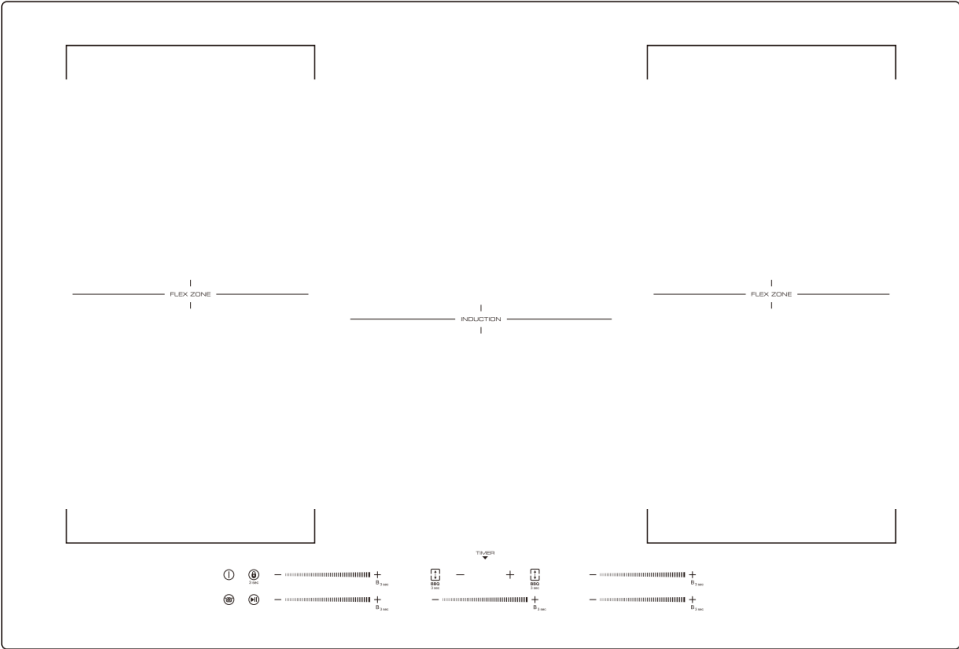


Płyta indukcyjna

Instrukcja montażu i obsługi

MODEL: BRGI6485



Należy bezwzględnie wymagać od instalatora podpisu i wpisania nr uprawnień na końcu tej instrukcji w karcie gwarancyjnej!

Przed przystąpieniem do instalacji lub użytkowania urządzenia należy uważnie zapoznać się z niniejszą instrukcją.

Zaleca się przechowywanie niniejszej instrukcji w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji urządzenia należy odłączyć je od sieci elektrycznej.
- Podłączenie do dobrego systemu uziemienia jest niezbędne i obowiązkowe.
- Zmiany w instalacji elektrycznej w domu mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Nieprzestrzeganie tych zaleceń może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.

Niebezpieczeństwo skaleczenia

- Należy zachować ostrożność — krawędzie płyty są ostre.
- Niezastosowanie się do tego ostrzeżenia może spowodować obrażenia lub skaleczenia.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Przed zainstalowaniem lub użyciem tego urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- W żadnym wypadku nie należy umieszczać na urządzeniu materiałów lub produktów łatwopalnych.
- Należy przekazać te informacje osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć zagrożenia, urządzenie należy zainstalować

zgodnie z instrukcją instalacji.

- Urządzenie powinno być prawidłowo zainstalowane i uziemione wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Urządzenie należy podłączyć do obwodu wyposażonego w wyłącznik izolacyjny zapewniający całkowite odłączenie od zasilania.
- Nieprawidłowa instalacja urządzenia może spowodować unieważnienie wszelkich roszczeń gwarancyjnych lub odszkodowawczych.

Obsługa i konserwacja

Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Nie należy gotować na uszkodzonej lub pękniętej płycie grzejnej. W przypadku pęknięcia lub uszkodzenia powierzchni płyty grzejnej należy natychmiast wyłączyć urządzenie z zasilania sieciowego (przełącznik ścienny) i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
- Przed czyszczeniem lub konserwacją należy odłączyć płytę grzejną z gniazdka ściennego.
- Nieprzestrzeganie tej zasady może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.

