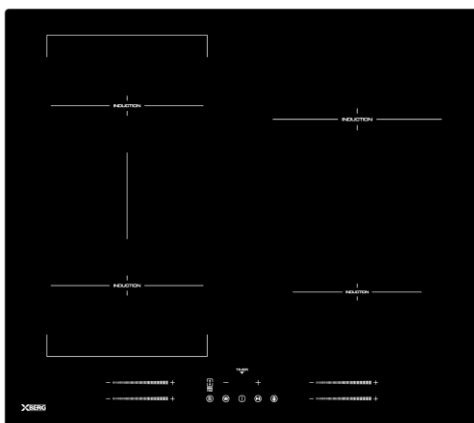
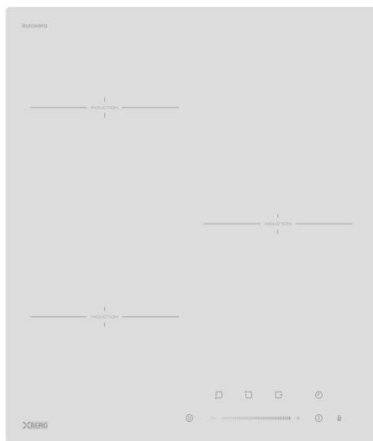
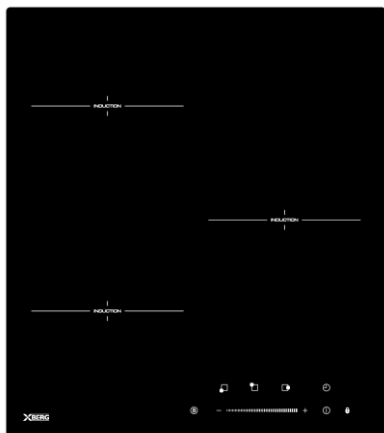


INSTRUKCJA OBSŁUGI I MONTAŻU PŁYTY KUCHENNEJ INDUKCYJNEJ: BRGI304N, BRGI455N, BRGI6214, BRGI455W



Szanowni Państwo,

Serdecznie gratulujemy Państwu dokonania trafnego wyboru. Nasze urządzenia projektowane i wykonywane są z myślą o spełnieniu Państwa oczekiwań i z pewnością będą stanowić część nowoczesnie wyposażonego gospodarstwa domowego.

Jesteśmy przekonani, że nowoczesne, funkcjonalne i praktyczne urządzenia, wyprodukowane z najwyższej jakości materiałów, spełnią wszystkie Państwa wymagania.

Przed przystąpieniem do montażu i użytkowania zakupionej płyty kuchennej prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią niniejszej instrukcji, a także zawartych w niej reguł bezpieczeństwa i użytkowania.

Życzymy satysfakcji i zadowolenia z wyboru produktu naszej firmy.



SPIS TREŚCI

Sekcja 1. Wprowadzenie.....	3
Sekcja 2. Bezpieczeństwo.....	3
Sekcja 3. Opis urządzenia.....	6
Sekcja 4. Obsługa urządzenia.....	9
Sekcja 5. Instalacja.....	20
Sekcja 6. Wskazówki dotyczące gotowania	23
Sekcja 7. Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.....	25
Sekcja 8. Konserwacja.....	26

SEKCJA 1. Wprowadzenie

Prosimy o dokładne przeczytanie instrukcji obsługi przed instalacją lub użyciem urządzenia. Wskazane jest, aby zachować dokument zakupu i instrukcję montażu tego produktu w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości. W zestawie znajduje się kilka ważnych informacji dotyczących bezpieczeństwa w uzupełnieniu do wytycznych i zaleceń, które pozwolą Państwu w pełni wykorzystać wszystkie dostępne funkcje.

To wysokiej jakości urządzenie zostało przetestowane i certyfikowane aby spełnić wszystkie obowiązujące normy elektryczne i zasady bezpieczeństwa.

Urządzenie to musi być zainstalowane i podłączone zgodnie z obowiązującymi przepisami wyłącznie przez wykwalifikowanego specjalistę z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi. **Należy bezwzględnie wymagać od instalatora podpisu i wpisania nr uprawnień na końcu tej instrukcji w karcie gwarancyjnej!**

Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie ma widocznych uszkodzeń. Jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu, nie należy go używać, należy natychmiast skontaktować się ze sprzedawcą, a z przewoźnikiem należy spisać protokół odchyień.

SEKCJA 2. Bezpieczeństwo

Twoje bezpieczeństwo jest dla nas ważne. Należy przeczytać te informacje przed użyciem płyty kuchennej.

Instalacja

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji płyty należy odłączyć urządzenie od sieci zasilającej
- Konieczne i bezwzględnie obowiązkowe jest podłączenie urządzenia do prawidłowego uziemienia.
- Pod płytą powinna być zachowana szczelina na swobodną wentylację.
- Nie należy umieszczać szuflady ze sztućcami bezpośrednio pod płytą. Sztućce pod płytą mogą spowodować spięcie, gdy źle ułożone dostaną się do wentylatora płyty.
- Zmiany w domowej instalacji elektrycznej muszą być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Obsługa i konserwacja

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!

- Nie gotować na złamanej lub pękniętej płycie. Jeśli na powierzchni płyty stwierdzono pęknięcie, należy wyłączyć natychmiast urządzenie z sieci zasilającej (wyłącznik/bezpiecznik w rozdzielni) i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
- Odłączyć płytę kuchenną od zasilania sieciowego przed czyszczeniem lub konserwacją.
- Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Zagrożenie dla zdrowia

- To urządzenie jest zgodne z wszystkimi standardami bezpieczeństwa elektromagnetycznego.

Niebezpieczeństwo związane z gorącą powierzchnią

- Podczas użytkowania, robocze części tego urządzenia nagrzewają się do tego stopnia, że mogą spowodować oparzenia.
- Do chwili całkowitego ostygnięcia szkła płyty należy chronić części ciała, ubranie lub jakikolwiek inne rzeczy poza odpowiednimi naczyniami kuchennymi przed dotykiem gorącej powierzchni.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się niebezpiecznie nagrzać.
- Urządzenie nie może być obsługiwane przez dzieci poniżej 8 roku życia.
- Uchwyty garnków mogą być gorące w dotyku. Sprawdź czy uchwyt rondla/patelni nie wystaje ponad inne strefy grzewcze, które są włączone. Ustawiaj tak naczynia, aby ich uchwyty nie były łatwo dostępne dla dzieci.
- Niezastosowanie się do tych zaleceń może spowodować ciężkie poparzenia.
- Należy uważać na ostre krawędzie podczas instalacji.
- Po zdjęciu nakładki skrobaka kuchennego ostrze jest niebezpieczne. Należy użytkować skrobak z najwyższą starannością i zawsze przechowywać w sposób bezpieczny, poza zasięgiem dzieci.
- Niezastosowanie ostrożności może spowodować obrażenia ciała.

Ważne instrukcje bezpieczeństwa

- Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas gotowania. Rozlana zawartość naczynia może spowodować zadymienie, a tłuszcz może się zapalić.
- Nigdy nie należy używać płyty indukcyjnej jako powierzchni roboczej lub do przechowywania potraw.

