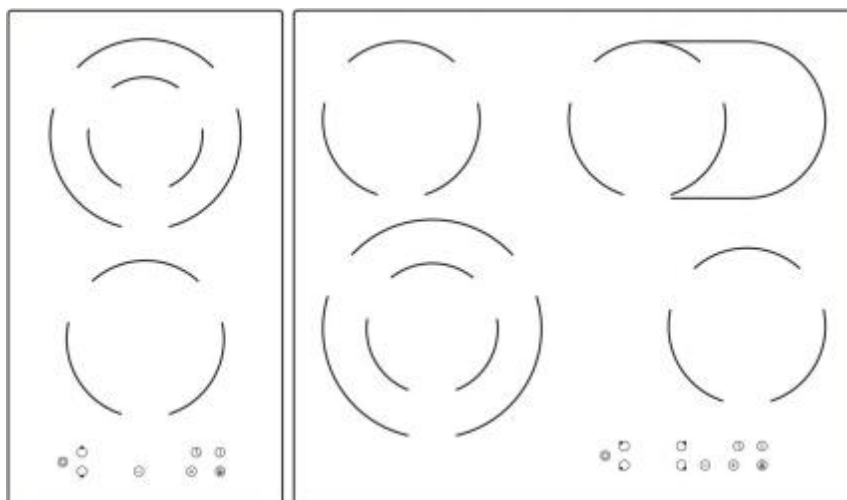


Instrukcja obsługi i montażu płyty kuchennej ceramicznej : BRGC305/BGGC605



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.

Sekcja 2. Ostrzeżenia dot. bezpieczeństwa.

Sekcja 3. Opis urządzenia.

Sekcja 4. Obsługa urządzenia.

Sekcja 5. Instalacja.

Sekcja 6. Zalecenia dot. bezpieczeństwa.

Sekcja 7. Utrzymanie i konserwacja.

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 odchyleń.

Sekcja 2. Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa.

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 ze 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 powierzchni.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się niebezpiecznie nagrzać.
- Trzymaj dzieci z dala.
- 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.

Niebezpieczeństwo pocięcia się

- Po zdjęciu nakładki skrobaka kuchennego ostrze jest niebezpieczne. Należy używać 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.
- 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 na 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 lub osoby niepełnosprawne, z ograniczoną zdolnością manualną czy intelektualną, korzystały z urządzenia pod nadzorem odpowiedzialnego i kompetentnego człowieka. Instruktor powinien upewnić się, że korzystanie z urządzenia odbywa się bez zagrożenia dla nich lub ich otoczenia.
- Nie należy naprawiać lub wymieniać jakiegokolwiek 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.

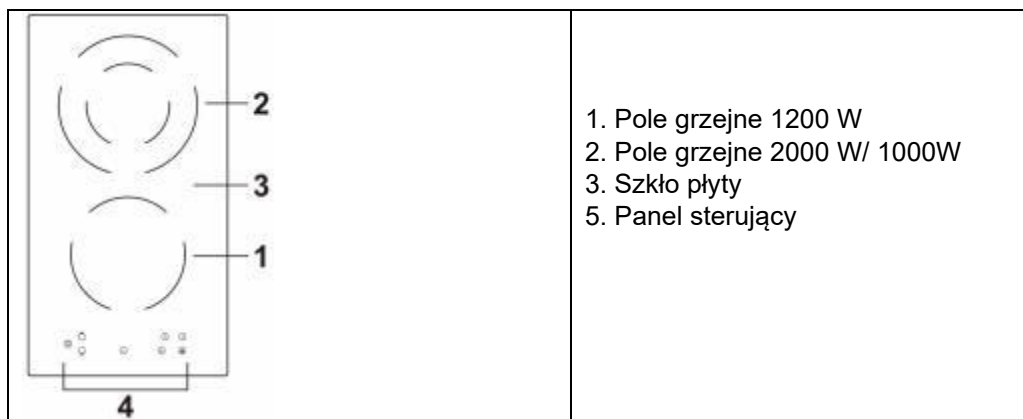
UWAGA: Urządzenie i jego robocze części nagrzewają się podczas użytkowania.

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.

