, **3** - slider/nastawnik wielkości mocy, **4** - wskaźnik liniowy nastawianej mocy, **5,6,7,8** - pola wyboru palnika, **9,10,11,12** - wskaźniki cyfrowe nastawionej mocy palników, **13** - włącznik/wyłącznik kuchni, **14** - wskaźnik wyłącznika, **15**- wskaźnik timera

Regulacja mocy poszczególnych palników jest realizowana w następujący sposób:

Palnik jest załączany i wyłączany **cyklicznie** w czasie łącznym 60 sekund. Część ciepła wydzielona w czasie **palenia się gazu** jest odbierana przez ustawione naczynie, a część ciepła jest gromadzona w rozgrzanej płytce palnika i mimo że **palnik nie pali się i nie zużywa gazu** podgrzewa to naczynie. Temperatura panująca w polu grzejnym zależy od stosunku czasów **palenia się** palnika/grzania do **przerwy** w grzaniu.

Wybierając odpowiedni poziom grzania do aktualnego etapu przygotowywania potrawy dostarczamy tyle ciepła ile potrzeba. W ten sposób eliminujemy do niskiego poziomu straty ciepłne **uzyskując oszczędności** i racjonalnie zużywając gaz. Nad całością procesu czuwa elektroniczny sterownik.

Prace palników w sekundach przedstawia tabela poniżej gdzie widać, że np. w poziomie mocy 5 palnik pali się zużywając gaz tylko przez około 30 sek.

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

Uruchamianie kuchni i wybór programów pracy :

- dotknij / naciśnij przycisk nad którym świeci się **czerwony punkt** oznaczony **zał/wył**, po jego dotknięciu w okienkach symbolizujących palniki zaświecą się czerwone wyświetlacze (**0000**) zależnie od typu.
- dotknij wybranego pola pod świecącym wyświetlaczem odpowiedniego dla palnika który ma być uruchomiony
- następnie dotknij, lub przesunąć palec w polu slidera i ustaw żadaną moc palnika, zadana moc symbolizuje linijka diod i cyfra w zakresie od 1 / minimum/ do 9 /maximum/ po chwili wybrany palnik uruchomi się automatycznie, zgaśnie linijka diod, pozostanie świecąca się np. (**5.**) **cyfra z kropką**.

Sterownik jest aktywny dla załączenia pozostałych palników,

- aby załączyć kolejny palnik wystarczy dotknąć jego symbolu i ustalić moc pracy nastawnikiem operując w zakresie symboli (-) i (+) pojawią się świetlne komunikaty jak opisano powyżej po ustawieniu sterownika palnik załączy się samoczynnie.

Gazowe płyty ceramiczne **GPC-T** są wyposażone w **minutnik/timer** mają możliwość **pracy w 3 programach**:

działając w/g opisu powyżej uruchomiony został program

Grzanie ciągłe tzw. inteligentne ze wstępnym dogrzewaniem. (np. **5.**) /**wyświetla się cyfra z kropką**/ Program ten przydatny jest szczególnie w początkowej fazie przygotowywania potraw, gdzie zależy użytkownikowi na jak najszybszym doprowadzeniu do stanu wrzenia, lub szybkiego podniesienia temperatury zawartości naczynia. Czas dogrzewania uzależniony jest o nastawianego poziomu mocy i podany jest w tabelce poniżej.

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

Po upływie czasu dogrzewania palnik/palniki kuchni przełączą się automatycznie na program **grzanie cykliczne** (zniknie świecąca kropka) opisane w tym rozdziale. Czas programu **grzanie cykliczne** ze względów bezpieczeństwa trwać może od 10 do 1 /dla mocy (9)/ godzin nieprzerwanej pracy. Dokładne dane podano w tabeli 2 w dalszej części instrukcji. Po upływie czasu programu kuchnia **wyłącza się automatycznie**.

Aby uruchomić program **grzanie cykliczne** należy, wykonać czynności opisane przy uruchamianiu programu grzanie ciągłe, **odczekać** do momentu zapalenia się palnika / **stan ten jest sygnalizowany przez zapalenie się kropki przy cyfrze i wyłączeniu linijki diod** / (np. **5.**) **ponownie dotknąć** wybranego pola pod świecąca cyfra, następnie dotykając/ przesuwając palec w kierunku (-) gdy w okienku pojawi się cyfra (**0**) przetrzymać przez około 2 sekundy i przesuwając dotyk w kierunku (+) ustawić moc grzania palnika w **programie grzania cyklicznego**. Poziom mocy użytkownik wybiera w zależności od potrzeby. Pole palnika grzeje słabo /tylko podgrzewa/ w poziomach mocy nastaw niskich lub gotuje, gdy ustawimy poziomy wysokie **np. 8. 9.**

Program grzania cyklicznego można uruchomić w **każdej chwili / momencie pracy kuchni** aktywując dotykając przyciski sterownika.