- Nigdy nie należy pozostawiać żadnych przedmiotów lub przyrządów na urządzeniu.
- Nigdy nie należy używać urządzenia do ogrzewania lub ogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu należy zawsze wyłączyć pola grzejne i płytę kuchenną, jak opisano w niniejszej instrukcji (czyli za pomocą dotykowych elementów sterujących).
- Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem lub siedzieć, stać lub wspinać się nad nim.
- Nie przechowywać interesujących dla dzieci rzeczy/zabawek w szafkach nad urządzeniem. Wspinające się dzieci nad płytą grzejną mogą zostać poważnie ranne.
- Nie pozostawiać dzieci samych lub bez opieki w miejscu, gdzie urządzenie jest w użyciu.
- Należy zapewnić aby dzieci powyżej 8 roku życia lub osoby niepełnosprawne, z ograniczoną zdolnością manualną czy intelektualną, korzystały z urządzenia pod nadzorem odpowiedzialnej i kompetentnej osoby. Instruktor powinien upewnić się, że korzystanie z urządzenia odbywa się bez zagrożenia dla nich lub ich otoczenia.
- Nie należy naprawiać lub wymieniać jakiejkolwiek części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji. Wszelkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel.
- Nie należy używać urządzeń czyszczących parą do czyszczenia płyty kuchennej.
- Nie należy umieszczać lub upuszczać ciężkich przedmiotów na płytę.
- Nie stój na płycie.
- Nie używać patelni z postrzępionymi krawędziami, jak i nie przeciągać patelni po powierzchni szkła płyty, ponieważ może to porysować szybę.
- Nie należy używać gąbek lub innych agresywnych środków ściernych do czyszczenia płyty, ponieważ mogą one porysować szkło.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osoby z odpowiednimi uprawnieniami w celu uniknięcia zagrożenia.
- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do używania wyłącznie do zwykłego gotowania i smażenia w gospodarstwie domowym. Nie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych lub przemysłowych.

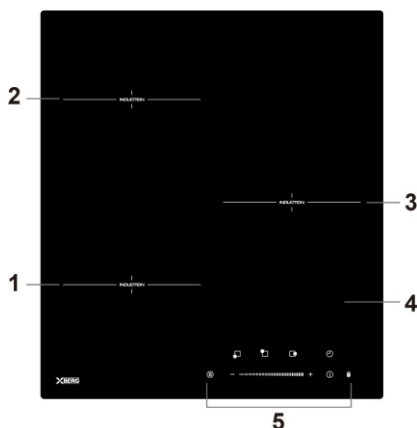
UWAGA: Urządzenie i jego robocze części nagrzewają się podczas użytkowania.

Należy zachować ostrożność, aby uniknąć dotykania elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia powinny być trzymane z dala od urządzenia, chyba, że są pod stałym nadzorem.

- To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej, psychicznej lub bez doświadczenia i wiedzy, tylko i wyłącznie gdy będą one nadzorowane lub zostały poinstruowane na temat korzystania z urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją potencjalne zagrożenia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie może być wykonana przez dzieci bez nadzoru.
- UWAGA: nienadzorowane gotowania na płycie grzejnej z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i może spowodować pożar. NIGDY nie wolno gasić ognia wodą, ale należy najpierw wyłączyć urządzenie z zasilania sieciowego, a następnie przykryć płomień np. pokrywką, czy kocem przeciwpożarowym.
- OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowywać przedmiotów na powierzchniach grzewczych.
- Uwaga: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

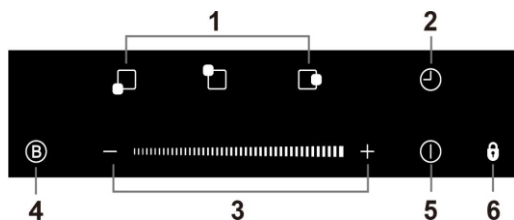
SEKCJA 3. Opis urządzenia

Model 1: **płyta indukcyjna XBERG BRGI 455N/455W**



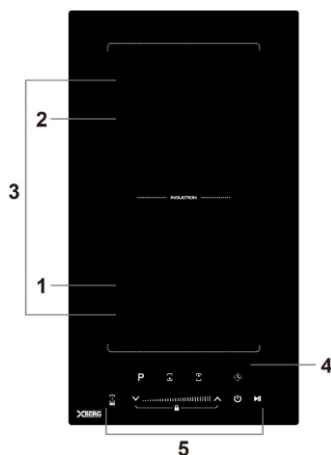
1. pole grzejne 2000 W z funkcją booster 2600 W
2. pole grzejne 1500 W z funkcją booster 2000 W
3. pole grzejne 2000 W z funkcją booster 2600 W
4. szkło płyty
5. panel sterowania dotykowego

panel sterowania



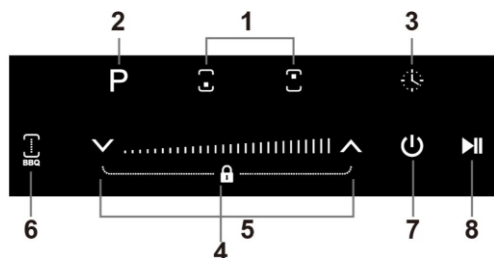
1. przyciski wyboru pola grzewczego
2. przycisk timer'a
3. przyciski regulacji mocy i/lub czasu (+/-)
4. przycisk booster
5. przycisk główny ON/OFF
6. przycisk blokady

Model 2: płyta indukcyjna XBERG BRGI 304 N



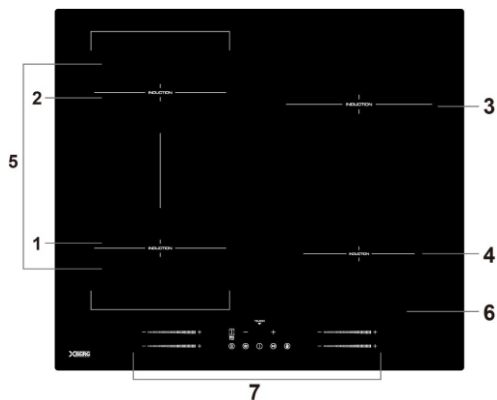
1. pole grzejne 2000 W z funkcją booster 2300 W
2. pole grzejne 1500 W z funkcją booster 1800 W
3. pole grzejne Flex zone 2800 W z funkcją booster 3500 W
4. szkło płyty
5. panel sterowania dotykowego

panel sterowania



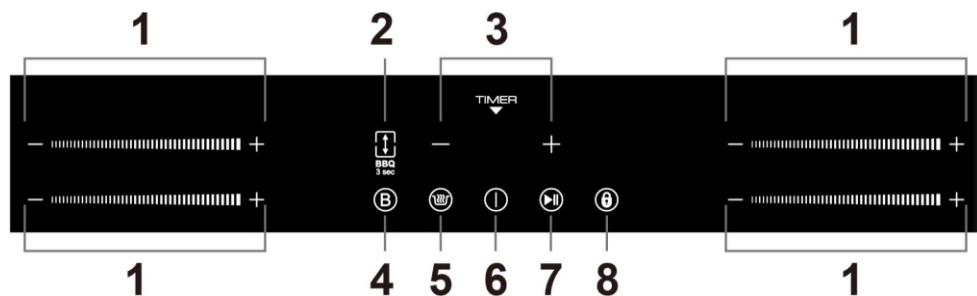
1. przyciski wyboru pola grzewczego
2. przycisk booster
3. przycisk timer'a
4. przyciski regulacji mocy i/lub czasu(+/-)
5. przycisk blokady
6. przycisk funkcji Flex zone/BBQ
7. przycisk główny ON/OFF
8. przycisk blokady

