



Instrukcja montażu i obsługi
GAZOWEJ PŁYTY CERAMICZNEJ
do zabudowy
GNC 4-AUTO

UWAGA!

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

Szanowni Państwo

Dziękujemy za zaufanie i zakup automatycznej płyty gazowej Solgaz.

Z pewnością nasza technologia zainspiruje Państwa do lepszego codziennego gotowania, dzięki niespotykanym nigdzie indziej funkcjom, które pozwolą odkryć nowe kulinarne doznania.

Z poważaniem,
SOLGAZ

Podłączenia płyty gazowej do źródła gazu może dokonać **wyłącznie** instalator z uprawnieniami do obsługi urządzeń gazowych.

Urządzenia tego nie podłącza się do przewodów odprowadzających spaliny.

Urządzenie powinno być zainstalowane i przyłączone zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.

Ostrzeżenie!

W przypadku pęknięcia szkła płyty należy natychmiast zaprzestać jej użytkowania i skontaktować się z działem serwisu.

Prosimy również zachować ostrożność przy obsłudze płyty:

- nie dotykać, nie przemieszczać metalowych rusztów ani elementów palników w trakcie ich pracy lub zaraz po jej zakończeniu. Może skutkować to poparzeniem.
- nie kłaść metalowych rusztów na szkło poza przeznaczonym dla nich miejscem (przy palniku). Elementy montażowe rusztu mogą zarysować szkło płyty.

Gwarantujemy poprawne działanie zakupionej przez Państwa gazowej płyty grzejnej. Gdyby jednak zaistniały jakiegokolwiek problemy związane z użytkowaniem sprzętu, 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.

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



Spis treści

1. INFORMACJE OGÓLNE I WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA	4
1.1. PRZEZNACZENIE SPRZĘTU	4
1.2. DANE TECHNICZNE PŁYTY	4
1.3. BUDOWA PŁYTY	4
2. WYMOGI INSTALACJI PŁYTY	6
2.1. WYMAGANIA DLA POMIESZCZEŃ	6
2.2. MONTAŻ PŁYTY W BLACIE SZAFKI KUCHENNEJ	6
2.3. INSTALACJA GAZOWA	8
2.4. INSTALACJA ELEKTRYCZNA	8
3. WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA	8
3.1. INFORMACJE OGÓLNE	9
3.2. DOSTOSOWANIE PŁYTY DO INNEGO RODZAJU GAZU	9
3.3. KONSERWACJA I PRZEGLĄD ELEMENTÓW PŁYTY	9
4. EKSPLOATACJA PŁYTY	9
4.1. CZYNNOCI WSTĘPNE	9
4.2. PANEL STEROWANIA PŁYTY	10
4.3. URUCHAMIANIE PŁYTY	10
4.4. PROGRAMY PRACY I FUNKCJE PŁYTY	10
4.4.1. <i>Wskaźnik nagrzania szczątkowego</i>	11
4.4.2. <i>Standardowy tryb pracy</i>	11
4.4.3. <i>Funkcja zagotowania wody</i>	12
4.4.4. <i>Funkcja stabilizacji wielkości płomienia</i>	12
4.4.5. <i>Funkcja booster</i>	13
4.4.6. <i>Funkcja timer (minutnik)</i>	13
4.4.7. <i>Funkcja pauzy – Stop'n go (pauza)</i>	13
4.4.8. <i>Włączanie i wyłączanie blokady sterownika</i>	13
4.4.9. <i>Zalecane temperatury przygotowania niektórych potraw</i>	14
4.5. DOBÓR NACZYŃ	14
5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PŁYTY	14
5.1. REGULARNE CZYSZCZENIE	15
5.2. KONTROLA I NADZÓR NAD INSTALACJĄ GAZOWĄ, ELEKTRYCZNĄ I WENTYLACYJNĄ	15
6. POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU WYSTĄPIENIA USTEREK, SYGNALIZACJA BŁĘDÓW	15
7. KARTA GWARANCYJNA GAZOWEJ PŁYTY CERAMICZNEJ TYPU GNC 4-AUTO	18

1. INFORMACJE OGÓLNE I WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

1.1. PRZEZNACZENIE SPRZĘTU

Płyty typu GNC to płyty grzejne do zabudowy, przeznaczone do przygotowywania potraw i użytkowania w gospodarstwach domowych. Palniki gazowe wyposażone są w czujniki temperatury, co pozwala na zapewnienie maksymalnego bezpieczeństwa użytkownikowi oraz automatycznej, precyzyjnej pracy. GNC należy do generacji płyt gazowych, gdzie praca palników kontrolowana jest elektronicznie, a sprzęt wyposażono w sterowanie sensorowe. Płyta przystosowana jest do zabudowy w blacie pojedynczej szafki kuchennej lub w blacie zespolonym.

1.2. DANE TECHNICZNE PŁYTY

PARAMETR	J.M.	WARTOŚĆ						
		2E	2Lw	2Ls	2L	3B/P	3P	3P
RODZINA I GRUPA GAZU ZASILANIA PŁYTY		G20	G27	G2.350	G25	G30	G31	G31
NOMINALNE CIŚNIENIE PRZYŁĄCZENIOWE	mBAR	20	20	13	25	37	37	30
MOC CIEPLNA DLA ŁĄCZNIE 4 PALNIKÓW	kW	7,4						
STRUMIEŃ GAZU DLA ŁĄCZNIE 4 PALNIKÓW	G/H	~740 (WARTOŚĆ TA DOTYCZY TYLKO SKROPLONYCH GAZÓW PŁYNNYCH)						
MOC POJEDYNCZYCH PALNIKÓW								
PALNIK DUŻY	kW	2,8						
ŚREDNICA DYSZY	MM	1,31	1,49	1,90	1,35	0,85	0,90	0,90
PALNIK ŚREDNI	kW	1,8						
ŚREDNICA DYSZY	MM	1,05	1,25	1,49	1,05	0,70	0,75	0,79
PALNIK MAŁY	kW	1,0						
ŚREDNICA DYSZY	MM	0,79	0,90	1,05	0,85	0,50	0,55	0,57
PRZYŁĄCZE GAZOWE	OD SPODU PŁYTY GWINT RUROWY R1/2 WEWNĘTRZNY							
NAPIĘCIE I MOC ZASILANIA	230V/50Hz – 12V DC MIN. 4,5A							
STOPIEŃ OCHRONY	IP40							
KLASA URZĄDZENIA	II							
WYMIARY PŁYTY (SZER X GŁĘB X WYS)	MM	580 x 500 x 67 (WYMIAR UWZGLĘDNIĄ WYSTAJĄCĄ OSŁONĘ SILNIKÓW), RUSZT NAD PŁYTĄ - 55						



UWAGA!