Zagrożenie dla zdrowia

- Urządzenie jest zgodne z normami bezpieczeństwa elektromagnetycznego.
- Jednak osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (takimi jak pompy insulinowe) muszą przed użyciem tego urządzenia skonsultować się z lekarzem lub producentem implantu, aby upewnić się, że

ich implanty nie będą narażone na działanie pola elektromagnetycznego.

- Zlekceważenie tej porady może spowodować śmierć.

Niebezpieczeństwo związane z gorącą powierzchnią

- Podczas użytkowania dostępne części urządzenia nagrzewają się do temperatury mogącej spowodować oparzenia.
- Nie należy dopuszczać do kontaktu ciała, odzieży ani żadnych przedmiotów innych niż odpowiednie naczynia kuchenne z powierzchnią szklaną płyty indukcyjnej, dopóki nie ostygnie.
- Nie należy umieszczać na powierzchni płyty grzejnej metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się one nagrzewać.
- Należy trzymać dzieci z dala od urządzenia.
- Uchwyty rondli mogą być gorące w dotyku. Należy sprawdzić, czy uchwyty rondli nie wystają poza inne włączone strefy gotowania. Uchwyty należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- Nieprzestrzeganie tych zaleceń może spowodować oparzenia.

Niebezpieczeństwo skaleczenia

- Ostre ostrze skrobaczki do płyty grzejnej po zdjęciu osłony zabezpieczającej jest odsłonięte. Dlatego należy używać jej z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowywać w bezpiecznym miejscu, niedostępnym dla dzieci.
- Nieprzestrzeganie środków ostrożności może spowodować skaleczenia i inne obrażenia.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas

użytkowania. Wykipienie powoduje dymienie i rozpryskiwanie tłuszczu, który może się zapalić.

- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni roboczej lub do przechowywania.
- Nigdy nie pozostawiaj żadnych przedmiotów ani przyborów kuchennych na urządzeniu.
- Nie należy umieszczać ani pozostawiać w pobliżu urządzenia żadnych przedmiotów podatnych na magnetyzację (np. kart kredytowych, kart pamięci) ani urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3), ponieważ mogą one ulec zakłóceniu pod wpływem pola elektromagnetycznego urządzenia.
- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu zawsze wyłączaj strefy gotowania i płytę grzejną zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji (tj. za pomocą przycisków dotykowych). Nie polegaj na funkcji wykrywania naczyń, która wyłącza strefy gotowania po usunięciu naczyń.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem ani siadać, stać lub wspinać się na nie.
- Nie przechowuj przedmiotów interesujących dla dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wspinające się na płytę grzejną mogą doznać poważnych obrażeń.
- Nie pozostawiaj dzieci samych lub bez opieki w miejscu, w którym urządzenie jest używane.
- Dzieci lub osoby niepełnosprawne, których zdolność do korzystania z urządzenia jest ograniczona, powinny zostać poinstruowane przez odpowiedzialną i kompetentną osobę.

Instruktor powinien upewnić się, że osoby te potrafią korzystać z urządzenia bez stwarzania zagrożenia dla siebie lub otoczenia.

- Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnych części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji obsługi. Wszystkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie należy używać myjki parowej do czyszczenia płyty grzejnej.
- Nie należy umieszczać ani upuszczać ciężkich przedmiotów na płycie kuchennej.
- Nie należy stawiać na płycie kuchennej.
- Nie należy używać chropowatego naczynia ani przeciągać go po szklanej powierzchni indukcyjnej, ponieważ może to spowodować zarysowanie szkła.
- Nie należy używać ściereczek do szorowania ani innych silnych środków czyszczących do czyszczenia płyty grzejnej, ponieważ mogą one zarysować szkło indukcyjne.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta, w serwisie lub u podobnie wykwalifikowanej osoby, aby uniknąć zagrożenia.
- Urządzenie to jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak: kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; gospodarstwa rolne; przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych; obiekty typu bed and breakfast. Nie jest to urządzenie o użytku komercyjnym.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania.

Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych.

Dzieci poniżej 8 roku życia powinny być trzymane z dala od urządzenia, chyba że są pod stałą opieką.

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
 - Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
 - OSTRZEŻENIE: Gotowanie na płycie grzejnej z tłuszczem lub olejem bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
 - OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: nie należy przechowywać przedmiotów na powierzchniach kuchennych.
 - OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, w przypadku płyt grzewczych ze szkła ceramicznego lub podobnego materiału, które chronią części pod napięciem.
 - Nie należy używać odkurzacza parowego.
 - Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- UWAGA: Proces gotowania musi być nadzorowany.
Krótkotrwały proces gotowania musi być nadzorowany w sposób ciągły.

OSTRZEŻENIE: Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia,

należy zainstalować element stabilizujący. Zapoznaj się z instrukcją montażu.

OSTRZEŻENIE: Należy używać wyłącznie osłon płyty grzejnej zaprojektowanych przez producenta urządzenia kuchennego lub wskazanych przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi jako odpowiednie lub osłon płyty grzejnej wbudowanych w urządzenie. Użycie nieodpowiednich osłon może spowodować wypadki.

To urządzenie posiada uziemienie wyłącznie do celów funkcjonalnych.

Gratulujemy zakupu nowej płyty indukcyjnej.

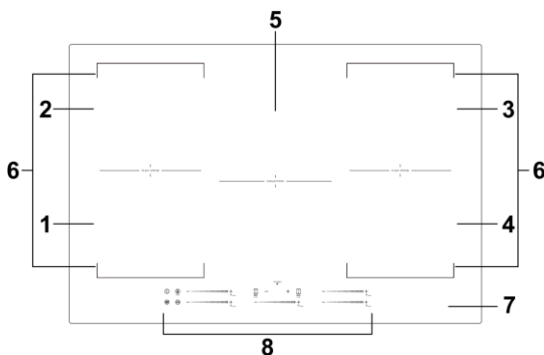
Zalecamy przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi/installacji, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo zainstalować i obsługiwać urządzenie.

Przed instalacją prosimy zapoznać się z sekcją dotyczącą instalacji.

Przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje bezpieczeństwa i zachować niniejszą instrukcję obsługi/installacji do wykorzystania w przyszłości.

Opis produktu

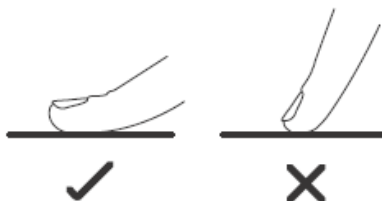
Model: BRGI6485



1. 2000 W, Booster do 2600 W
2. 1500 W, Booster do 2000 W
3. 2000 W, Booster do 2600 W
4. 1500 W, Booster do 2000 W
5. 2000 W, Booster do 2600 W
6. POLE FLEX, 2800 W, Booster do 3500 W
7. Płyta szklana
8. Panel sterowania

Korzystanie z przycisków dotykowych

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie trzeba naciskać.
- Używaj opuszka palca, a nie jego czubka.
- Po każdym dotknięciu usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i nie są zakryte żadnymi przedmiotami (np. przyborami kuchennymi lub ściereczką). Nawet cienka warstwa wody może utrudniać obsługę elementów sterujących.



Wybór odpowiednich naczyń kuchennych



- Używaj wyłącznie naczyń kuchennych z

podstawą odpowiednią do gotowania indukcyjnego. Poszukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na spodzie naczynia.

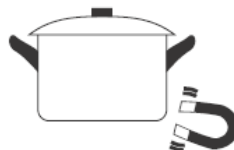
- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynia są odpowiednie, wykonując test magnesem. Przyłóż magnes do dna naczynia. Jeśli magnes się przyciąga, naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego.