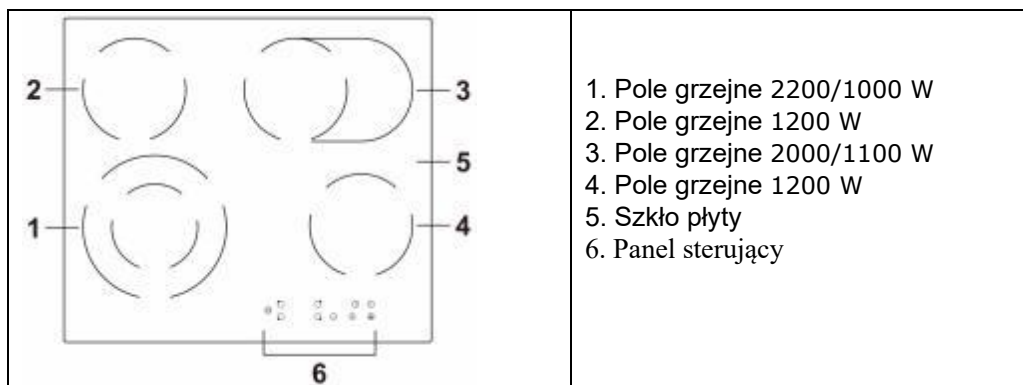
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i powyżej oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub braku doświadczenia i wiedzy, tylko i wyłącznie gdy będą one nadzorowane lub zostały poinstruowane na temat korzystania z urządzenia w sposób bezpieczny 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 ogień 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.

(1) Model: **płyta ceramiczna BRGC605**

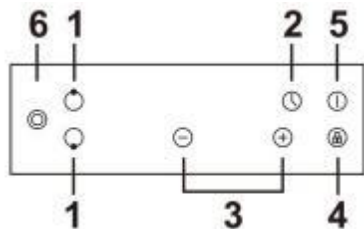


(2) Model: **płyt a ceramiczna BRGC605**



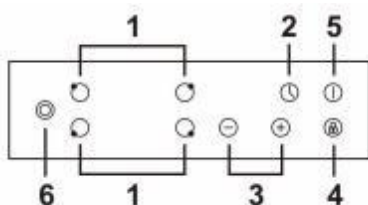
Panel sterujący

Model: **BRGC305**



1. Przycisk wyboru pola grzejnego
2. Przycisk minutnika
3. Przycisk regulacji mocy/czasu
4. Przycisk blokady
5. Przycisk główny ON/OFF
6. Przycisk podwójnej strefy grzania

Model BRGC605



1. Przycisk wyboru pola grzejnego
2. Przycisk minutnika
3. Przycisk regulacji mocy/czasu
4. Przycisk blokady
5. Przycisk główny ON/OFF
6. Przycisk podwójnej strefy grzania

Sekcja 4. Obsługa urządzenia.

4.1. Informacje o produkcji

Płyta ceramiczna może sprostać różnym wymaganiom kulinarnym, dzięki elektronicznemu sterowaniu i wyborowi wielu poziomów mocy. Czyni to produkt naprawdę optymalnym wyborem dla nowoczesnych rodzin.

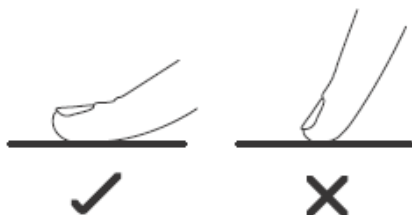
Przed użyciem nowej płyty ceramicznej

- Przeczytaj ten przewodnik/zwróć szczególną uwagę na sekcję „Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa”.

- Usuń wszelką folię ochronną, która może znajdować się na płycie ceramicznej.

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.

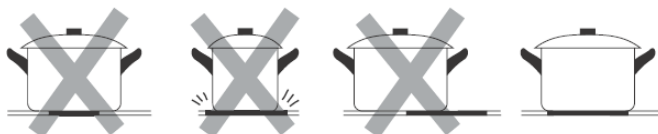


Wybór odpowiednich naczyń

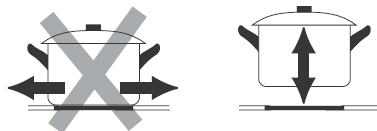
Nie należy używać naczyń z postrzępionymi krawędziami lub z zakrzywioną podstawą.



Upewnij się, że podstawa twojej patelni jest gładka, leży płasko na szkle 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 przesuwając, gdyż mogą one porysować szkło.



4.3 Funkcje płyty ceramicznej

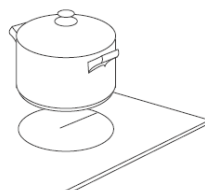
Początek gotowania

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.