Prosimy mieć na uwadze, że silniki krokowe umieszczone pod szkłem płyty regulują wielkość płomienia, a podczas regulacji słyszalna może być ich praca. Przy uruchamianiu palnika oraz w chwili zapalania gazu słyszalny jest regularny odgłos (stuk). Są to normalne zjawiska i odgłosy pracującej płyty.

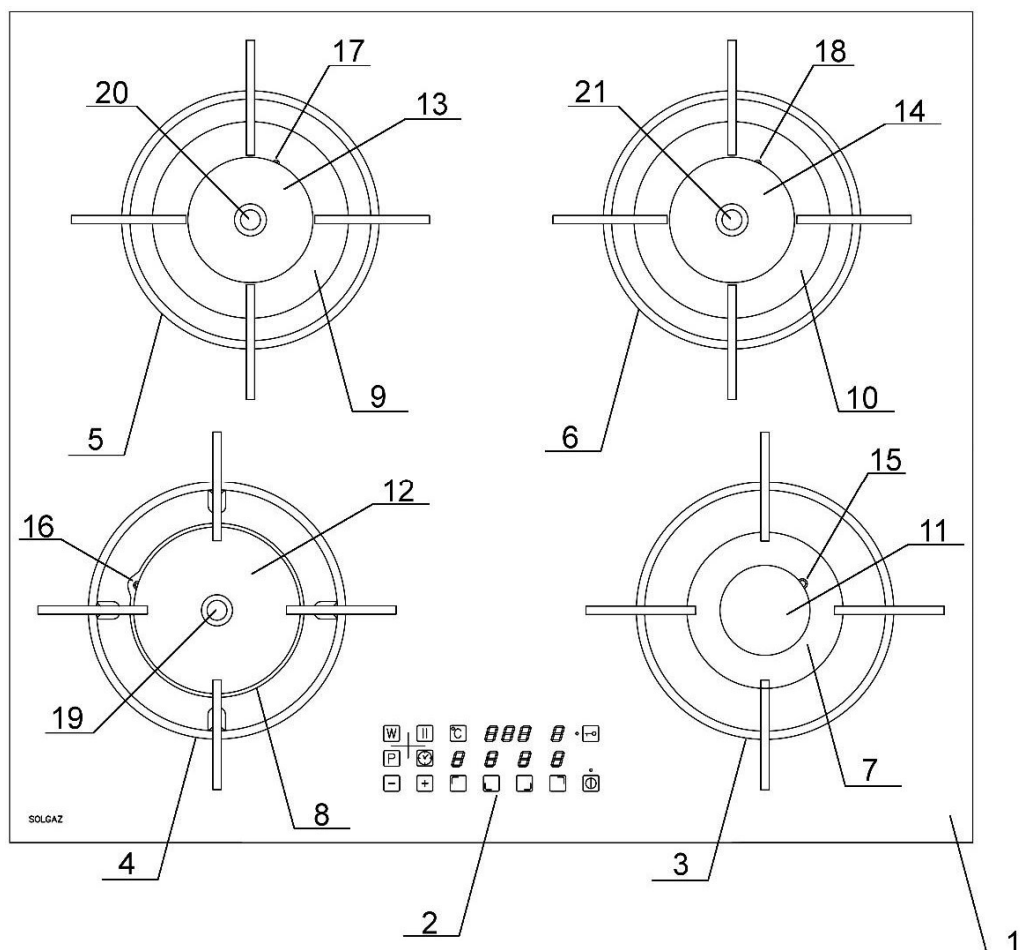
1.3. BUDOWA PŁYTY

Na płycie ceramicznej (rys. 1) zainstalowano 4 specjalne, otwarte palniki gazowe, z czego 3 największe wyposażone są w czujniki temperatury. Praca palników sterowana jest elektrycznie za pośrednictwem silnika krokowego. Wbudowane czujniki temperatury pozwalają na zaprogramowanie utrzymania stałej temperatury gotowania, zagotowanie wody lub zabezpieczenie przed pracą palnika bez naczynia. Zespoły sterujące pracą płyty zasilane są napięciem elektrycznym **12 V prądu stałego** poprzez zasilacz z sieci domowej **230V**. Zasilacz dostarczany jest razem z zakupioną płytą.

Istnieje również możliwość zakupu dodatkowego zasilacza rezerwowego, umożliwiającego pracę płyty w czasie braku prądu z sieci elektrycznej. Jest on dostępny na zamówienie.

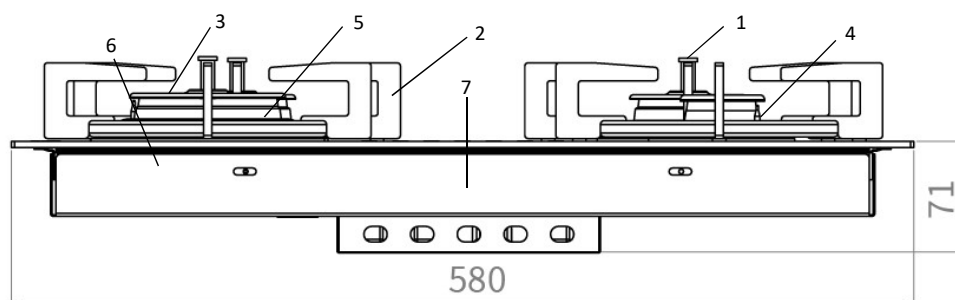
Źródłem gazu może być sieć gazowa lub butla z gazem płynnym.

W przedniej części płyty umiejscowiony jest dotykowy panel sterujący. Umożliwia on sterowanie i kontrolowanie poszczególnych palników oraz wybieranie trybów pracy.



Rys. 1. Widok płyty GNC

1 – szkło ceramiczne płyty, 2 – panel sterowania, 3, 4, 5, 6 – ruszty żeliwne palników, 7, 8, 9, 10 – talerzyki palników, 11, 12, 13, 14 – nakrywki palników, 15, 16, 17, 18 – elektrody zapalająca (iskrownik), 19, 20, 21 – elektrody termiczna (czujnik temperatury)



Rys. 2. Widok boczny (od prawej strony) płyty GNC

1 – elektrody termiczna (czujnik temperatury), 2 – ruszty żeliwne palników, 3 – nakrywki palników, 4 – elektrody zapalająca (iskrownik), 5 – korpus palnika, 6 – talerzyk palnika, 7 – korpus płyty

2. WYMOGI INSTALACJI PŁYTY

Wszelkie czynności związane z montażem i przyłączeniem płyty do instalacji gazowej **musi** wykonać instalator z uprawnieniami gazowymi.

Uwaga:

Przed przystąpieniem do montażu i przyłączeniem płyty do instalacji gazowej należy sprawdzić, czy płyta jest przystosowana do typu gazu, którego zamierzamy użyć do jej zasilania i czy jest on zgodny z typem gazu podanym na tabliczce znamionowej płyty. Jeżeli nie ma tej zgodności, należy odstąpić od montażu.