3.3 Grzanie przez określony czas. Funkcja minutnika. W zależności od ustalonej mocy umożliwi utrzymanie stałej temperatury potrawy przez określony czas, lub jej podgrzanie. Można go uruchomić w programie grzania ciągłego lub dla pracy cyklicznej. Program zapewnia **automatyczne wyłączenie** kuchni bez udziału obsługi.

Czas pracy można ustawić w zakresie **od 1 do 99 minut**.

Programy działają **na każdym** wybranym polu grzewczym i są niezależne od siebie.

W dowolnym czasie pracy kuchni można wprowadzać zmiany trybu pracy kuchni.

Kończenie programu czasowego jest sygnalizowane świetlnie **migającym wyświetlaczem** przypisanym do wyłączanego palnika, skracającą się linijką diod i sygnałem dźwiękowym.

Po wyłączeniu pozostaje komunikat „**H**”

Uruchomienie programu:

Aby ustawić minutnik dla wybranego palnika należy dotknąć **2 razy** /w czasie do 2 sek./ pole aktywacji palnika, i obserwując **dwucyfrowy** wyświetlacz przytrzymać na polu slidera znak (+) , lub (-) ustawiając potrzebny czas wskazywany w minutach. Wybrany palnik będzie od tego momentu pracował przez określony czas, co sygnalizuje jest **migająca kropka** przy cyfrze wyświetlacza. W każdej chwili pracy kuchni można też sprawdzić ile minut pozostało do

wyłączenia dotykając 2 krotnie wybranego pola, lub **zmienić** wcześniej nastawiony czas dotykając znaków (+) lub (-)

Funkcję **minutnika** można włączyć też na początku uruchamiania kuchni, ustawiając czas pracy, a następnie program pracy.

3.4. Wyłączanie palników.

W celu wyłączenia któregoś z pracujących palników należy dotknąć odpowiadającego mu sensora i następnie przesunąć palec po sliderze w kierunku do „kluczyka” zmniejszając moc do „0” palnika i przetrzymać przez ok. 2 sek. W czasie wykonywania tej operacji zapala się linijka diod **poz. 4 rys. 5** wskazująca poziom mocy i zmieniają się cyfry od poprzednio nastawionego poziomu do poziomu „0”. Po osiągnięciu pozycji „0” palnik gaśnie, a sterownik przechodzi w stan gotowości do ponownej pracy, po chwili pojawia się litera „H” co sygnalizuje, że płyta w miejscu wyłączonego palnika jest gorąca.

Istnieje też możliwość wyłączenia całej kuchni zbliżając palec do sensora wyłącznika głównego. lub przetrzymując palec na nastawniku mocy w okolicach zera mocy przez pewien czas po wcześniejszej aktywacji dotknięciu sensora wybranego do wyłączenia palnika. Wszystkie pracujące palniki zostaną wyłączone jednocześnie, a w tych które pracowały pojawi się komunikat „H”.

3.5. Włączanie i wyłączanie blokady sterownika.

Blokada sterownika polega na zabezpieczeniu kuchni przed przypadkowym uruchomieniem lub zmianą mocy uruchomionych palników.

Chcąc zapobiec niekontrolowanemu uruchomieniu (np. przez dziecko, padającą kroplę wody lub położeniu jakiegoś przedmiotu na pracujący sterownik), wyłączeniu lub zmianie mocy grzejnej palnika/ów/ należy zastosować blokadę sterownika, którą realizujemy następująco:

- dotykamy sensor /kluczyk/ palcem **poz. 1 rys. 5** w czasie 2 sekund, dwa krótkie naciśnięcia spowodują **zablokowanie sterownika** i zaświecenie się diody sygnalizacyjnej i wydłużony sygnał dźwiękowy.

Aby odblokować sterownik kuchni postępujemy podobnie:

- dotykamy sensor palcem **poz. 1 rys. 5** dwukrotnie przez czas do 2 sekund,

- dioda sygnalizacyjna **poz. 1 rys. 5** przestaje świecić, sterownik kuchni jest odblokowany i słychać sygnał dźwiękowy.