Model 3: płyta indukcyjna XBERG BRGI 6214



1. pole grzejne 2000 W z funkcją booster 2600 W
2. pole grzejne 1500 W z funkcją booster 2000 W
3. pole grzejne 2000 W z funkcją booster 2600 W
4. pole grzejne 1500 W z funkcją booster 2000 W
5. szkło płyty
6. panel sterowania dotykowego
7. panel sterujący

panel sterowania



1. przycisk wyboru pola grzewczego
2. przycisk funkcji Flex zone
3. przycisk timer
4. przycisk Booster
5. funkcja utrzymania ciepła
6. ON/OFF przycisk główny
7. funkcja Stop&Go
8. przycisk blokady

SEKCJA 4. Obsługa urządzenia

4.1. Naczynia przystosowane do płyty indukcyjnej

Płyty indukcyjne są wykonane z gładkiego, ceramicznego szkła, ciepło pochodzi z cewki magnetycznej, która ogrzewa naczynie, ale nie powierzchnię grzewczą płyty. Ciepło z naczynia ogrzewa pokarm znajdujący się wewnątrz. Należy stosować naczynia wyraźnie przystosowane do użytkowania do płyt indukcyjnych i posiadają specjalne oznakowania – ikona cewki.

OZNACZENIA GARNKÓW INDUKCYJNYCH

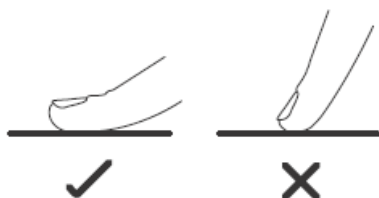


Patelnie przystosowane do stosowania na płytach indukcyjnych muszą być wykonane z metalu podatnego na działanie pola magnetycznego, takiego jak żeliwo lub stal. Patelnie z czystego aluminium, miedziane lub szklane nie będą działać z tym typem płyty, chyba, że podstawa patelni jest wykonana z metalu podatnego na działanie pola magnetycznego.

Sprawdź, czy patelnie są przyciągane przez magnes - to gwarantuje, że są one odpowiednie do stosowania z płytą indukcyjną. Ważne jest, aby używać tylko garnków metalowych specjalnie zaprojektowanych i / lub zatwierdzonych do użytku na płytę indukcyjną. Nigdy nie stawiaj pojemników plastikowych bezpośrednio na polach grzewczych.

4.2. Korzystanie z sensorów dotykowych

- Sensory reagują na dotyk, dzięki czemu nie trzeba stosować żadnego nacisku.
- Użyj opuszka palca, a nie jego końcówki.
- Za każdym razem, kiedy dotyk jest zarejestrowany, będzie słychać sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że sensory są zawsze czyste, suche, i że nic na nich nie leży. Nawet cienka warstwa wody może spowodować utrudnienia w obsłudze.

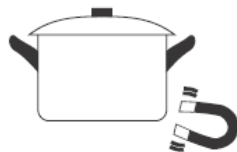


4.3. Wybór odpowiednich naczyń

Należy używać wyłącznie naczyń z podstawą odpowiednią do gotowania na płycie

indukcyjnej. Spójrz na symbol indukcji na opakowaniu lub na dnie naczynia.

- Można sprawdzić, czy naczynia nadają się przeprowadzając test magnesem. Przesuń magnes kierunku podstawy patelni. Jeśli jest on przyciągany, to naczynia te nadaje się do indukcji.



- Jeśli nie masz magnesu, to:

1. Nalej trochę wody do naczynia, który chcesz sprawdzić.

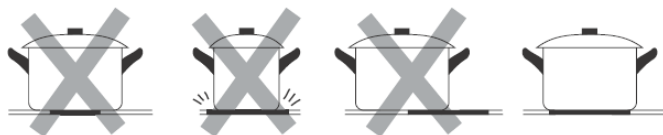
2. Jeżeli symbol  nie miga na wyświetlaczu, a woda grzeje się, to naczynie jest odpowiednie.

- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie nadają się : czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika

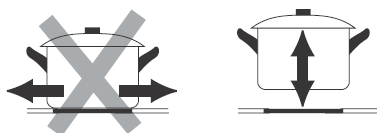
Nie należy używać naczyń z postrzępionymi krawędziami lub z zakrzywioną podstawą.



Upewnij się, że podstawa twojej patelni jest gładka, leży płasko na szkło i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Zawsze kładź patelnię centralnie na strefę gotowania.



Zawsze należy podnosić i opuszczać patelnię na płytę indukcyjną - nigdy nie przesuwac, gdyż mogą one porysować szkło.



Obsługa płyty indukcyjnej/ceramicznej*

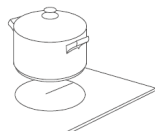
Początek gotowania

włączenie - wyłączenie

1. Aby włączyć urządzenie lub wyłączyć, naciśnij i przytrzymaj sensor On/Off (5), aż do usłyszenia sygnału dźwiękowego. Gdy urządzenie włączy się, wyświetlą się wskaźniki stref grzewczych.



2. Umieścić odpowiednie naczynie do gotowania na strefę, z której chcesz korzystać.

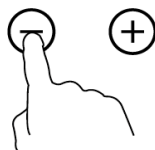


Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia strefy grzewczej są czyste i suche.



3. Dotknij odpowiedni sensor wyboru strefy grzewczej, a kontrolka obok przycisku zacznie migać.

4. Dostosuj ustawienia mocy gotowania poprzez dotknięcie sensora suwaka.



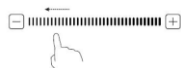
wyłączenie urządzenia

A) Naciśnij sensor strefy ciepła po zakończeniu gotowania, a następnie wyłącz urządzenie naciskając sensor On/Off (5).



lub

B) Dotknij sensor "-" i zmniejsz moc do "0" po zakończeniu gotowania, a następnie wyłączy urządzenie naciskając sensor On/Off (5).



Strzeż się gorących powierzchni

Litera "H" pokaże, które pole grzejne jest gorące w dotyku. A zniknie, gdy powierzchnia schłodzi się do bezpiecznej temperatury. Może to być również stosowane jako funkcja oszczędzania energii - jeśli chce ogrzewać dalej naczynie, należy użyć to pole grzewcze, które jest jeszcze gorące.



Blokada sterowania - zabezpieczenie przed użyciem przez dzieci

- Można zablokować elementy sterujące, aby zapobiec przypadkowemu użyciu (np. przypadkowego włączenia pól grzewczych przez dzieci).
- Gdy blokada jest włączona, wszystkie sensory sterujące z wyjątkiem sensorów ON / OFF są wyłączone.

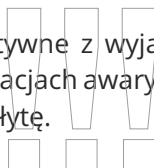
Aby zablokować sensory

Nacisnąć sensor . Wskaźnik zegara pokaże "Lo".

Aby odblokować sensory

- Upewnij się, że płyta grzewcza jest włączona.
- Dotknij i przytrzymaj sensor  blokady przez chwilę.
- Teraz można rozpocząć korzystanie z płyty grzejnej.

Gdy płyta jest w trybie blokady, wszystkie sensory są nieaktywne z wyjątkiem sensora ON / OFF, zawsze można włączyć płytę grzewczą w sytuacjach awaryjnych. Ale przy następnym użytkowaniu należy najpierw odblokować płytę.