2.1. WYMAGANIA DLA POMIESZCZEŃ

Pomieszczenia, w których montowane będą płyty powinny być suche i przewiewne oraz posiadać sprawną wentylację naturalną ze względu na wydzielające się spaliny oraz ciepło. Należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia kuchennego, utrzymywać otwarte naturalne otwory wentylacyjne lub zainstalować środki wentylacji mechanicznej (okap z mechanicznym wyciągiem).

Długotrwałe, intensywne używanie urządzenia może wymagać dodatkowego przewietrzenia: otwarcia okna lub bardziej skutecznej wentylacji, np. zwiększenia wydajności wentylacji mechanicznej, jeśli jest stosowana.

Podstawą prawną, w oparciu o którą ocenia się przydatność pomieszczenia w budynku do zainstalowania w nim płyty 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 płytą montowany jest okap, to minimalna odległość między szybą ceramiczną płyty a okapem nie powinna być mniejsza niż 600 mm, zalecamy zachowanie 750 mm odstępu.

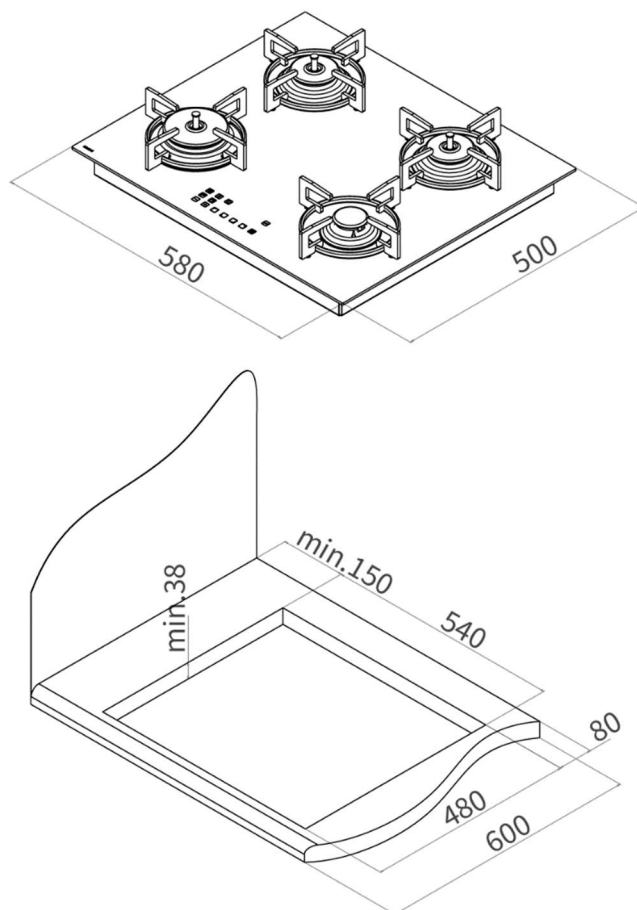
Płyta nie jest przystosowana do podłączenia do przewodów odprowadzających spaliny, powinna być zainstalowana i przyłączona zgodnie z aktualnymi przepisami instalacyjnymi.

2.2. MONTAŻ PŁYTY W BŁACIE SZAFKI KUCHENNEJ

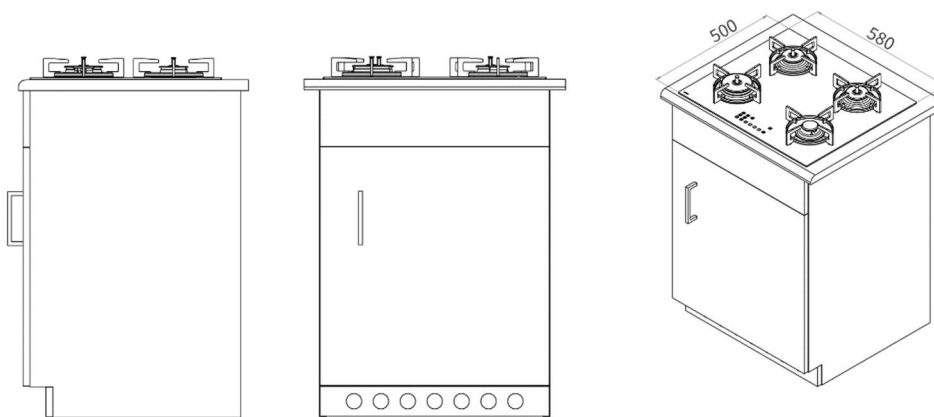
Błat kuchenny, w którym będzie zamontowana płyta gazowa musi być przykręcony na stałe do szafek lub trwale powiązany z innymi zespołami segmentu meblowego. W celu umieszczenia płyty w blacie szafki kuchennej lub blacie zespolonym należy wykonać w nim otwór o wymiarach **540 x 480 mm**. W przypadku instalowania płyty nad piekarnikiem, otwór pod płytę należy wykonać symetrycznie.

W przypadku zabudowy płyty przy słupku meblowym lub w rogu ściany, sprzęt należy zabudować min. 150 mm od boku szafki lub narożnika ściany. Płyta mocowana jest do blatu poprzez samoprzylepną uszczelkę. **Nie zaleca się innego sposobu mocowania, szczególnie za pomocą silikonu.**

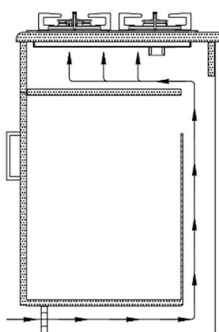
Zaleca się usunięcie tylnej ściany szafki dla zapewnienia lepszej wentylacji pod płytą. Dotyczy również zabudowy z piekarnikiem. Nie jest wymagane umieszczanie przegrody poniżej podstawy płyty grzejnej.



Rys. 3. Wymiary płyty GNC



Rys. 4. Sposób zabudowy kuchni bez piekarnika



Rys. 5. Sposób zabudowy płyty nad piekarnikiem

2.3. INSTALACJA GAZOWA

Płyta GNC 4 AUTO ma pionowy króciec przyłączeniowy zakończony gwintem wewnętrznym R ½" (ISO 7-R1/2). Zaleca się przyłączenie płyty do instalacji gazowej za pomocą przyłącza elastycznego posiadającego certyfikat bezpieczeństwa. Instalacja zasilająca płytę z sieci gazowej MUSI posiadać zawór odcinający dopływ gazu.

W płycie gazowej zastosowano siatkowy filtr gazowy, który jest odpowiedzialny za wychwytywanie oraz usuwanie mechanicznych zanieczyszczeń. Zapewnia systemowi drożność i wydajne działanie, nie wymaga konserwacji lub czyszczenia.