- Jeśli nie masz magnesu:

1. Wlej trochę wody do garnka, który chcesz sprawdzić.

2. Jeśli na wyświetlaczu nie miga komunikat „U” (gotowanie na kuchence indukcyjnej), a woda się nagrzewa, naczynie jest odpowiednie.

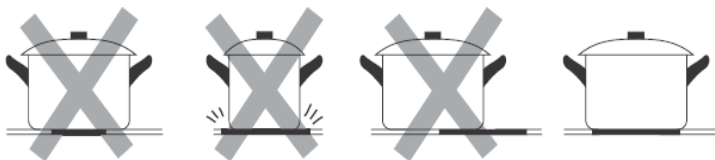
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie nadają się do gotowania na kuchence indukcyjnej: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez magnetycznego dna, szkło, drewno, porcelana, ceramika i wyroby ceramiczne.



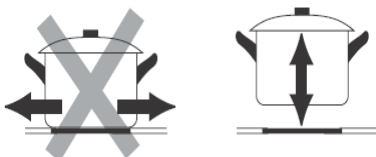
Nie używaj naczyń kuchennych z chropowatą lub zakrzywioną podstawą.



Upewnij się, że dno naczynia jest gładkie, przylega płasko do szkła i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Używaj naczynia o średnicy równej średnicy wybranej strefy. Używanie naczynia o nieco większej średnicy pozwoli na maksymalne wykorzystanie energii. Używanie mniejszego naczynia może spowodować mniejszą niż oczekiwana wydajność. Zawsze stawiaj naczynie na środku strefy gotowania.



Zawsze podnoś naczynia z płyty indukcyjnej – nie przesuwaj ich, ponieważ mogą zarysować szkło.



Wymiary naczyń

Pola grzejne są ograniczone i automatycznie dopasowują się do średnicy naczynia. Jednakże dno naczynia musi mieć minimalną średnicę, dostosowaną do odpowiedniej strefy grzejnej. Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty grzewczej, należy umieścić naczynie na środku strefy grzejnej.

Średnica podstawy naczyń indukcyjnych

Pole grzejne (mm) Minimum (mm)

160 100

210 140

Strefa elastyczna 200

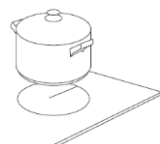
Aby rozpocząć gotowanie

1. Dotknij przycisku ON/OFF.

Po włączeniu zasilania rozlegnie się jeden sygnał dźwiękowy, a na wszystkich wyświetlaczach pojawi się symbol „ – ” lub „ – – ”, wskazujący, że płyta indukcyjna przeszła w tryb czuwania.



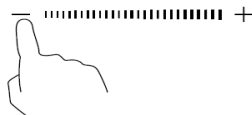
2. Umieść odpowiednie naczynie na polu grzewczym, którego chcesz użyć. Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia pola grzewczego są czyste i suche.



3. Dotknij przycisku wyboru pola grzewczego, a wskaźnik obok przycisku zacznie migać.



4. Ustaw poziom mocy, dotykając przycisków „-”, „+” lub przesuwając suwak wzdłuż przycisku „-” lub po prostu dotykając dowolnego punktu przycisku „-”.



- Jeśli nie ustawisz mocy w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Wówczas należy zacząć od nowa od kroku 1.
- Ustawienie mocy można zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania.
- Przesuwając suwak wzdłuż „-”, moc będzie się zmieniać od poziomu 1 do poziomu 9.

Jeśli wyświetlacz miga naprzemiennie

Oznacza to, że:

- nie umieściłeś naczynia na odpowiedniej strefie gotowania lub
- używane naczynie nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub
- naczynie jest zbyt małe lub nie jest prawidłowo wyśrodkowane na polu grzewczym.

Płyta nie grzeje, dopóki na polu grzewczym nie zostanie umieszczone odpowiednie naczynie.

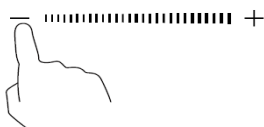
Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minucie, jeśli nie zostanie umieszczone na nim odpowiednie naczynie.