Użycie timer'a

Można użyć timera na dwa różne sposoby:

- Można go używać jako minutnika. W tym przypadku, timer nie wyłączy strefę gotowania, gdy ustawiony czas upłynie.
- Można włączyć go tak, aby wyłączyć jedną lub więcej stref gotowania po upływie ustawionego czasu.
- Timer można ustawić do 99 minut.

Korzystanie z timer'a jako minutnika

Tylko jeśli nie wybierano strefę gotowania

1. Upewnij się, że płyta jest włączona.

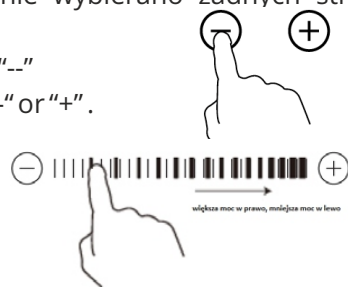
UWAGA!! : można użyć minutnika, nawet jeśli nie wybierano żadnych stref gotowania.

2. Dotknij sensora timer'a, wskaźnik timer'a pokaże "--"

3. Dostosuj ustawienia timera dotykając sensorów "-" or "+".

Rodzaj sterowania zależy od modelu płyty.

Wyświetlacz minutowy zacznie migać i pokaże się wyświetlacz timera.



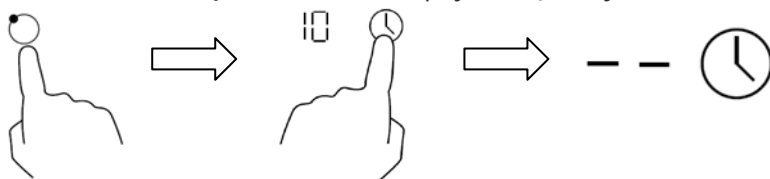
Wskazówka:

Dotknij sensor "-" lub "+" raz, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 1 minutę.

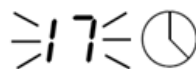
Dotknij i przytrzymaj sensor "-" lub "+", aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 10 minut.

Jeżeli ustawiany czas przekroczy 99 minut, timer automatycznie powróci do 0 min.

4. Dotknij sensora wyboru pola grzewczego, a następnie dotknij timer, to ustawienia timer'a zostaną anulowane, a "-" pojawi się na wyświetlaczu minut.

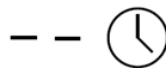


5. Gdy czas jest ustawiony, to zacznie odliczać natychmiast. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas i wskaźnik timer'a będzie migać przez 5 sekund.



6. Brzęczyk wyda dźwięk przez 30 sekund, a wskaźnik timera

pokazuje "--" po zakończeniu ustawionego czasu.



7. Ustawianie timera, aby wyłączyć jedno pole grzewcze

a. Dotknij sensor wybierając pole grzewcze

b. Dotknij sensor timera, wskaźnik timera pokaże "30".

c. Ustaw czas dotykając odpowiednio sensory +/-



Wskazówka:

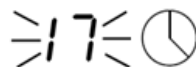
Dotknij sensor "-" lub "+" raz, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 1 minutę.
Dotknij i przytrzymaj sensor "-" lub "+", aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 10 minut.

Jeżeli ustawiany czas przekroczy 99 minut, timer automatycznie powróci do 0 min.

d. Dotknij sensora wyboru pola grzewczego, a następnie dotknij timer, to ustawienia timer'a zostaną anulowane, a "-" pojawi się na wyświetlaczu minut.



8. Gdy czas jest ustawiony, to zacznie odliczać natychmiast. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas i wskaźnik timer'a będzie migać przez 5 sekund.



9. Gdy czas się skończy, wybrane pole wyłączy się automatycznie i zaświeci się symbol H inne pola będą pracowały jeśli zostały uprzednio włączone.



UWAGA: Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy będzie świecić wskazując, że strefa została wybrana

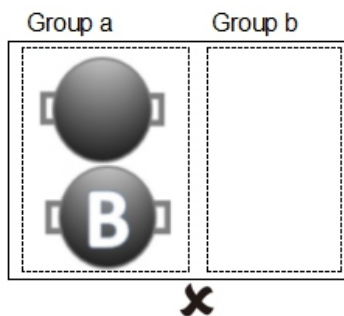
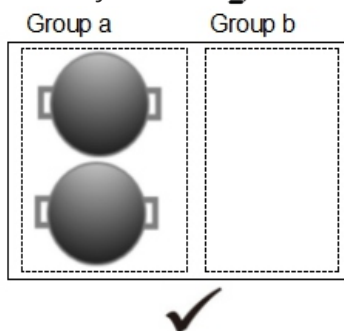
Funkcja booster

Funkcja ta powoduje, że jedno pole grzewcze zwiększa moc natychmiastowo i utrzymuje tę zwiększoną moc przez 5 minut. W ten sposób uzyskuje się mocniejsze i szybsze gotowanie.

W tej płycie każda strefa może pracować w trybie funkcji booster.

UWAGA! - nie dotyczy płyty BRGI 603N

Jeżeli chcesz użyć funkcji booster należy przede wszystkim wyłączyć drugie pole w tej samej strefie, albowiem drugie pole nie może działać w tej samej funkcji w tym samym czasie. W przeciwnym wypadku symbol **P** i symbol **9** będą błyskać automatycznie na wyświetlaczu wybranego pola i automatycznie ustawienie wróci do poziomu z symbolem **9**.



Dotknij przycisku wyboru pola grzewczego płyty, następnie dotknij przycisku funkcji booster, a w funkcji tej płyta będzie pracowała z najwyższą możliwą mocą przez 5 minut. W każdej chwili można wyłączyć tę funkcję w trakcie tych 5 minut poprzez dotknięcie przycisku wyboru pola grzewczego płyty i następnie dotknięcie przycisku funkcji booster.

Duży obszar grzewczy - flex zone

Obszar ten może być stosowany jako pojedyncza, duża strefa grzewcza lub dwie, różne i mniejsze strefy grzewcze, odpowiednio do potrzeb gotowania w każdej chwili.

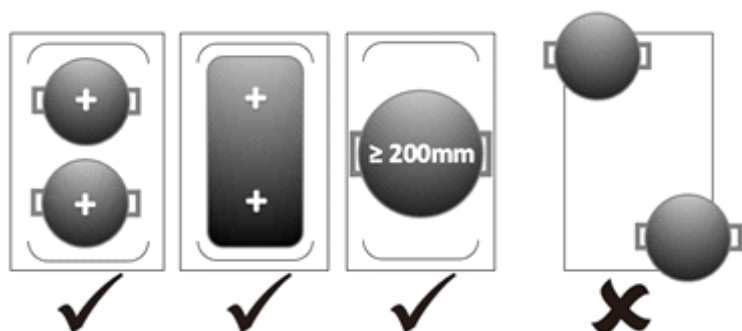
- System Flex Zone składa się z układu dwóch niezależnych cewek indukcyjnych, które mogą być kontrolowane oddzielnie. Podczas pracy w jednej, dużej strefie, garnek może być przenoszony z jednego pola grzewczego do drugiego w obrębie tej strefy, utrzymując ten sam poziom mocy strefy, gdzie pierwotnie został umieszczony, a pole grzewcze, na którym nie na naczynia, zostanie automatycznie wyłączone.