W przypadku zasilania płyty gazem płynnym z butli gazowej, należy podłączyć ją przy pomocy króćca $\varnothing 10/R1/2"$ nakręconego na otwór dolotowy gazu. Na zaworze butli należy zamocować reduktor do gazów płynnych. Reduktor z płytą należy połączyć węzłem elastycznym do gazów płynnych (o maks. długości do 3 m) z zamocowanymi na obu końcach opaskami. Reduktor oraz wąż elastyczny muszą posiadać certyfikat bezpieczeństwa.

Na użytkownika płyty spoczywa obowiązek wymiany elementów przyłączeniowych o ograniczonym okresie użytkowania.

Przyłącze gazowe należy poprowadzić w taki sposób, by nie posiadało zagięć o promieniu mniejszym niż 150 mm i nie stykało się z nagrzanymi elementami obudowy płyty oraz innych urządzeń (np. piekarnika). Przewód giętki zasilający płytę 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 płyty ze względu na bezpieczeństwo użytkownika **musi** wykonywać 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 płyty, należy doprowadzić instalację elektryczną (230 V/50Hz) w okolicy miejsca użytkowania płyty w celu podłączenia zasilacza.

Gniazdo elektryczne powinno być wyposażone w bolec ochronny. Nie może być usytuowane bezpośrednio nad płytą ani w odległości mniejszej niż 10 cm od boku płyty i co najmniej 10 cm powyżej górnej płaszczyzny płyty oraz bezwzględnie poza obszarem oddziaływania gorących spalin wypływających z palników płyty. Należy przewidzieć odpowiednio wentylowane miejsce na zasilacz.

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

3. WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA

3.1. INFORMACJE OGÓLNE

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

Przed przystąpieniem do montażu i przyłączeniem płyty do instalacji gazowej powinien sprawdzić czy:

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

Pracownik dokonujący instalacji po zakończeniu wszystkich czynności **musi potwierdzić ich wykonanie** (wykaz czynności, data, podpis i pieczęć firmowa) w karcie gwarancyjnej płyty, co jest podstawą do zachowania gwarancji i rękojmi na zakupioną płytę. W innych przypadkach karta gwarancyjna jest nieważna.

Instalator po zamontowaniu płyty musi dokonać pierwszego jej uruchomienia. Przy pierwszym uruchomieniu płyty palnik może odpalić się po dłuższej chwili. Jest to zjawisko normalne, spowodowane wypełnianiem się gazem przewodów oraz samego w sobie palnika. Ustępuje ono samoistnie po pierwszym uruchomieniu.

3.2. DOSTOSOWANIE PŁYTY DO INNEGO RODZAJU GAZU

W przypadku konieczności dostosowania płyty do innego rodzaju gazu niż ten, do którego została ona fabrycznie przygotowana, należy wymienić we wszystkich palnikach dysze gazowe na odpowiednie dla danego gazu (zgodnie z danymi z tabeli w punkcie 1.2.). Należy również wymienić zespół elektrozaworów płyty oraz zmienić oprogramowanie sterownika. Ta procedura może zostać wykonana wyłącznie przez autoryzowany serwis.

3.3. KONSERWACJA I PRZEGLĄD ELEMENTÓW PŁYTY

Przy postępowaniu zgodnie z niniejszą instrukcją oraz realizacją czyszczenia i konserwacji płyty, poprawnie działający sprzęt nie wymaga przeglądów.

4. EKSPLOATACJA PŁYTY

4.1. CZYNNOŚCI WSTĘPNE

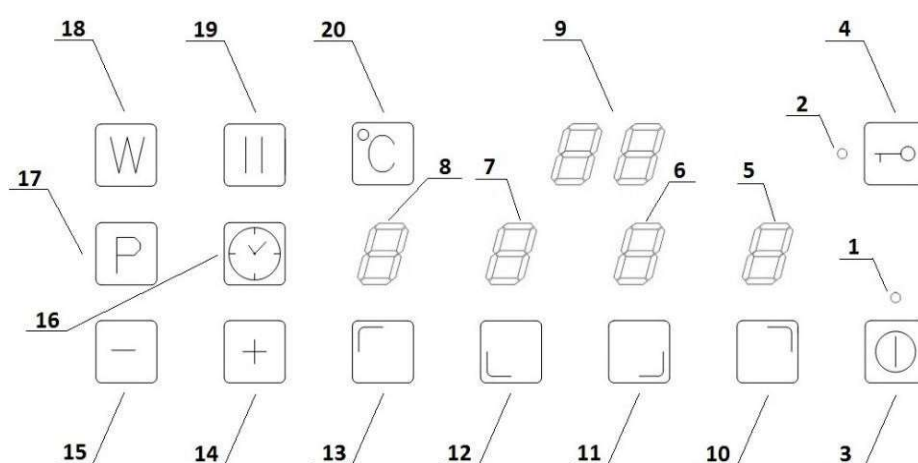
Po instalacji płyty zgodnie z punktem 2., należy:

- umieścić korpus palnika (poz. 5, rys. 2) w korpusie płyty (poz. 7, rys. 2) zwracając uwagę, aby był osadzony równo (poziomo),
- na kołpaku położyć centralnie nakrywkę palnika (poz.3, rys. 2), zachować ostrożność podczas nakładania nakrywki na palniki z czujnikiem temperatury (poz. 1, rys. 2),
- umieścić na szkle kuchenki ruszty (poz. 2, rys. 2) upewniając się, że metalowe kołki trafiają w otwory w szkle,
- włożyć wtyczkę przewodu zasilającego zasilacza do gniazda wtyczkowego w instalacji domowej, a kabel niskonapięciowy 12 V zakończony okrągłym wtykiem, umieścić w gnieździe zasilania płyty (znajduje się ono od spodu urządzenia, w prawym dolnym rogu, pod panelem sterowania),

- otworzyć zawór odcinający dopływ gazu do płyty,
- po podłączeniu prądu płyta uruchomi tryb kalibracji. Na wyświetlaczu pojawią się cyfry „00” w sekcji minutnika i poziome znaki nad sensorami palników. Po zniknięciu tych oznaczeń nad sensorem prawego górnego palnika pokaże się mieniący się symbol kalibracji. Po jego zniknięciu płyta przechodzi w stan czuwania i jest gotowa do pracy. Sygnalizowane jest to punktem świetlnym (poz. 1, rys. 6). Podczas kalibracji słyszalna jest głośna praca silników krokowych (stuki).

Przy pierwszym uruchomieniu należy otworzyć okno i zapewnić dostęp powietrza do pomieszczenia. Czynności te zapewnią większą wymianę powietrza w pomieszczeniu kuchennym, pozwalając na wydostanie się nieprzyjemnych zapachów.

4.2. PANEL STEROWANIA PŁYTY



Rys. 6 Panel sterujący – poz. 2. z rysunku 1.