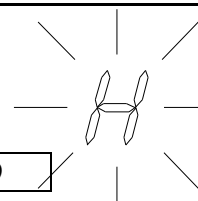
3.6. Wskaźnik nagrzania szczątkowego.

W chwili wyłączenia gorącego palnika również jego pole grzejne oznaczone graficznie na płycie przez pewien czas jest gorące i wskazywany jest komunikat „H”. Dotyczy to wszystkich wyłączanych pracujących palników.

W tym czasie nie wolno dotykać pola grzejnego ani stawiać na nim wrażliwych na ciepło przedmiotów ze względu na możliwość poparzenia!

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

Poziom mocy	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Czas sygnalizacji	-	14	16	18	20	22	24	26	28	30



Gdy wskaźnik ten zgaśnie można bezpiecznie dotknąć pole grzejne.

Wyświetlenie komunikatu „H” następuje automatycznie niezależnie od czasu pracy palnika.

Należy zachować ostrożność bo po zaniku napięcia w sieci wskaźnik nagrzania szczałkowego zostaje wyłączony mimo, że powierzchnia płyty i inne elementy kuchni mogą być gorące.

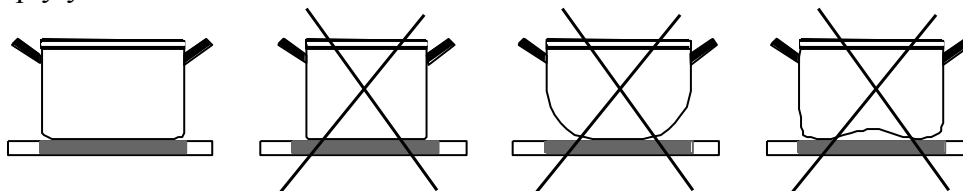
Uwaga: wskazanie „H” dla palnika oznacza, że pole oznaczone symbolem na płycie nad palnikiem i dodatkowe pole tego palnika też jest gorące.

3.7. Dobór naczyń.

Dla zapewnienia jak największego wykorzystania ciepła przekazywanego przez promieniowanie podczerwone emitowane z palnika gazowego, należy stosować odpowiednie dla niego naczynia, które muszą posiadać:

- płaskie i odpowiedniej grubości dno, które dla naczyń ze stali nierdzewnej wynosi 4-6 mm. (minimum).
 - zbliżoną do jego wymiarów średnicę,
- minimalne wymiary dna garnków to:
dla palnika małego – 13 cm
dla palnika średniego- 16 cm
dla palnika dużego - 20cm

Ponadto naczynia muszą być zaopatrzone w pokrywki (o ile pozwala na to receptura potrawy), należy również zwrócić uwagę, aby pokrywka nie wystawała poza obręb naczynia, a skropliny nie kapały na szybę ceramiczną. W ten sposób unikniecie 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 promieniowania podczerwonego emitowanego przez rozgrzane pole grzejne.

Naczynia kuchenne należy ustawiać w środku graficznie zaznaczonego pola grzejnego przed jego włączeniem.

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

UWAGI- z oczywistych względów nie należy używać :

- naczyń z tworzyw sztucznych!
- naczyń aluminiowych mogą trwale odbarwić szkło płyty.
- stawiać pustych naczyń na uruchomionych polach grzewczych kuchni

Również nie wolno stawiać naczyń lub przysłaniać kratki wylotu spalin z tyłu kuchni , szczególnie podczas jej pracy. !!!

3.8. Wykorzystanie ciepła nagranych spalin.

Gazowe kuchnie ceramiczne **GPC -T** mają dodatkowe pole/pola pokazane na **rys. 1** wykorzystujące ciepło spalin wypływających z palnika do kratki wylotowej usytuowanej z tyłu

kuchni. Pola te możemy stosować do podgrzewania potraw nie wymagających wysokiej temperatury.

Wykorzystywanie tych pól obniża nam znacznie koszty eksploatacji kuchni, ponieważ wykorzystujemy ciepło uchodzących spalin z palników.

Uwaga:

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

- Podczas przygotowywania potraw nie należy dopuszczać do ich wykipienia, oraz maksymalnie ograniczać pryskanie na to miejsce, gdyż resztki potraw oraz tłuszczu mogą ulec przypaleniu.

3.9. Ograniczenie czasu pracy.

W celu podwyższenia bezpieczeństwa użytkownika kuchnia wyposażona jest w ogranicznik czasu pracy dla każdego z pól grzejnych. Maksymalny czas pracy ustala się automatycznie stosownie do ostatnio wybranego stopnia mocy grzejnej.