WAŻNE!!! Upewnij się, aby umieścić naczynie po środku na pojedynczej strefie grzewczej. W przypadku dużych garnków lub owalnych, prostokątnych i wydłużonych patelni należy upewnić się, że umieszczono je centralnie na strefie Flex Zone obejmując oba centra pól grzewczych.

Uruchamianie strefy Flex Zone

Należy włączyć płytę głównym włącznikiem ON/OFF. Następnie należy nacisnąć przycisk wyboru pola grzewczego, następnie nacisnąć przycisk strefy Flex Zone. Można ustawić poziom mocy grzewczej poprzez użycie przycisków "+" i "-" lub użyć jeżeli jest dostępny suwak. 

Poprzez dotknięcie przycisku wyboru pola grzewczego i następnie dotknięcie przycisku strefy Flex Zone wyłącza tę funkcję.



Jako dwa pola niezależne

Aby użyć Flexible zone jako dwa różne pola z innymi ustawieniami należy przycisnąć przycisk powtórnie i strefy powrócą do ustawień początkowych.

Ochrona przed nadmierną temperaturą

Czujnik temperatury może monitorować temperaturę wewnątrz płyty grzewczej. Gdy pojawi się zbyt wysoka temperatura, płyta automatycznie przestanie działać.

Ostrzeżenie o ciepłe resztkowym

Gdy płyta działa przez jakiś czas, na poszczególnych, używanych polach grzewczych jest tzw. ciepło resztkowe. Litera "H" pojawia się, aby ostrzec przed niebezpieczeństwem oparzenia.

Automatyczne wyłączenie

Inną cechą bezpieczeństwa tej płyty jest automatyczne wyłączenie. Dzieje się tak, gdy użytkownik zapomni wyłączyć strefę gotowania. Domyślne czasy automatycznego wyłączenia są przedstawione w poniższej tabeli:

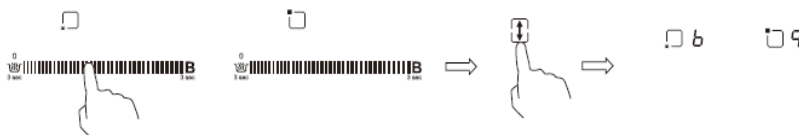
Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny czas pracy (h)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Funkcja Barbecue / Flex zone

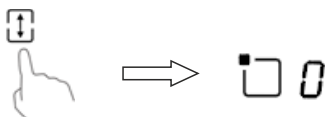
BBQ jest funkcją używaną na polu w trybie flexizone, który pozwala temperaturę powierzchni garnka pozostać na racjonalnym poziomie.



1. Dotknij którykolwiek punkt slidera lewej strony by aktywować strefę, następnie dotknij przycisk Flexizone i przytrzymaj przez 3 sekundy, indukcja przejdzie w tryb BBQ mode ai wskaże 'b', 'q'.



2. Jeśli chcesz wyłączyć funkcję BBQ naciśnij przycisk flexizone, wtedy pole grzewcze wróci do poziomu '0', możesz teraz wyłączyć płytę indukcyjną.



UWAGA!!!

1. Powierzchnia garnka nadal jest gorąca nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.
2. Proszę użyj wskaźnika ciepła resztkowego gdy gotujesz.
3. Proszę czyścić powierzchnię garnka gdy ostygnie.
4. Proszę nie umieszczać szkła na gorącej powierzchni płyty indukcyjnej.

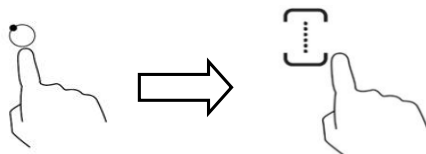
***UWAGA!!!** Wybrane funkcje w zależności od modelu.

Funkcja Flex Zone jako duże pole

1. Dotknij przycisku wyboru strefy grzejnej, która ma zostać przełączona na gotowanie w strefie Flex Zone a wskaźnik obok przycisku zacznie migać.

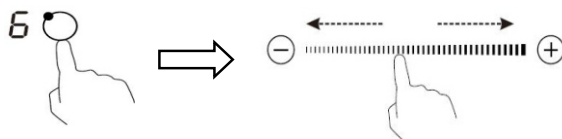


2. Dotknij przycisku wyboru strefy Flex Zone, aby ją aktywować jako jedną dużą strefę. Wskaźniki poziomu mocy strefy przedniej i tylnej wskażą ten sam poziom mocy, a wskaźnik LED obok przycisku strefy Flex Zone zaświeci się.



3. Dotknij jednego z przycisków wyboru strefy grzewczej a następnie dotknij przycisku "+", "-" lub przesunij wzdłuż suwaka.

Możesz również dotknąć dowolnego punktu na suwaku, aby dostosować poziom mocy.



Niezależne pola grzewcze

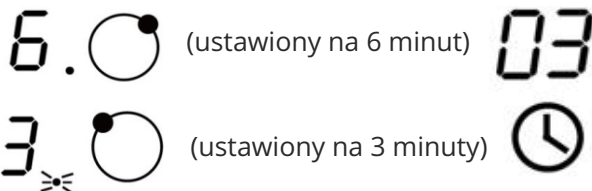
Jeśli chcesz anulować strefę Flex Zone, dotknij jednego z przycisków wyboru dwóch stref ogrzewania a następnie dotknij przycisku strefy Flex Zone, wskaźnik LED obok przycisku strefy flex zgaśnie.

Ustawienie timera w celu wyłączenia więcej niż jednego pola grzejnego

1. W przypadku użycia tej funkcji do więcej niż jednej strefy grzejnej, wskaźnik timera pokaże najkrótszy czas.

(np. ustawienie czasu strefy 2# na 3 minuty, ustawienie czasu strefy 3# na 6 minut, wskaźnik timera pokaże "3").

Timer wskaże ustawiony czas.



UWAGA!!!

Migająca czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy oznacza, że timer pokazuje czas strefy grzewczej.

Jeśli chcesz sprawdzić ustawiony czas innej strefy grzewczej, dotknij przycisk wyboru strefy grzewczej.

2. Po upływie czasu gotowania odpowiednia strefa grzejna zostanie automatycznie wyłączona i wyświetli się "H".



UWAGA!!!

Jeśli chcesz zmienić czas po ustawieniu timera, musisz zacząć od kroku 1.

Utrzymanie ciepła

Utrzymywanie ciepła to funkcja która utrzymuje mniejszą moc by podtrzymać stałą temperaturę.

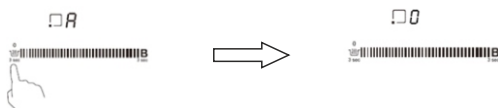
Dotknij przycisk który chcesz aby utrzymać na nim ciepło, przytrzymaj przycisk przez 3 sekundy.

1. Dotknij przycisk  który chcesz aby utrzymać na nim ciepło, przytrzymaj przycisk przez 3 sekundy

Wskaźnik strefa grzania będzie wyświetlał "A" by pokazać strefę utrzymywania ciepła.