1 – wskaźnik wyłącznika, 2 - wskaźnik blokady, 3 – włącznik/wyłącznik płyty, 4 – blokada panelu płyty, 5,6,7,8 - wskaźniki cyfrowe nastawionej mocy palników, 9 - wskaźnik minutnika, 10, 11, 12, 13 – pola wyboru palnika, 14 – zwiększanie wielkości mocy, 15 – zmniejszanie wielkości mocy, 16 – włącznik minutnika, 17 – włącznik funkcji booster, 18 – włącznik funkcji zagotowania, 19 – włącznik/wyłącznik funkcji stop'n go, 20 - włącznik funkcji stabilizacji poziomu mocy

4.3. URUCHAMIANIE PŁYTY

Aby uruchomić płytę, po wykonaniu czynności wstępnych z punktu 4.1., należy dotknąć palcem sensora głównego włącznika (poz. 3, rys. 6). Wskaźnik wyłącznika gaśnie (poz. 1, rys. 6) i płyta jest gotowa do przyjmowania poleceń. Wszystkie cztery wskaźniki pól (poz. 5, 6, 7, 8 na rys. 6) przez 6 sek. wyświetlają cyfrę "0".

Jeżeli nie podejmiemy dalszych działań, po tym czasie sterownik płyty przechodzi w stan oczekiwania i wskaźniki gasną, pozostaje zapalony jedynie wskaźnik sensora wyłącznika. Przyciskiem wyłącznika możemy wyłączyć płytę w każdym momencie jej pracy, nawet z włączoną blokadą.

4.4. PROGRAMY PRACY I FUNKCJE PŁYTY

Płyta GNC może pracować w różnych trybach, które pozwalają na komfortowe, precyzyjne i bezpieczne gotowanie. Wszelkie zmiany w pracy palników wprowadzamy poprzez panel sterowania, wielkość płomienia a zarazem moc palników sterowana jest automatycznie.

Płyta **wyłączy się automatycznie** po 4 godzinach pracy bez ingerencji w ustawienia, jeśli na palnikach umieszczone są naczynia. W przypadku braku obecności naczyń na palnikach średnich lub dużym, wyłączy się ona po osiągnięciu granicznej temperatury bezpieczeństwa, która jest niższa niż temperatura samoczynnego zapalenia się oleju jadalnego. Ma to na celu uchronienie komponentów płyty przed przegrzaniem oraz zapewnienie bezpieczeństwa użytkownikowi.

W przypadku samoczynnego wyłączenia się palnika podczas przygotowywania potraw w wysokich temperaturach należy skorzystać z funkcji „Stabilizacji wielkości płomienia” opisanej w pkt. 4.4.4 na str.12.

Aby ułatwić Państwu sprawne i przyjemne gotowanie przygotowaliśmy specjalnie dla Państwa tabelę potraw wraz z zalecanymi temperaturami ich przygotowania. Tabela znajduje się na str. 14.

Najmniejszy palnik płyty nie jest wyposażony w czujnik temperatury. Niemożliwe jest uruchomienie na nim funkcji utrzymania temperatury oraz zagotowania. Palnik ten nie wyłączy się w przypadku braku naczynia tak jak pozostałe palniki. W celu podwyższenia bezpieczeństwa użytkownika kuchnia wyłączy mały palnik po 4 godzinach, jeśli nie zostanie zmieniony poziom mocy grzejnej.

Palniki średnie oraz palnik duży zostały wyposażone w inteligentny czujnik temperatury, który bada jej wysokość w naczyniu. Podczas smażenia/gotowania na wysokich poziomach mocy może wystąpić samoczynne wyłączenie się palnika. Jest to zjawisko naturalne, związane z zabezpieczeniem termicznym płyty GNC. Przykładowo, jeżeli olej podczas smażenia osiągnie szkodliwą temperaturę dymienia, inteligentny czujnik wykryje tą temperaturę i z uwagi na bezpieczeństwo użytkownika wyłączy palnik.

Poniżej znajdują się opisy uruchamiania i korzystania z każdego z dostępnych trybów pracy:

4.4.1. Wskaźnik nagrzania szczątkowego

W chwili wyłączenia pracującego palnika jego elementy oraz ruszt są gorące. Aby ustrzec użytkownika płyty przed przypadkowym poparzeniem, wyświetlany jest komunikat „H” nad sensorem wyłączonego palnika. Dopiero po jego zgaśnięciu możliwe jest bezpieczne dotknięcie elementów palnika, rusztów i szkła w tym miejscu.

4.4.2. Standardowy tryb pracy

Na każdym z palników możemy ustawić konkretną, stałą moc/wielkość płomienia. Po wybraniu palnika za pomocą jego sensora (**poz. 10, 11, 12, 13**), poprzez dotyknięcie sensorów + i – (**poz. 14, 15**) wybieramy moc w skali od 1 do 9, gdzie każdy z poziomów zawiera 3 stopnie regulacji. Pozwala to na precyzyjną regulację, która łącznie daje 25 różnych wielkości płomienia.

Moce palników wstępnie ustawione są na poziom 5 w celu ułatwienia szybkiego wyboru mniejszej lub większej mocy. Przytrzymując sensor + lub – można przyspieszyć regulację, następuje skok co 1 poziom (3 stopnie regulacji na raz).



Z uwagi na wysoką precyzję regulacji wielkości płomienia, wizualne zmiany jego rozmiaru dla ludzkiego oka mogą wydawać się niezauważalne. Jednakże podczas gotowania zauważalna jest zmiana mocy cieplnej i szybkości gotowania.

Wyłączenie palnika odbywa się poprzez dwukrotne dotknięcie odpowiadającego mu sensora. Pomimo ustawienia tego samego poziomu mocy na dwóch palnikach średnich wielkości płomienia mogą

nieznacznie różnić się między sobą. Nie jest to nieprawidłowa praca płyty, zjawisko to wynika z niezależnej budowy obu palników.

4.4.3. Funkcja zagotowania wody

Program ten pozwala na automatyczne zagotowanie wody i wyłączenie palnika po zagotowaniu wody. Aby funkcja mogła działać poprawnie, należy zastosować się do poniższych zaleceń:

- użyć czajnika/naczynia z przykrywką, o cienkim dnie i pojemności od 0,5L do 3L,
- woda podczas włączania programu powinna mieć temperaturę pokojową,
- nie przerywać pracy programu,
- nie dolewać lub odlewać wody.

Należy zwrócić uwagę na zachowanie powyższych parametrów, ponieważ ich zmiana lub przerwanie programu (np. funkcją stop'n go) może zmniejszyć precyzję i czas wrzenia.