Jeżeli nie zmieniamy stopnia mocy grzejnej przez dłuższy czas /patrz tabela poniżej/ wówczas przynależne pole grzejne zostaje wyłączone i uaktywniony zostaje wskaźnik nagrzania szczałkowego „H”. Możemy jednak w każdej chwili włączać i obsługiwać poszczególne pola grzejne zgodnie z instrukcją użytkownika. Zależności te podaje **tabela 2**.

Tabela 2.

Stopień Mocy	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maksymalny czas pracy pola grzejnego (godzin)	0	10	5	5	4	3	2	2	1	1

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHNI

UWAGA: Wszystkie czynności związane z kosmetyką płyty ceramicznej wykonujemy po jej wychłodzeniu do temperatury otoczenia.

4.1. Czyszczenie szyby ceramicznej.

Przy czyszczeniu szyby ceramicznej obowiązują te same zasady co w przypadku powierzchni szklanych. W żadnym wypadku nie stosować ściernych lub agresywnych środków czyszczących ani piasku do szorowania lub gąbki o drapiącej powierzchni. Te środki mogą spowodować nieodwracalne rysy na powierzchni płyty ceramicznej.

Czyszczenie po każdym użyciu

- **lekkie, nie przypalone zabrudzenia** zetrzeć wilgotną ściereczką bez środka czyszczącego. Zastosowanie środka do mycia naczyń może spowodować wystąpienie niebieskawych przebarwień. Te uporczywe plamy nie zawsze dadzą się usunąć przy pierwszym czyszczeniu, nawet przy zastosowaniu specjalnego środka do czyszczenia.

- **mocno przywarte zanieczyszczenia** usuwać ostrym skrobakiem. Następnie zetrzeć powierzchnię wilgotną ściereczką z dodatkiem specjalnego środka do konserwacji.

Usuwanie plam

▪ **Jasne plamy o zabarwieniu perłowym (pozostałości aluminium)** można usuwać z ochłodzonej szyby ceramicznej przy pomocy specjalnego środka czyszczącego. Pozostałości wapienne (np. po wykipieniu wody) można usuwać octem lub specjalnym środkiem czyszczącym.

▪ **Przy usuwaniu cukru**, resztek potraw z zawartością cukru, tworzyw sztucznych i folii aluminiowej nie wolno wyłączać danego pola grzejnego! Należy natychmiast dokładnie zeskrobać

resztki (w **gorącym stanie**) ostrym skrobakiem z gorącego pola grzejnego. Po usunięciu zabrudzenia można kuchenkę wyłączyć i ostudzoną już szybę ceramiczną doczyścić specjalnym środkiem czyszczącym.

Specjalne środki czyszczące można nabyć w domach towarowych, specjalnych sklepach elektrotechnicznych, drogeriach, w handlu spożywczym. Ostre skrobaki można nabyć w sklepach dla majsterkowiczów oraz w sklepach ze sprzętem budowlanym, jak również w sklepach z akcesoriami malarskimi lub pytać u producenta płyty Solgaz

Najlepiej pozwolić środkom czyszczącym podeschnąć i potem dopiero je zetrzeć na mokro. Nigdy nie nanosić środka czyszczącego na gorącą szybę ceramiczną. Ewentualnie pozostające resztki środka czyszczącego należy zetrzeć wilgotną ściereczką przed ponownym nagraniem. W przeciwnym razie mogą one działać żrąco na szybę ceramiczną.

W przypadku nieprawidłowego postępowania z ceramiczną szybą kuchni nie ponosimy odpowiedzialności z tytułu gwarancji. Płyta ceramiczna i kratki wylotu spalin są elementami eksploatacyjnymi i zużywają się podczas korzystania z kuchni.

Ostrzeżenie!

W przypadku zauważenia pęknięć na polach grzejnych płyty kuchni należy natychmiast wyłączyć z eksploatacji i wezwać serwis.

4.2. Czyszczenie listwy kuchni.

- Listwa wylotu spalin powinna być czyszczona podobnie jak płyta ceramiczna mokrą miękką ściereczką z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń, a następnie wycierana do sucha szmatką.
- Nie wolno do usuwania zanieczyszczeń używać środków zawierających kwas i zasady.
- Podobnie jak w przypadku szyby ceramicznej czyszczenie rozpoczynamy dopiero po schłodzeniu powierzchni przeznaczonej do czyszczenia.
- Wylot spalin ze stali emaliowanej czyścić szorstką gąbką po ostudzeniu lub myć w zmywarce.