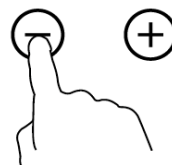


Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia strefy grzewczej są czyste i suche.

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



4. Dostosuj ustawienia mocy gotowania poprzez dotknięcie sensora.



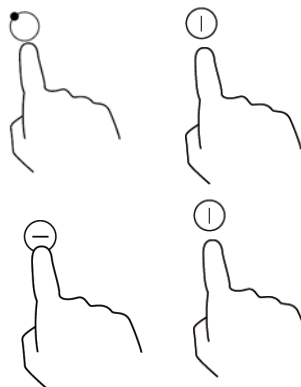
5. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej/ następnie dotknij przycisku/  strefa podwójnego pierścienia zacznie działać. Zaświeci się wskaźnik LED/, który znajduje się po lewej stronie przycisku podwójnego ognia.
Gdy strefa podwójnego pierścienia działa/wyłącza podwójną strefę, naciskając przycisk  ponownie.

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 3 sekundy.
- 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 strefy gotowania

1. Upewnij się, że płyta jest włączona.

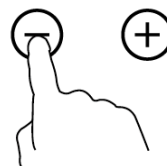
Uwaga: można użyć minutnika, nawet jeśli nie wybierano żadnych stref gotowania.

2. Dotknij sensor  "—" lub "+", wskaźnik timer'a wskaże "30"



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

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.

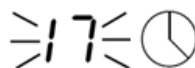
Po ustawieniu dziesiątek, będzie on migał przez 3 sekundy, a następnie włączy się miganie jednostki. Ustaw timer według paska poziomu mocy podczas migania. Jeżeli ustawiany czas przekroczy 99 minut, timer automatycznie powróci do 0 min.

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

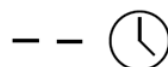


Anuluj czas, dotykając „-” timera i przewijając w dół do „0”.

5. Gdy czas jest ustawiony, to zaczniesz 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.

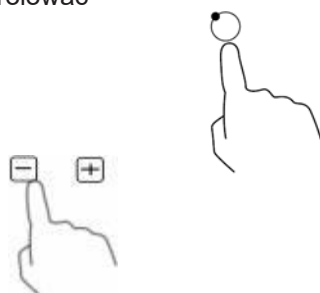


Ustawianie timera, aby wyłączyć jedno pole grzewcze

1. Dotknij sensor pola grzewczego, którego czas chcesz kontrolować

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

Ustaw czas dotykając odpowiednio sensory +/-



Wskazówka:

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

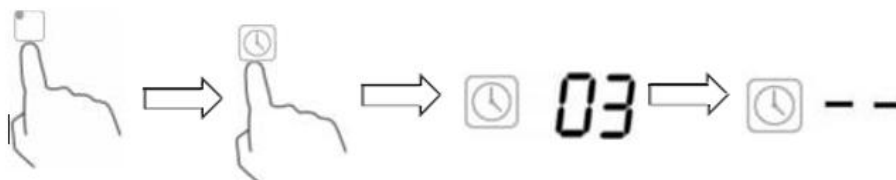
3. Dotknij i przytrzymaj sensor "-" lub "+", aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 10 minut.

Po ustawieniu timera dziesiątek, będzie on migał przez 3 sekundy, a następnie przełączy się na miganie jedności. Ustaw timer według paska poziomu mocy podczas migania.

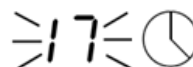


Jeżeli ustawiany czas przekroczy 99 minut, timer automatycznie powróci do 0 min.

Dotknięcie przycisku wyboru strefy grzewczej, a następnie dotknięcie przycisku „-”. Timer spowoduje anulowanie timera, a na wyświetlaczu minut pojawi się komunikat „--”.



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



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



5. Aby anulować timer, dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, a następnie dotknij przycisku timera. Na wyświetlaczu minut pojawi się „00”, a następnie „--”.
6. Po upływie ustawionego czasu gotowania odpowiednia strefa gotowania automatycznie się wyłączy i wyświetli komunikat „H”.



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

Wskazówki dotyczące gotowania

- Gdy woda z potrawą zaczyna wrzeć, zmniejsz ustawienie temperatury.
- Użycie pokrywki skróci czas gotowania i pozwoli zaoszczędzić energię, zatrzymując ciepło.
- Zminimalizuj ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie na wysokim ustawieniu i zmniejsz ustawienie, gdy potrawa się podgrzeje.

Gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie ryżu

- Gotowanie na wolnym ogniu następuje poniżej temperatury wrzenia, około 85 ° C, gdy pęcherzyki od czasu do czasu unoszą się na powierzchnię gotującego się płynu. Jest to klucz do pysznych zup i delikatnych gulaszów, ponieważ smaki rozwijają się bez przegotowywania jedzenia. Należy również gotować sosy na bazie jajek i zagęszczane mąką poniżej temperatury wrzenia.
- Niektóre zadania/w tym gotowanie ryżu metodą absorpcji/ mogą wymagać ustawienia wyższego niż najniższe, aby mieć pewność, że jedzenie zostanie odpowiednio ugotowane w zalecanym czasie.

Obsmażanie steków

Aby ugotować soczyste i aromatyczne steki:

1. Pozostaw mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut przed gotowaniem.
2. Rozgrzej patelnię o grubym dnie.
3. Posmaruj obie strony steka oliwą. Skrop niewielką ilością oliwy gorącą patelnię, a następnie połóż na niej mięso.
4. Obróć stek tylko raz podczas smażenia. Dokładny czas smażenia będzie zależał od grubości steka i stopnia wysmażenia, jaki chcesz uzyskać. Czas może się różnić od około 2 do 8 minut na stronę. Naciśnij stek, aby ocenić stopień wysmażenia - im jest twardszy, tym bardziej będzie wysmażony.
5. Pozostaw stek na ciepłym talerzu na kilka minut, aby mógł odpocząć i stać się delikatny przed podaniem.

Do smażenia na patelni

1. Wybierz wok z płaskim dnem, kompatybilny z płytą ceramiczną lub dużą patelnię.
2. Przygotuj składniki i sprzęt. Smażenie na patelni powinno być szybkie. Jeśli gotujesz duże ilości/ gotuj jedzenie w kilku mniejszych partiach.
3. Rozgrzej patelnię na krótko i dodaj dwie łyżki oliwy.
4. Najpierw ugotuj mięso/ odłóż je na bok i trzymaj w cieple.

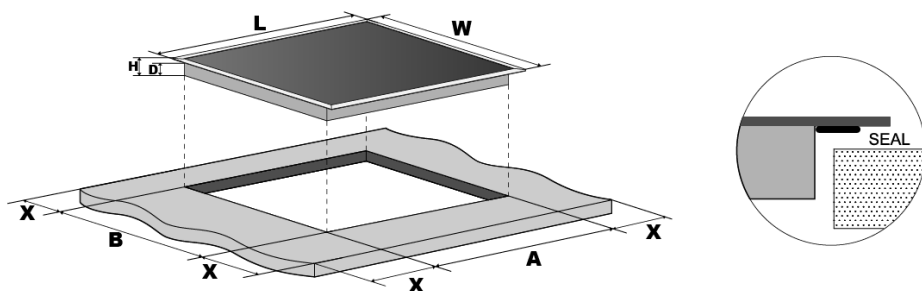
5. Podsmaż warzywa. Gdy będą gorące, ale nadal chrupiące/ ustaw niższą temperaturę na polu grzejnym/ włóż mięso z powrotem na patelnię i dodaj sos.
6. Delikatnie wymieszaj składniki, aby upewnić się, że są dobrze podgrzane.
7. Podawaj natychmiast.

Poniższe ustawienia są jedynie wskazówkami. Dokładne ustawienie będzie zależęć od kilku czynników, w tym od naczyń kuchennych i ilości gotowanej potrawy. Eksperymentuj z płytą ceramiczną, aby znaleźć ustawienia, które najbardziej Ci odpowiadają.