Tryb zagotowania uruchamiamy po wybraniu palnika odpowiednim sensorem (poz. 10, 12, 13) i dotknięcie sensora programu (poz. 18). Palniki średnie uruchamiają się na poziomie 9, palnik duży na poziomie 5, wskaźniki pól (poz. 5, 7, 8) wyświetlają unoszące się od dołu do góry poziome kreski. Płyta, korzystając z czujników temperatury, po zagotowaniu wody automatycznie odcina dopływ gazu. Program pozwala na wrzenie przez krótki czas, aby zapewnić przegotowanie i wyjałowienie wody. Czas wrzenia jest też zależny od parametrów materiału, z którego wykonane jest naczynie, wysokości n.p.m., temperatury otoczenia oraz rodzaju użytego gazu.

Aby wyłączyć funkcję zagotowania, należy dotknąć sensora pola palnika (poz. 10, 12, 13), na którym korzystamy z tego trybu i po wyborze dotknąć sensora trybu zagotowania (poz. 18). Palnik wróci do pracy w trybie standardowym.

Palnik, który ma uruchomiony program zagotowania nie może korzystać z trybów timera, boostera i stabilizacji wielkości płomienia. Można skorzystać z funkcji stop'n go (pauza), może to jednak spowodować zaburzenie pracy programu zgodnie z powyższym zastrzeżeniem. Można również korzystać z funkcji blokady panelu sterowania.

4.4.4. Funkcja stabilizacji wielkości płomienia

Funkcja ta pozwala na utrzymanie zadanej mocy dla przygotowywanej potrawy (zakres: od wartości 40 do 230°C. Daje to łącznie 191 ustawień). Poziomy mocy symbolizują temperaturę, jednak ze względu na właściwości różnych naczyń, rodzaj gazu, temperaturę otoczenia, gęstość potrawy itp., uzyskane rezultaty mogą być różne od rzeczywistych temperatur panujących w naczyniu. Moc płomienia jest automatycznie i płynnie utrzymywana na tym samym poziomie poprzez silniki krokowe.

Funkcja dotyczy tylko palników wyposażonych w czujnik temperatury.

Jeśli temperatura rośnie zbyt szybko lub przekroczy zadany próg bezpieczeństwa, płomień jest zmniejszany lub nawet gaszony. W przypadku zbyt niskiej temperatury w stosunku do zadanej mocy płyta automatycznie zwiększa płomień. Tryb uruchamia się poprzez aktywację danego palnika jego sensorem (poz. 10, 12, 13) i dotknięcie sensora funkcji (poz. 20).

Na wskaźniku cyfrowym (poz. 9) pojawi się oznaczenie mocy symbolizujące temperaturę, do której będzie dążyć płyta. Wartość zwiększana lub zmniejszana jest za pomocą sensorów + i – (poz. 14, 15).

Po 6 sekundach wskaźnik z temperaturą zostanie wygaszony, a na wskaźniku pola palnika, na którym uruchomiona jest funkcja pojawi się mała litera „c”.

Aby wyjść z funkcji stabilizacji poziomu mocy należy dotknąć sensora pola (poz. 10, 12, 13), na którym uruchomiona jest funkcja i dotknąć sensora funkcji (poz. 20).

4.4.5. Funkcja booster

Funkcja ta pozwala na natychmiastowe i automatyczne ustawienie maksymalnej mocy wybranego palnika. Możemy użyć jej podczas pracy programu stabilizacji poziomów mocy i standardowej pracy palnika. Funkcja nie działa w trybie zagotowania wody.

Aby skorzystać z funkcji, należy dotknąć sensora dowolnego pracującego palnika (poz. 10, 11, 12, 13), a potem sensora funkcji booster (poz.17). W tym momencie płyta, na czas 3 minut, ustawi maksymalną moc danego palnika. Wyświetlacz palnika z uruchomioną funkcją booster będzie oznaczony literą „P” oraz kropką w prawym dolnym rogu wyświetlacza palnika (poz. 5, 6, 7, 8).

Działanie funkcji można przerwać przed upływem 3 minut zmieniając program na danym palniku lub dotykając sensora funkcji booster (poz. 17) na wybranym palniku.

4.4.6. Funkcja timer (minutnik)

Program zapewnia automatyczne wyłączenie płyty bez udziału użytkownika, czas pracy można ustawić w zakresie **od 1 do 99 minut**. Programy działają **na każdym** wybranym polu grzewczym i są niezależne od siebie. W czasie działania timera można wprowadzać zmiany trybu pracy płyty.

Kończenie programu czasowego jest sygnalizowane świetlnie (poziom mocy wyłączonego palnika zacznie migać) oraz sygnałem dźwiękowym. Po wyłączeniu pozostaje komunikat „H”.

Aby skorzystać z funkcji należy dotknąć sensora dowolnego pracującego palnika (poz. 10, 11, 12, 13, rys. 6), a potem sensora funkcji timer (poz. 16, rys. 6). Nad rzędem wyświetlaczy mocy palników (poz. 5, 6, 7, 8, rys. 6) pojawi się wyświetlacz funkcji (poz. 9, rys. 6), na którym wyświetlane będzie „00”. W ciągu 6 sekund należy ustawić za pomocą sensorów + i – (poz. 14 i 15, rys. 6) czas w minutach, w zakresie od 1 do 99, po którym dany palnik zostanie wyłączony. Wyświetlacz palnika z uruchomioną funkcją timer będzie oznaczony migającą kropką w prawym dolnym rogu wyświetlacza palnika (poz. 5, 6, 7, 8).

W każdym momencie można zobaczyć pozostałą ilość czasu w minutach do wyłączenia palnika oraz zmienić tą wartość. Aby zobaczyć pozostały czas/dokonać zmiany, należy dotknąć sensor palnika z aktywną funkcją timer (poz. 10, 11, 12, 13), a następnie sensor funkcji timer (poz. 16). Na wyświetlaczu timera (poz. 9) widoczny będzie pozostały ustawiony czas do wyłączenia palnika.

Funkcję można wyłączyć poprzez zmianę programu pracy lub wyłączenie danego palnika. Funkcję minutnika można włączyć też na początku uruchamiania płyty, ustawiając czas pracy, a następnie program pracy.

4.4.7. Funkcja pauzy – Stop'n go (pauza)

Z funkcji pauzy można skorzystać w dowolnej chwili podczas gotowania. Pozwala ona zatrzymać pracę płyty i powrócić do niej, z wcześniej ustawionymi programami i poziomami grzania.

Płyta musi mieć uruchomiony co najmniej jeden palnik. Po dotknięciu czujnika pauzy (poz. 19, rys. 6), w miejscach znaczników zaświecą się oznaczenia i działanie płyty zostanie zawieszona na czas do 15 minut w zakresie wszystkich pól grzejnych. Przy włączonej funkcji pauzy, możliwe jest korzystanie tylko z sensorów blokady panelu sterowania (poz. 4, rys. 6) i wł./wył. płyty (poz. 3, rys. 6)

Wyłączenie funkcji pauzy nastąpi po dotknięciu sensora funkcji (poz. 19, rys. 6), ponownie zaświecą się znaczniki wcześniejszych ustawień, a płyta będzie kontynuowała swoje działanie. Jeśli po upływie 15 minut od uruchomienia funkcji nie zostanie ona przerwana, płyta wyłączy się.