Po zakończeniu gotowania

1. Dotknij przycisku wyboru pola grzewczego, które chcesz wyłączyć.



2. Wyłącz pole grzewcze, dotykając „-” lub przesuwając palcem wzdłuż „-” w lewo.



Upewnij się, że wyświetlacz mocy pokazuje „0”, a następnie „H”.



3. Wyłącz całą płytę dotykając przycisku ON/OFF.



4. Uważaj na gorące powierzchnie

Litera „H” wskazuje, które pole gotowania jest gorące w dotyku. Zniknie ona, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Można ją również wykorzystać jako funkcję oszczędzania energii, jeśli chcesz podgrzać kolejne naczynia, użyj pola, które jest nadal gorące.



Korzystanie z funkcji Boost

Boost to funkcja, dzięki której jedna strefa osiąga większą moc w ciągu jednej sekundy i utrzymuje ją przez 5 minut. Dzięki temu można uzyskać większą moc i szybsze gotowanie.

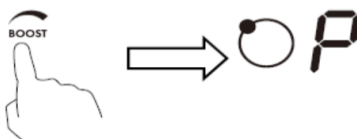
Korzystanie z funkcji Boost w celu uzyskania większej mocy

1. Dotknij przycisku wyboru pola grzewczego, którego moc chcesz zwiększyć, a wskaźnik obok przycisku zacznie migać.



2. Naciśnij przycisk Boost „**B**” lub „**P**” i przytrzymaj go przez chwilę, a pole grzewcze zacznie działać w trybie Boost.

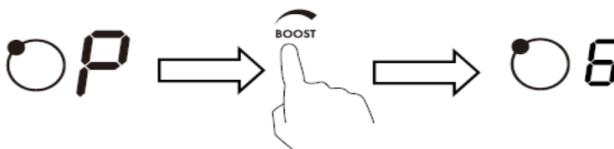
Na wyświetlaczu mocy pojawi się symbol „**P**”, wskazujący, że pole pracuje w trybie Boost.



3. Funkcja Boost będzie działać przez 5 minut, a następnie pole powróci do poziomu mocy ustawionego przed włączeniem funkcji Boost.



4. Jeśli chcesz anulować tryb Boost w ciągu tych 5 minut, naciśnij przycisk wyboru pola grzewczego, a wskaźnik obok przycisku zacznie migać. Następnie naciśnij przycisk Boost. Pole grzewcze powróci do poziomu mocy ustawionego przed włączeniem trybu Boost.



Ograniczenia w użytkowaniu

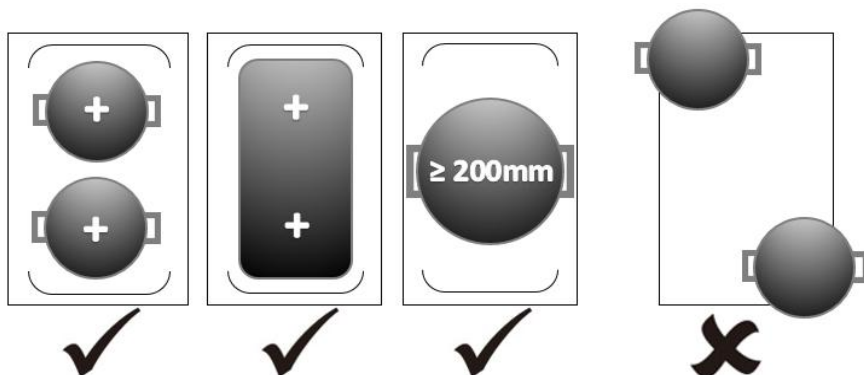
Trzy strefy zostały podzielone na dwie grupy. W jednej grupie, jeśli używasz funkcji boost na jednej strefie, najpierw upewnij się, że druga strefa pracuje na poziomie mocy 5/niższym. Po wybraniu jednej strefy i naciśnięciu przycisku „boost”, jeśli druga strefa pracuje na poziomie mocy powyżej 5, na wyświetlaczu wybranej strefy zaczną migać symbole „P” i „9”, a poziom mocy zostanie automatycznie ustawiony na 9.