2. Jeśli chcesz wyłączyć funkcję utrzymywania ciepła, naciśnij  Pole grzewcze wróci do poziomu 9 lub naciśnij przycisk "—" pole grzewcze wróci do poziomu "0"



Duży obszar grzewczy

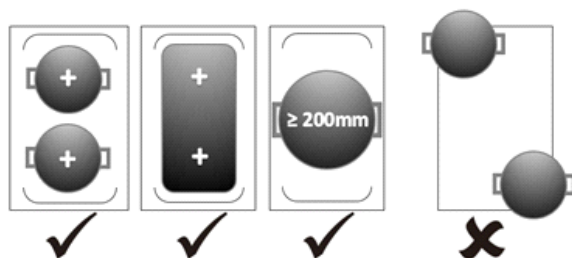
Jedno duże pole

1. Aby uruchomić Flex Zone jako jedno duże pole naciśnij przycisk 

2. Ustawienia mocy działają jak w przypadku ustawień pojedynczych pól.

Jako dwa pola niezależne

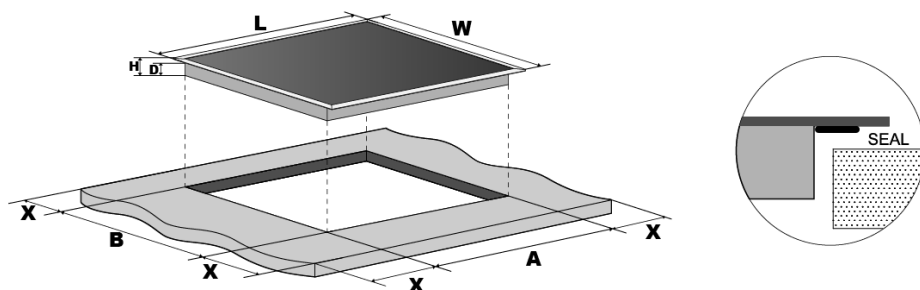
Aby użyć Flexible zone jako dwa różne pola z innymi ustawieniami należy przycisnąć przycisk powtórnie i strefy powrócą do ustawień początkowych.



SEKCJA 5. Instalacja

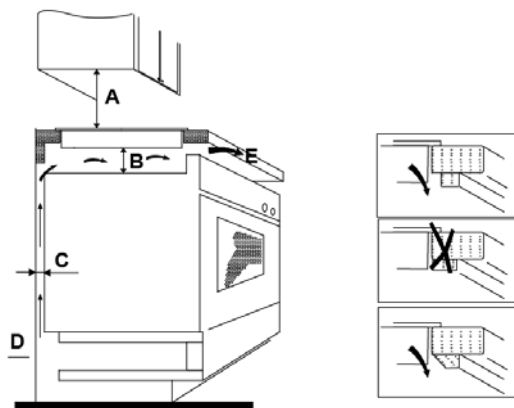
5.1. Dobór sprzętu instalacyjnego

Wyciąć powierzchnię roboczą według rozmiarów pokazanych na rysunku. W celu montażu i użytkowania, należy zachować co najmniej 5 cm przestrzeń wokół otworu. Należy upewnić się, że grubość powierzchni roboczej ma co najmniej 30 mm. Prosi się o wybór, takiego materiału, gdzie powierzchnia robocza jest żaroodporna, aby uniknąć większych odkształceń spowodowanych przez promieniowanie ciepła z płyty grzewczej. Jak pokazano dalej:



Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
BRGI 304 N	288	520	52	48	268	500	50mini
BRGI 455 N	450	510	60	56	425	495	50mini
BRGI 6214	590	520	60	56	560	490	50mini

5.2. Przestrzeń do ściany tylnej lub bocznej

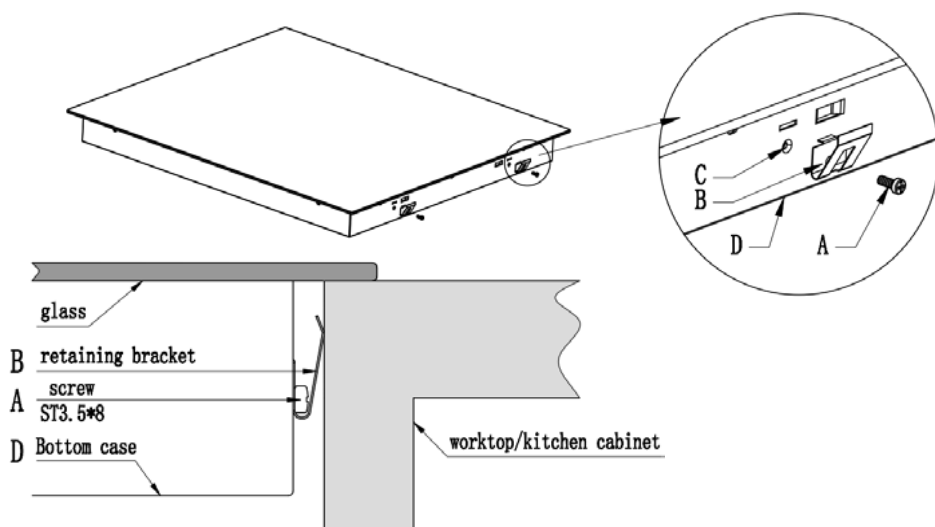


A = 760 mm B = 50 mm (min) C = 20 mm (min)

D = szczelina powietrzna/wylot E = wylot powietrza (5 mm)

5.3. Mocowanie wsporników

- Zamontuj wsporniki jak pokazano poniżej:



a) śruba b) wspornik c) otwór na śrubę d) podstawa płyty grzewczej

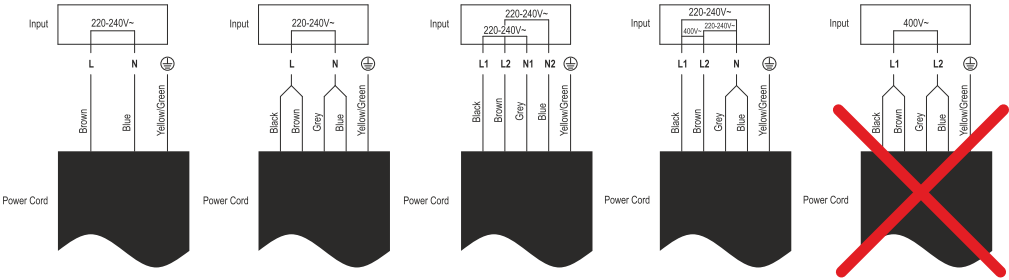
5.4. Podłączenie elektryczne

Urządzenia te mają dużą moc znamionowa i musi być "na stałe" podłączone poprzez przewód wystający z obudowy urządzenia do rozdzielni elektrycznej z odpowiednim zabezpieczeniem.

Produkt musi być zainstalowany przez wykwalifikowanego elektryka. Należy przy montażu przestrzegać miejscowych przepisów bezpieczeństwa, a także technicznych warunków przyłączenia wymaganych przez miejscowy zakład energetyczny.

Podłączenie 1 x 230 V 3~400V)

Podłączenie 2 x 230 V (zasilanie



Nieprawidłowe
podłączenie

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

płyta indukcyjna	BRGI455N	BRGI304N	BRGI6214
pole grzewcze	3 pola	2 pola	4 pola
napięcie	220-240V~	220-240V~	220-240V~
moc	5000-6100W	3000-3800W	6600-7400W
wymiary produktu L x W x H mm	450x510x60	288x520x52	590x520x660
wymiar wycięcia w blacie A x B mm	425x495	268x500	560x490

SEKCJA 6. Wskazówki dotyczące gotowania

- Gdy potrawa się zagotuje, zmniejsz temperaturę
- Używanie pokrywki skraca czas gotowania i oszczędza energię poprzez zatrzymywanie ciepła.
- Zminimalizuj ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie na wysokim ustawieniu i zmniejsz je po podgrzaniu potrawy.