4.4.8. Włączanie i wyłączenie blokady sterownika

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

Chcąc zapobiec niekontrolowanemu uruchomieniu, wyłączeniu lub zmianie mocy grzejnej palnika, należy zastosować blokadę sterownika, którą realizujemy następująco:

- dotykamy sensora (kluczyk) palcem poz. 4 rys. 6. Naciśnięcie i przytrzymanie przez **5 sekund** spowoduje zablokowanie sterownika, zaświecenie się diody sygnalizacyjnej oraz pojawienie się wydłużonego sygnału dźwiękowego. Aby odblokować sterownik kuchni postępujemy podobnie:
- dotykamy sensora palcem poz. 4 rys. 6 i przytrzymujemy go przez 5 sekund, dioda sygnalizacyjna poz. 2 rys. 6 przestaje świecić, sterownik kuchni jest odblokowany i słychać sygnał dźwiękowy.

4.4.9. Zalecane temperatury przygotowania niektórych potraw

Potrawa	Zalecana temperatura
Wieprzowina (w płytym tłuszczu)	200-210°C
Wieprzowina (w średnim tłuszczu)	170°C
Wołowina (w płytym tłuszczu)	200-220°C
Wołowina (w średnim tłuszczu)	160-180°C
Warzywa na parze	160-180°C
Warzywa opiekane	200°C
Naleśniki	190°C
Frytki	190°C
Smażenie ryby	170-180°C

4.5. DOBÓR NACZYŃ

Dla zapewnienia jak największego wykorzystania ciepła wytworzonego przez płomień emitowany z palnika gazowego, należy stosować odpowiednie naczynia. Muszą posiadać:

- płaskie dno,
- średnicę dna większą od średnicy palnika.

Ponadto naczynia muszą być zaopatrzone w pokrywkę (o ile pozwala na to receptura potrawy). Należy również zwrócić uwagę, aby pokrywka nie wystawała poza obręb naczynia, dzięki czemu skropliny nie będą kapać na szkło płyty. W ten sposób unikniecie Państwo trudnych do usunięcia plam.

Nie należy używać naczyń kuchennych na płycie grzejnej, które wystają znacznie poza jej brzegi. Dodatkowo średnice dna naczyń umieszczonych na palnikach dużym i małym z przodu płyty, nie powinny przekraczać 22 cm. Niezastosowanie się do tego zalecenia może skutkować nagrzewaniem się panelu sterowania oraz zwiększeniem ryzyka poparzenia się użytkownika.

Naczynia kuchenne należy ustawiać centralnie na ruszcie nad środkiem palnika przed jego uruchomieniem. Minimalna średnica naczyń nie powinna być mniejsza od średnicy korony płomienia na danym palniku.

Należy zwrócić szczególną uwagę na to aby przez nieuwagę nie uszkodzić wystających ponad ruszt czujników temperatury, np. poprzez przesuwanie garnka po powierzchni rusztów bez podnoszenia go lub poprzez nieostrożne ustawianie naczyń na kuchence.

UWAGA - z oczywistych względów nie należy:

- używać naczyń z tworzyw sztucznych,
- stawiać pustych naczyń na uruchomionych polach grzewczych płyty,
- umieszczać w pobliżu działających palników przedmiotów tekstylnych.

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PŁYTY

W przypadku nieprawidłowego postępowania z ceramiczną szybą płyty i elementami palnika nie ponosimy odpowiedzialności z tytułu gwarancji.

Płyta ceramiczna, ruszty oraz elementy palnika są elementami eksploatacyjnymi i zużywają się podczas korzystania z płyty.

Ostrzeżenie!

W przypadku zauważenia pęknięć na szkle płyty, sprzęt należy natychmiast wyłączyć z eksploatacji i wezwać serwis.

Poradnik czyszczenia na www.solgaz.eu/czyszczenie

5.1. REGULARNE CZYSZCZENIE

Do czyszczenia ceramiki zalecamy środki dostępne na www.solgaz.eu/srodki-czystosci/ Środki te usuwają wszelkie zabrudzenia z płyty ceramicznej pozostając dla niej bezpiecznymi. Jeśli przy używaniu innych środków zauważą Państwo działanie inwazyjne, należy natychmiastowo zaprzestać ich użytkowania. **Nie odpowiadamy za szkody powstałe w przypadku użytkowania środków chemicznych innych, niż zalecane przez nas.**

Płyta może być czyszczona wyłącznie po jej wystudzeniu do temperatury otoczenia.

Do pielęgnacji powierzchni emaliowanych (ruszty, oraz wszystkie elementy palnika) używać płynów o działaniu delikatnym. Nie należy używać środków do czyszczenia o silnym działaniu ściernym jak np. proszki do szorowania zawierające ścierniwo, pasty ścierne, kamienie ścierne, pumeksy, wiązki druciane itp.

Płytę należy czyścić regularnie po każdorazowym użyciu. Nie należy dopuszczać do silnego zabrudzenia płyty roboczej, a w szczególności do przypaleń powstałych podczas gotowania.

- lekkie, nieprzypalone zabrudzenia zetrzeć wilgotną ściereczką bez środka czyszczącego.
- mocno przywarłe zanieczyszczenia usuwać ostrym skrobakiem. Następnie zetrzeć powierzchnię wilgotną ściereczką z dodatkiem specjalnego środka do konserwacji. Uporczywe plamy nie zawsze dadzą się usunąć przy pierwszym czyszczeniu, nawet przy zastosowaniu specjalnego środka do czyszczenia.

Najlepiej pozwolić środkom czyszczącym podeschnąć i potem dopiero zetrzeć je na mokro. **Nigdy nie nanosić środka czyszczącego na gorące elementy płyty.** Pozostające resztki środka czyszczącego należy zetrzeć wilgotną ściereczką przed ponownym nagraniem. W przeciwnym razie mogą one działać żrąco na lakierowane i metalowe elementy płyty. Emaliowane ruszty płyty mogą być myte w zmywarce.

5.2. KONTROLA I NADZÓR NAD INSTALACJĄ GAZOWĄ, ELEKTRYCZNĄ I WENTYLACYJNĄ

Dla zapewnienia poprawnej i bezpiecznej eksploatacji zakupionej płyty, 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.

6. POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU WYSTĄPIENIA USTEREK, SYGNALIZACJA BŁĘDÓW

UWAGA:

Przed wezwaniem pracownika serwisu producenta proszę przeczytać następujące wskazówki:

- prosimy mieć na uwadze, że silniki krokowe umieszczone pod szkłem płyty regulują wielkość płomienia, a podczas regulacji słyszalna może być ich praca. Przy uruchamianiu palnika oraz w chwili zapalania gazu słyszalny jest regularny odgłos (stuk). Są to normalne zjawiska i odgłosy pracującej płyty.