4.3. 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, który powinien obejmować:

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

5. WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA

5.1. Informacje ogólne.

Czynności związane z montażem, podłączeniem kuchni do instalacji gazowej i elektrycznej oraz dostosowywanie palników kuchenki do innego rodzaju gazu **może wykonywać tylko przeszkolony i uprawniony pracownik.**

Pracownik dokonujący instalacji po zakończeniu w/w czynności, musi 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 innych przypadkach gwarancja traci ważność.

Instalator przed przystąpieniem do montażu i przyłączeniem kuchni do instalacji gazowej i elektrycznej powinien sprawdzić czy:

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

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

Uwaga:

Instalator po zamontowaniu kuchni musi dokonać pierwszego jej uruchomienia.

5.2. Dostosowanie kuchni do innego rodzaju gazu.

W przypadku konieczności dostosowania kuchni do innego rodzaju gazu niż ogólnie dostępny w sieci gaz G20 na (G27, G2.235 lub 3B/P), należy wymienić we wszystkich palnikach dysze gazowe na odpowiednie dla danego gazu w/g wykazu dysz w Danych Technicznych niniejszej Instrukcji Obsługi (pkt. 1.2.) oraz ustawić przesłoną wielkość powietrza pierwotnego ustawiając szczelinę zgodnie z wymiarem podanym w tabeli 3.

Po wykonaniu tych czynności należy wartości nowych nastawień w sposób trwały umieścić w tabliczce znamionowej

Wymianę dysz może wykonać tylko uprawniony instalator.

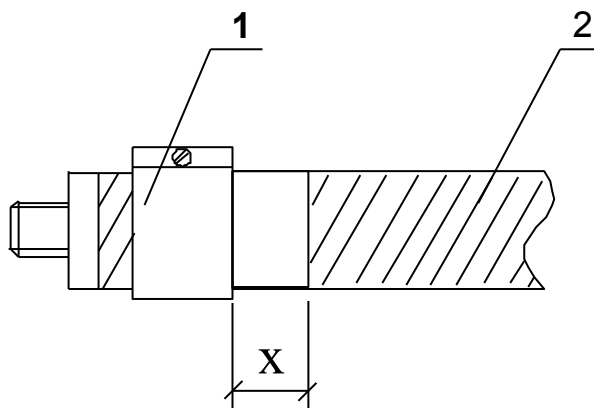


Tabela 3.

Rodzaj gazu	Odległość przesłony od krawędzi rury – X (mm)		
	Palnik mały	Palnik średni	Palnik duży
G20	6	9	Brak przesłony
G2.235, G27	5	8	15
3B/P	4	7	Brak przesłony

5.3. Konserwacja i przegląd elementów kuchni.

Przy zachowaniu obsługi zgodnie z niniejszą instrukcją oraz realizacją czyszczenia i konserwacji kuchni wg opisu zawartego w punkcie 4.1. – **poprawnie działająca kuchnia nie wymaga przeglądów.**

6. POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU WYSTĄPIENIA USTEREK – sygnalizacja błędów

Przed wezwaniem pracownika serwisu producenta proszę przeczytać następujące wskazówki:

- przy uruchamianiu pola grzejnego w chwili zapalenia gazu słycać regularny odgłos (trzaski) iskrownika i uruchamianego zaworu. To palnik umieszczony pod polem grzejnym płyty kuchni reguluje temperaturę pola grzejnego przez włączanie i wyłączanie się.
- poszczególne pola grzejne mogą żarzyć się z różnym natężeniem.

W przypadku zaniku gazu w sieci lub butli następuje automatyczne zablokowanie kuchni, które jest sygnalizowane literą „G” i sygnałem dźwiękowym.

7.SYGNALIZACJA STANÓW ALARMOWYCH STEROWNIKA

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

Nazwy stanów alarmowych i sposób ich sygnalizacji przez sterownik podano w tabeli 4

Tabela 4.