Duszenie, gotowanie ryżu

- Gotowanie na wolnym ogniu odbywa się poniżej temperatury wrzenia, w temperaturze około 85 °C, gdy pęcherzyki powietrza wypływają od czasu do czasu na powierzchnię gotowanego płynu. Jest to klucz do pysznych zup i delikatnych gulaszy, ponieważ smaki rozwijają się bez rozgotowywania potraw. Należy również przygotowywać sosy na bazie jajek i mąki poniżej temperatury wrzenia.

Smażenie steków

Aby przygotować soczyste i aromatyczne steki:

1. Odstaw mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut przed gotowaniem.
2. Rozgrzej patelnię.
3. Posmaruj obie strony steku olejem. Należy skropić niewielką ilością oleju rozgrzaną patelnię, a następnie wrzucić mięso na gorącą patelnię.
4. Obróć stek tylko raz podczas pieczenia. Dokładny czas pieczenia zależy od grubości steku i stopnia jego wysmażenia. Casy mogą się różnić od około 2 do 8 minut na stronę. Naciśnij stek, aby ocenić stopień jego upieczenia - Im twardszy, tym bardziej będzie "dobrze wysmażony".
5. Pozostaw stek na kilka minut na ciepłym talerzu, aby odpoczął i nabrał miękkości przed podaniem.

Do smażenia

1. Wybierz płaski wok kompatybilny z indukcją lub dużą patelnię.
2. Przygotuj wszystkie składniki i sprzęt. Smażenie powinno być szybkie. Jeśli gotujesz duże ilości, gotuj jedzenie w kilku mniejszych partiach.
3. Rozgrzej krótko patelnię i dodaj dwie łyżki oleju.
4. Najpierw przyrządź mięso, odłóż je na bok i trzymaj w cieple.
5. Podsmaż warzywa. Gdy będą gorące, ale wciąż chrupiące, ustaw na niższy poziom, wrzuć mięso z powrotem na patelnię i dodaj sos.
6. Delikatnie wymieszaj składniki, aby się podgrzały.
7. Podawaj natychmiast.

Ustawienia ogrzewania

Poniższe ustawienia stanowią jedynie wytyczne. Dokładne ustawienie będzie zależało od kilku

czynników, w tym naczynia i ilości gotowanego produktu. Należy poeksperymentować

z płytą indukcyjną, aby znaleźć ustawienia, które najbardziej Ci odpowiadają.

Ustawianie ciepła	PRZYDATNOŚĆ
1-2	- delikatne podgrzewanie niewielkich ilości żywności - topienie czekolady, masła i potraw, które szybko się przypalają - delikatne gotowanie na wolnym ogniu - powolne podgrzewanie
3-4	- dogrzewanie - szybkie gotowanie na wolnym ogniu - gotowanie ryżu
5-6	- naleśniki
7-8	- smażenie - gotowanie makaronu
9	- smażenie - obsmażanie - doprowadzanie zupy do wrzenia - wrząca woda

SEKCJA 7. Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

- Proszę dokładnie przeczytać tę instrukcję przed zainstalowaniem i włączeniem urządzenia. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za błędy instalacji i użytkowania.
- To urządzenie może być używane tylko i wyłącznie do gotowania / ogrzewania żywności i cieczy. Nie należy go używać do żadnych innych celów.
 - To urządzenie może być używane tylko i wyłącznie do gotowania / ogrzewania żywności i cieczy. Nie należy go używać do żadnych innych celów.
- Ważne jest, aby używać tylko garnków metalowych specjalnie zaprojektowanych i / lub zatwierdzonych do użytku dla indukcyjnych płyt grzewczych. Nigdy nie należy stawiać pojemników plastikowych na polach grzewczych.
- W przypadku korzystania z przedłużacza, musi to być używane zgodnie z instrukcją producenta i zapewnić, że elektryczny obwód nie jest przeciążony, ponieważ może spowodować to przegrzanie i w konsekwencji pożar.
- Nie wolno przekręcać ani zginać przewodów i należy trzymać je z dala od gorących powierzchni. Po instalacji należy upewnić się, że przewód zasilający nie jest uwięziony pod urządzeniem.
- Zapewnić czystość powierzchni urządzenia. Nieprzestrzeganie tego zalecenia może doprowadzić do nieprawidłowego działania urządzenia.
- Powierzchnia tego urządzenia będzie bardzo gorąca podczas użytkowania. Powierzchnia tego urządzenia pozostanie gorąca także po jego wyłączeniu. Nie dotykać, ani czyścić pola grzewczego, aż całkowicie nie ostygnie.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osoby o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.

UWAGA!!! Ważna wiadomość dla pacjentów z rozrusznikami serca!

PŁYTA INDUKCYJNA GENERUJE POLE ELEKTROMAGNETYCZNE W BEZPOŚREDNIM SĄSIEDZTWIE. Rozruszniki serca muszą być zaprojektowane zgodnie z odpowiednimi przepisami, aby nie było żadnych zakłóceń w jego działaniu. Skonsultuj się z producentem rozrusznika lub lekarzem w celu ustalenia, czy jest on zgodny z obowiązującymi przepisami lub czy istnieją jakiekolwiek niezgodności.

SEKCJA 8. Konserwacja

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac konserwacyjnych lub czyszczeniem, należy ODŁĄCZYĆ urządzenie od SIECI ELEKTRYCZNEJ i upewnić się, że urządzenie jest całkowicie zimne.

8.1. Czyszczenie powierzchni płyty

Usuń wycieki z powierzchni płyty jak najszybciej po użyciu. Zawsze upewnij się, że powierzchnia ostygła przed czyszczeniem. Użyj miękkiej szmatki lub papieru kuchennego do czyszczenia powierzchni. Jeśli rozlanie wyschnie na powierzchni może trzeba użyć specjalistycznego środka do czyszczenia szkła, dostępny we wszystkich dobrych supermarketach. Nie należy używać innych środków ściernych i / lub wełny drucianej itp., gdyż może to porysować powierzchnię płyty.

8.2. Co zrobić, jeśli coś pójdzie nie tak

Brak zasilania do urządzenia:

- Sprawdzić, czy nie ma przerwy w dostawie prądu
- Sprawdzić, czy jest zasilanie gniazda elektrycznego / urządzenia
- Czy ustawiony czas upłynął?

Po ugotowaniu jest wyświetlana litera 'H':

- Jest to wskaźnik gorącej powierzchnia - będzie to wyświetlane aż odpowiednie pole grzewcze całkowicie ostygnie.

8.3 Co zrobić, gdy płyta indukcyjna nie działa

Po wyłączeniu, urządzenie emituje dźwięk jakby nadal działało:

- To jest wentylator chłodzący - pozostanie włączony aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Wskazuje to na wysoką temperaturę. Pozostawić płytę do ostygnięcia, następnie uruchomić ponownie.

Płyta robi hałas - tzw. kliknięcie, podczas użytkowania:

- Jest to zjawisko normalne - to dźwięk cewek indukcyjnych podczas pracy. Płyta może wydawać dźwięki/hałas również wtedy, gdy dno garnka jest mokre.