Sekcja 5. Instalacja

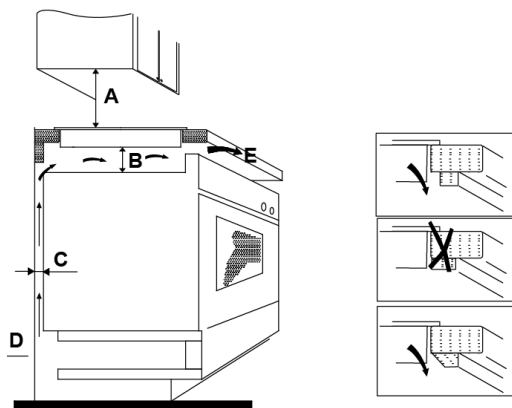
5.1. Dobór sprzętu instalacyjnego

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 grzejnej. Jak pokazano dalej:



Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
BRC305	288	520	52	48	268	500	50 mini
BRC605	590	520	52	48	560	490	50 mini

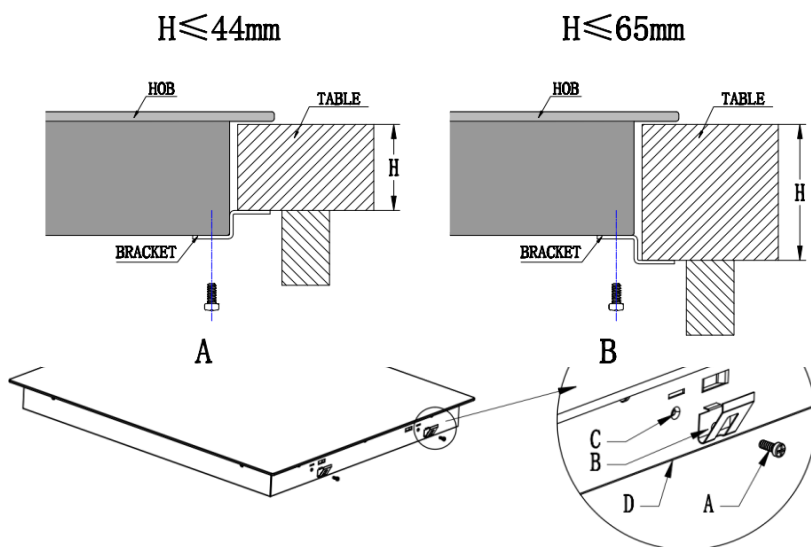
5.2. Przestrzeń do ściany tylnej lub bocznej

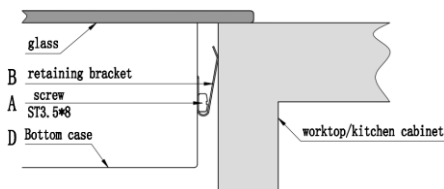


A = 760mm B = 50mm (min) C = 30mm (min)
D = szczelina powietrzna/wlot E = wylot powietrza (10mm)

5.3. Mocowanie wsporników

- Zamontuj wsporniki jak pokazano poniżej:





A) śruba B) wspornik C) otwór na śrubę D) podstawa płyty grzejnej

5.4. Podłączenie elektryczne

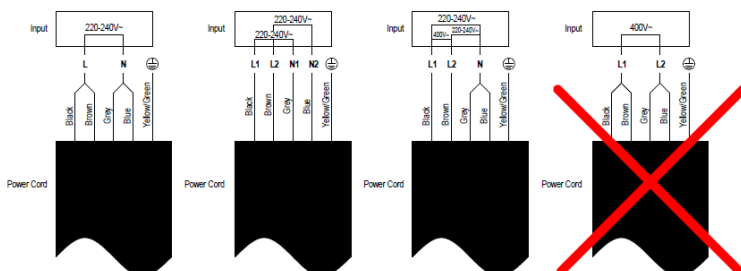
Urządzenia te mają dużą moc znamionową i musi być "na stałe" podłączone poprzez przewód wystający z obudowy urządzenia do rozdzielni elektrycznej z odpowiednim zabezpieczeniem.

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 230V
3~400V)

Podłączenie 2 x 230V (zasilanie



**Nieprawidłowe
podłączenie**

Sekcja 6. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Proszę dokładnie przeczytać tę instrukcję przed zainstalowaniem i włączeniem urządzenia. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za błędy instalacji i użytkowania.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i powyżej oraz osób o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub braku doświadczenia i wiedzy, jeżeli 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.

- 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.

Sekcja 7. Konserwacja

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

7.1. 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.

7.2. 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 powierzchni - będzie to wyświetlane aż odpowiednie pole grzewcze całkowicie ostygnie.

7.3 Co zrobić, gdy płyta indukcyjna nie działa

Problem	Możliwa przyczyna	Co zrobić?
Sterowanie dotykowe nie reaguje	Brak zasilania.	Upewnij się, że płyta indukcyjna jest podłączona do zasilania i włączona.
		Sprawdź, czy w domu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeśli sprawdziłeś wszystko, a problem nadal występuje, zadzwoń do wykwalifikowanego technika.