Przyczyna	nazwa	Sygnalizacja stanu
Brak sygnału obecności płomienia, nie palący się palnik mimo otworzenia zaworu gazu	Alarm G	Litera „G” na wskaźnikach sterownika pojawiająca się w polu palnika w którym nie pojawił się płomień, oraz pulsujący dźwięk
Brak sygnału zaniku płomienia po wyłączeniu zaworów gazu. Czas oczekiwania na zanik płomienia to 5 sekund.	Alarm C	Litera „C” na wyświetlaczu sterownika przy tym palniku w którym nie wykryto zaniku płomienia. Sterownik jest zablokowany, dopływ gazu odcięty. Należy zamknąć zawór gazowy
Przeegrzany sterownik, brak wentylacji lub przesłonięty wylot spalin.	Alarm D	Litera „D” na wyświetlaczu sterownika. Utrzymuje się do czasu ochłodzenia kuchni do temperatury pracy.
Błędne niezgodne z algorytmem programowanie, lub inne przyczyny błędnego odczytu, zalanie pola dotykowego sterownika	Alarm E	Litera „E” na wyświetlaczu sterownika

Stany alarmowe sygnalizowane przez sterownik kuchni informują użytkownika o nieprawidłowej pracy kuchni.

W stanie alarmowym kuchnia jest zablokowana, po usunięciu przyczyny odblokowanie polega na **2 krotnym** dotknięciu przycisku zał/wył.

W przypadku powtórzenia się wystąpienia alarmu prosimy o zaprzestanie użytkowania i kontakt telefoniczny z naszym Centrum Serwisowym **+48505641900** serwis@solgaz.com.pl lub biuro@solgaz.com.pl tel +48 74 6614056

Razem z zakupioną kuchnią dostarczamy zalecany zasilacz sieciowy
adres do korespondencji SOLGAZ Sp. z o.o.
58-100 Świdnica
ul. Towarowa 28 a


Oświadczenie producenta

Producent deklaruje niniejszym, że wyrób ten spełnia zasadnicze wymagania wymienionych poniżej dyrektyw europejskich

Dyrektywa 2006/95/WE Urządzenia elektryczne niskonapięciowe

Dyrektywa 90/108/WE Kompatybilność elektromagnetyczna

Dyrektywa 90/396/EWG Urządzenia spalające paliwa gazowe

i został oznakowany znakiem  **1450-08**

KARTA GWARANCYJNA

GAZOWA PŁYTA CERAMICZNA typu GPC

nr. fabryczny

data produkcji.....

WARUNKI GWARANCJI

Dla bezpieczeństwa użytkownika i ważności niniejszej gwarancji gazowa płyta ceramiczna nazywana dalszej części kuchnią powinna być bezwzględnie zainstalowana przez uprawnionego instalatora instalacji gazowych. Instalowanie w miejscu użytkowania odbywa się na koszt użytkownika. Odnośny wpis przy końcu Karty Gwarancyjnej Kuchnia przeznaczona jest wyłącznie do użytku w indywidualnych gospodarstwach domowych.

Używanie kuchni powinno przebiegać zgodnie z **Instrukcją Obsługi** dołączoną do opakowania, oraz poprzez sugerowany przez producenta **zasilacz** dostarczany razem z kuchnią

Producent kuchni 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

w przypadku podłączenia kuchni przez osoby nieposiadające uprawnień

wykonania przeróbek i napraw we własnym zakresie

wynikające z niewłaściwych parametrów gazu zasilającego kuchnię lub podłączenia do innego niż fabrycznie ustawiony.

braku odpowiednich wpisów w karcie gwarancyjnej.

utrąty gwarancji

zastosowania innego niż sugerowany przez producenta zasilacz

uszkodzenia płyty ceramicznej i dekoracyjnych kratek wylotu spalin wynikające z użytkowania nie wchodzą w zakres gwarancji.

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

Wymiana nie przysługuje w przypadku zakupu wyrobu przecenionego.

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

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

Niniejsza karta gwarancyjna stanowi jedyną podstawę do uprawnień gwarancyjnych. Jest ważna, jeżeli posiada wpisy sprzedawcy potwierdzone pieczętką firmową i podpisem sprzedawcy oraz wpisem uprawnionego instalatora instalacji gazowych

z podaniem nr. uprawnień i pieczętką. Nie może zawierać skreśleń, nieczytelnych wpisów i poprawek tekstu.

Zgłoszenia napraw gwarancyjnych prosimy kierować do naszego **Serwisu Technicznego** w dowolnej formie z podaniem danych adresowych, nr. seryjnego i krótkiego opisu zaistniałej niesprawności. Pracownik serwisu wytypuje właściwy dla miejsca Państwa zamieszkania Punkt Serwisowy. Kontakt z serwisem technicznym producenta podany na wstępie gwarancji.

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

W sprawach nieuregulowanych niniejszą Kartą Gwarancyjną mają zastosowanie ogólne przepisy krajowe w zakresie gwarancji.

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

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