Jeśli pojawi się nieprawidłowość w działaniu płyty, system automatycznie przejdzie w stan ochronny i wyświetli odpowiedni kod zabezpieczający:

Kod	Możliwa przyczyna	Co zrobić
F3/F4	Awaria czujnika temperatury cewki indukcyjnej	Skontaktować się ze sprzedawcą.
F9/FA	Awaria czujnika temperatury IGBT	Skontaktować się ze sprzedawcą.
E1/E2	Nieprawidłowe napięcie zasilające	Proszę sprawdzić, czy zasilanie sieciowe jest normalne. Załączyć zasilanie ponownie po upewnieniu się, że zasilanie jest normalne.
E3	Wysoka temperatura pracy czujnika temperatury cewki indukcyjnej	Skontaktować się ze sprzedawcą.
E5	Wysoka temperatura pracy czujnika temperatury IGBT	Proszę ponownie uruchomić płytę po całkowitym ostygnięciu urządzenia.

Po pojawieniu się wszystkich innych kodów błędów, należy wyłączyć urządzenie i skontaktować się z dostawcą.

Ważna uwaga:

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96 / WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zapewniając prawidłowe złomowanie przyczyniają się Państwo do zapobieżenia potencjalnie negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, które w przeciwnym razie mogłyby wystąpić w przypadku niewłaściwego obchodzenia się z tego typu odpadami.

Symbol na produkcie lub na dołączonych do niego dokumentach produktu, przekreślonego śmietnik na kołach wskazuje, że niniejszy produkt nie może być traktowany jako odpad komunalny. Zamiast tego powinien zostać przekazany do odpowiedniego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Urządzenie należy złomować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów. W celu uzyskania bardziej szczegółowych informacji na temat utylizacji, złomowania i recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami, dostawcą usług utylizacji odpadów z gospodarstw domowych lub sprzedawcą, u którego zakupiono produkt.

NUMER REJESTROWY:
na podstawie Art. 12. 1.
USTAWY
z dnia 11 września 2015 r.
o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym
Dz.U. 2015 poz. 1688
* GIOS EZ0001618 *



WARUNKI GWARANCJI

1. BERG Sp. z o.o. jako Gwarant, udziela gwarancji na sprawne działanie urządzenia.
2. Warunkiem uznania gwarancji jest okazanie przez Użytkownika oryginalnego dowodu zakupu oraz podbitą przez sprzedawcę kartę gwarancyjną.
3. Gwarancja obowiązuje wyłącznie na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.
4. Stwierdzone w okresie gwarancji wady fabryczne sprzętu, zostaną bezpłatnie usunięte w terminie:

- 30 dni roboczych od daty dostarczenia sprzętu do punktu serwisowego przez Użytkownika towaru,
- 30 dni roboczych od daty zgłoszenia reklamacji, gdy uszkodzenie zostało zgłoszone przez formularz reklamacyjny dostępny na www.berg-agd.pl,
- 30 dni roboczych od daty zgłoszenia reklamacji przez sklep, w którym dokonano zakupu lub w przypadku, gdy naprawa wymaga importu części zamiennych.

5. Okres gwarancji dla Użytkownika wynosi 24 miesiące od daty sprzedaży.

6. Użytkownikowi w okresie gwarancji przysługuje prawo wymiany sprzętu na nowy w przypadku niemożności dokonania naprawy. Decyzję taką podejmuje Dział Serwisu i Reklamacji BERG Sp. z o.o. Wymiany sprzętu na wolny od wad dokonuje sklep, w którym dokonano zakupu sprzętu.

7. Gwarant ma prawo odmówić wymiany sprzętu, o której mowa w punkcie 6 w przypadku stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń mechanicznych lub chemicznych świadczących o nieprawidłowym użytkowaniu bądź konserwacji urządzenia.

8. Gwarancja nie obejmuje :

- uprawnienia do żądania wykonania czynności, za które zgodnie z instrukcją obsługi odpowiedzialny jest użytkownik, w tym: instalacji i podłączenia urządzeń, konserwacji oraz regulacji urządzeń,
- usterek powstałych na skutek nieprawidłowego użytkowania sprzętu, niedbalstwa, a także uszkodzeń powstałych przez dostanie się zanieczyszczeń lub ciał obcych do środka urządzenia,
- uszkodzeń mechanicznych, termicznych i chemicznych oraz powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych (skoki napięcia, wyładowania atmosferyczne).

9. Nabywca traci prawa gwarancyjne w przypadku:

- samowolnych napraw i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez osoby nie upoważnione,
- niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji lub eksploatacji urządzenia.

10. Sprzęt przeznaczony jest do użytkowania w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego. Na sprzęt zakupiony na fakturę w związku z prowadzoną przez nabywcę działalnością gospodarczą, Gwarant udziela gwarancji 6 miesięcznej.

11. W okresie gwarancji nabywca zobowiązany jest zachować nieuszkodzone opakowanie fabryczne wraz z wypełnieniem. W szczególnych przypadkach konieczne jest odesłanie sprzętu do producenta.

Za uszkodzenia mechaniczne powstałe na skutek nieodpowiedniego zapakowania sprzętu na czas transportu Gwarant nie ponosi odpowiedzialności, a ryzyko uszkodzenia ponosi Klient.

12. W przypadku oczywistej bezzasadności zgłoszenia reklamacyjnego , w szczególności, gdy nie wystąpiła wada sprzętu lub zaistniały okoliczności wyłączające odpowiedzialność Gwaranta, Gwarant odmawia dokonania naprawy/wymiany sprzętu w ramach udzielonej Gwarancji, przedstawiając jednocześnie Nabywcy uzasadnienie zajętego stanowiska. W takiej sytuacji użytkownikowi służy prawo do dokonania naprawy za odpłatnością stosowną do wykonywanych czynności.

13. Gwarancja niniejsza nie wyłącza, nie ogranicza, ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z rękojmi.

14. W sprawach nieuregulowanych warunkami niniejszej karty gwarancyjnej, zastosowanie mają odpowiednie przepisy Kodeksu Cywilnego.

KARTA GWARANCYJNA

ważna z dowodem sprzedaży

Nazwa urządzenia	Kod fabryczny	Data sprzedaży
------------------	---------------	----------------

.....

sprzedawca

.....

pieczęć sklepu

Nr	Opis działania serwisowego	Data i podpis serwisanta

Procedura składania reklamacji

Dokładamy wszelkich starań, aby nasze produkty były niezawodne i długotrwałe. Dbamy również o to, by w przypadku zgłoszenia reklamacji, proces jej obsługi przebiegał w możliwie najkrótszym terminie oraz spełniał wszelkie Państwa oczekiwania. W przypadku reklamacji, prosimy o wypełnienie formularza zgłoszenia reklamacyjnego znajdującego się na stronie www.berg-agd.pl.

Przed przystąpieniem do wypełniania formularza prosimy o przygotowanie następujących informacji:

- ➔ nazwa lub symbol produktu;
- ➔ numer faktury (lub paragonu)*;
- ➔ dane kontaktowe sprzedawcy;
- ➔ dane kontaktowe reklamującego;
- ➔ zdjęcia reklamowanego produktu.

** W każdym przypadku podstawą do zgłoszenia reklamacji jest kopia lub skan dowodu zakupu przesłany drogą mailową wraz z formularzem zgłoszenia reklamacyjnego.*



DYSTRYBUTOR
TRES Sp z o.o.
tel. +48 91 485 47 60
www.tres.net.pl



PRODUCENT
BERG Sp. z o.o.
Ul. Krakowska 61B
71-017 Szczecin
tel. +48 91 485 47 60
www.berg-agd.pl
contact@berg-agd.pl