Sterowanie dotykowe jest trudne w obsłudze.	Kontrolki są zablokowane.	Odblokuj elementy sterujące. Instrukcje znajdziesz w sekcji „Korzystanie z płyty ceramicznej”.
	Na kontrolkach może znajdować się cienka warstwa wody lub dotykasz ich czubkiem palca.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy i dotykaj elementów sterujących opuszką palca.
Szkło jest zarysowane.	Naczynia kuchenne o nierównych krawędziach.	Używaj naczyń kuchennych o płaskim i gładkim dnie. Zobacz sekcję „Wybór odpowiednich naczyń kuchennych”.
	Używany jest nieodpowiedni ścierny druciak lub środki czyszczące.	Zobacz sekcję „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Niektóre patelnie wydają trzaskające i klikające dźwięki.	Może to być spowodowane konstrukcją naczyń kuchennych (warstwy różnych metali wibrujące w różny sposób).	Jest to normalne w przypadku naczyń kuchennych i nie oznacza usterki.
Płyta ceramiczna wydaje cichy szum przy ustawieniu wysokiej temperatury.	Jest to spowodowane technologią gotowania na płycie ceramicznej.	Jest to normalne, ale hałas powinien ucichnąć lub całkowicie zniknąć po zmniejszeniu ustawienia temperatury.

Hałas wentylatora dochodzący z płyty ceramicznej	W Twojej płycie ceramicznej włączył się wentylator chłodzący, aby zapobiec przegrzaniu się elektroniki. Może on nadal działać, nawet po wyłączeniu płyty ceramicznej	Jest to normalne i nie wymaga żadnych działań. Nie wyłączaj zasilania płyty ceramicznej z gniazdka gdy wentylator pracuje.
Patelnie nie nagrzewają się, a na wyświetlaczu pojawia się .	Płyta ceramiczna nie wykrywa garnka, ponieważ nie jest ona przystosowana do gotowania na płycie ceramicznej.	Używaj naczyń kuchennych odpowiednich do gotowania . Zobacz sekcję „Wybór odpowiednich naczyń kuchennych”.
	Płyta ceramiczna nie wykrywa naczynia, ponieważ jest ono zbyt małe w stosunku do strefy gotowania lub nie jest prawidłowo wyśrodkowane.	
Płyta ceramiczna nieoczekiwanie wyłączyła się, rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetla się kod błędu	Usterka techniczna.	Zanotuj litery i cyfry błędu, wyłącz zasilanie płyty ceramicznej i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.

--	--	--

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:

- 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
E1	Awaria - zwarcie	Skontaktować się ze sprzedawcą.
E2	Awaria sensora temperatury	Skontaktować się ze sprzedawcą.
E3	Wysoka temperatura pracy czujnika temperatury	Gdy czujnik temperatury wykryje, że temperatura spadła poniżej 180°C, może wznowić pracę
E4	Tryb otwarty czujnika temperatury	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 2012/19/EU 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.
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,
 - 60 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,
 - materiałów, części podlegających naturalnemu zużyciu podczas eksploatacji np. żarówki, bezpieczniki, filtry, elementy ze szkła i plastiku oraz wszelkiego rodzaju przebarwień.
 - usterek powstałych na skutek nieprawidłowego użytkowania sprzętu, niedbalstwa, a także uszkodzeń powstałych przez dostanie się zanieczyszczeń lub ciał obcych do środka urządzenia,
 - korozji, w przypadku eksploatacji sprzętu w warunkach stałego zawilgocenia oraz zalania;
 - uszkodzeń mechanicznych, termicznych i chemicznych oraz powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych (skoki napięcia, wyładowania atmosferyczne).
 - uszkodzonych sprzętów na wskutek wszystkich rodzajów awarii domowej instalacji wodno-kanalizacyjnej.
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 tytułu rękojmi.
14. W sprawach nieuregulowanych warunkami niniejszej karty gwarancyjnej, zastosowanie mają odpowiednie przepisy Kodeksu Cywilnego.

Nazwa sprzętu	Kod fabryczny	Data sprzedaży

Sprzedawca	Podpis i pieczęć	Instalator nr uprawnień	Podpis i pieczęć

Nr	Opis działania serwisowego	Data sprzedaży

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 seryjny urządzenia
- > numer faktury (lub paragon, wyciąg z konta)*;
- > 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