W przypadku samoczynnego wyłączenia się palnika podczas przygotowywania potraw w wysokich temperaturach należy skorzystać z funkcji „Stabilizacji wielkości płomienia” opisanej w pkt.4.4.4 na str.12.

Palniki średnie oraz duży zostały wyposażone w inteligentny czujnik temperatury, który kontroluje jej wysokość w naczyniu. Podczas smażenia/gotowania na wysokich poziomach mocy może wystąpić samoczynne wyłączenie się palnika. Jest to naturalne zjawisko, związane z zabezpieczeniem termicznym płyty GNC. Przykładowo, jeżeli olej podczas smażenia osiągnie szkodliwą temperaturę dymienia, inteligentny czujnik wykryje tą temperaturę i z uwagi na bezpieczeństwo użytkownika wyłączy palnik.

- przyczynami wyświetlenia komunikatów alarmowych mogą być usterki w pracy płyty lub brak gazu w sieci lub butli.

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

Sygnalizacja stanu	Możliwe przyczyny	Sposób postępowania
Alarm G Litera „G” na wskaźnikach sterownika pojawiająca się w polu palnika	- brak gazu w butli lub sieci - niskie ciśnienie gazu - brak płomienia w palniku mimo otworzenia zaworu gazu	- sprawdzić czy zawór gazu jest odkręcony - sprawdzić czy nie zabrakło gazu w butli lub sieci miejskiej - spróbować uruchomić inne palniki
Alarm C Litera „C” na wyświetlaczu sterownika pojawiająca się w polu palnika	- płomień w palniku mimo zamknięcia zaworu gazu	- należy zamknąć zawór gazu i skontaktować się z serwisem Sterownik jest automatycznie zablokowany, a dopływ gazu odcięty
Alarm E Litera „E” na wyświetlaczu sterownika	- zalany panel sterowania - jednoczesne przyciśnięcie wielu pól na panelu sterowania	- wytrzeć do sucha ceramikę w miejscu panelu sterowania i jego okolicy - uruchomić ponownie płytę za pomocą głównego włącznika

Stany alarmowe sygnalizowane przez sterownik płyty informują użytkownika o nieprawidłowej pracy sprzętu. W przypadku wystąpienia nieprawidłowej pracy płyty gazowej prosimy o zaprzestanie użytkowania i kontakt w godzinach od 8 do 18 z naszym:

Centrum Serwisowym:

serwis@solgaz.com.pl

tel. 515 020 434

Biurem obsługi klienta:

biuro@solgaz.com.pl

tel. 515 020 420

Razem z zakupioną płytą dostarczamy zasilacz sieciowy.

Oświadczenie producenta

Producent deklaruje niniejszym, że wyrób ten spełnia zasadnicze wymagania przepisów i norm europejskich. Produkty posiadają certyfikat (GNC – GAR1450CT0024) wydany przez upoważnione jednostki.

Świadectwo podłączenia

Ceramiczna płyta gazowa GNC 4-AUTO została prawidłowo podłączona do czynnej sieci lub źródła gazu.

Rodzaj podłączanego gazu z czynnej sieci lub źródła gazu.....

Adres zainstalowania:

Numer fabryczny.....

Rodzaj gazu z czynnej sieci lub źródła gazu, do jakiego fabrycznie została przystosowana płyta gazowa (informacja na tabliczce znamionowej).....

Data instalacji..... Nr uprawnień.....

Pieczęć i podpis instalatora.....

7. KARTA GWARANCYJNA GAZOWEJ PŁYTY CERAMICZNEJ TYPU GNC 4-AUTO

WARUNKI GWARANCJI

Dla bezpieczeństwa użytkownika i ważności niniejszej gwarancji gazowa płyta ceramiczna powinna być bezwzględnie zainstalowana przez uprawnionego instalatora instalacji gazowych. Instalowanie w miejscu użytkownika 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 działaniu wyrobu nastąpi w przeciągu **14 dni roboczych** liczonych od momentu złożenia zgłoszenia serwisowego. 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 rozpatrzona w ciągu 21 roboczych. Sprzęt przeznaczony do naprawy powinien posiadać kompletne wyposażenie, być w oryginalnym opakowaniu i zabezpieczony na czas transportu razem z gwarancją i zasilaczem. Zanieczyszczenia powstałe w czasie eksploatacji płyty powinny być usunięte przez użytkownika. Koszty przesyłki pokrywa gwarant.

Gwarant zwolniony jest z odpowiedzialności z tytułu gwarancji za wady:

- spowodowane wadliwym użytkowaniem
- wykonania przeróbek i napraw we własnym zakresie
- wynikające z niewłaściwych parametrów gazu zasilającego płytę lub podłączenia do innego niż fabrycznie ustawiony.
- braku odpowiednich wpisów w karcie gwarancyjnej.
- utraty gwarancji
- zastosowania innego niż sugerowany przez producenta zasilacz
- uszkodzenia płyty ceramicznej oraz emaliowanych elementów sprzętu wynikające z użytkowania nie wchodzą w zakres gwarancji.

Kupujący ma prawo w czasie trwania gwarancji domagać się wymiany niesprawnego sprzętu na wolny od wad, jeżeli na podstawie orzeczenia osoby reprezentującej gwaranta lub działającego w jego imieniu w użytkowanym sprzęcie ujawni się wada niemożliwa do usunięcia.

Zastrzega się utratę prawa do wymiany, jeżeli stwierdzone zostaną uszkodzenia mechaniczne i chemiczne lub inne świadczące o nieprawidłowym użytkowaniu lub konserwacji. Wymiana nie przysługuje w przypadku zakupu wyrobu przecenionego oraz nie posiadającego oryginalnych plomb.

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 w wybranych przypadkach wykonuje uprawniony instalator. Opis procedury podano w instrukcji obsługi.

Niniejsza karta gwarancyjna jest ważna jeśli urządzenie zostało zainstalowane przez osobę z odpowiednimi uprawnieniami. Nie może zawierać skreśleń, nieczytelnych wpisów i poprawek tekstu.

Zgłoszenia napraw gwarancyjnych prosimy kierować do naszego Serwisu Technicznego w dowolnej formie z podaniem danych adresowych, nr. seryjnego i krótkiego opisu zaistniałej niesprawności. Pracownik serwisu wytypuje właściwy dla miejsca Państwa zamieszkania punkt serwisowy. Kontakt z serwisem technicznym producenta podany na końcu gwarancji oraz na stronie internetowej gwaranta www.solgaz.eu.

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

Duplikatu i kopii nie wydaje się w przypadku zgubienia karty gwarancyjnej.

Serwis gwarancyjny obowiązuje tylko na terenie **Polski**.

Gwarancja jest ważna wraz z dowodem zakupu **na terenie Polski**.

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.

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