Strefa Flex

- Ta strefa może być używana jako pojedyncza strefa lub jako dwie oddzielne strefy, w zależności od potrzeb gotowania.
- Strefa Flex składa się z dwóch niezależnych induktorów, którymi można sterować oddzielnie. Podczas pracy jako pojedyncza strefa, naczynie jest przenoszone z jednej strefy do drugiej w obrębie strefy elastycznej, zachowując ten sam poziom mocy strefy, w której pierwotnie znajdowało się naczynie, a część, która nie jest przykryta naczyniem, nie będzie się nagrzewać.
- Ważne: Upewnij się, że naczynia są umieszczone centralnie na pojedynczej

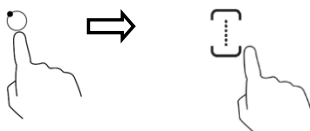
strefie grzewczej. W przypadku dużych garnków, owalnych, prostokątnych i podłużnych patelni, należy umieścić je centralnie na polu grzejnym, pokrywając oba boki.

Przykłady prawidłowego i nieprawidłowego rozmieszczenia garnków:



Jako duża strefa

1. Aby aktywować obszar elastyczny jako dużą strefę, naciśnij najpierw dowolną z pojedynczych stref, a następnie naciśnij dedykowany przycisk.
2. Ustawienie mocy działa tak samo, jak w każdym innym normalnym obszarze.



Jako dwie niezależne strefy

Aby użyć obszaru elastycznego jako dwóch różnych stref z różnymi ustawieniami mocy, naciśnij ponownie dedykowany przycisk, a strefy powrócą do swoich starych ustawień.

Ograniczenia dotyczące użytkowania

Trzy pola zostały podzielone na dwie grupy. W jednej grupie, jeśli używasz funkcji Boost na jednym polu, najpierw upewnij się, że drugie pole działa na poziomie mocy 5 lub poniżej. Po wybraniu jednego pola i naciśnięciu przycisku „Boost”, jeśli drugie pole działa powyżej poziomu mocy 5, na wyświetlaczu wybranego pola zaczną migać symbole „P” i „9”, a poziom mocy zostanie automatycznie ustawiony na 9.

Blokowanie elementów sterujących

- Można zablokować elementy sterujące, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (na przykład przypadkowemu włączeniu pól grzejnych przez dzieci).
- Gdy elementy sterujące są zablokowane, wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem przycisku ON/OFF są wyłączone.

Aby zablokować elementy sterujące

Naciśnij i przytrzymaj przycisk blokady klawiszy „” lub naciśnij jednocześnie przyciski „+” i „-”. Wskaźnik timera wyświetli „Lo”.

Aby odblokować elementy sterujące

1. Upewnij się, że płyta indukcyjna jest włączona.
2. Dotknij i przytrzymaj przycisk blokady klawiszy przez chwilę.
3. Teraz możesz zacząć korzystać z płyty indukcyjnej.



Gdy płyta grzejna jest w trybie blokady, wszystkie przyciski są nieaktywne z wyjątkiem przycisku ON/OFF. W nagłych wypadkach zawsze można wyłączyć płytę indukcyjną za pomocą przycisku ON/OFF, ale przed kolejną operacją należy najpierw odblokować płytę.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Czujnik temperatury monitoruje temperaturę wewnątrz płyty indukcyjnej. W przypadku wykrycia nadmiernej temperatury płyta indukcyjna automatycznie wyłącza się.

Wykrywanie małych przedmiotów

Gdy na płycie grzejnej pozostawiono naczynie o nieodpowiednim rozmiarze lub

niemagnetyczne (np. aluminiowe) lub inne małe przedmioty (np. nóż, widelec, klucz), płyta grzejna automatycznie przechodzi w stan gotowości po 1 minucie. Wentylator będzie nadal chłodził płytę indukcyjną przez kolejną minutę.

Automatyczne wyłączenie

Automatyczne wyłączenie to funkcja zabezpieczająca płytę indukcyjną. Wyłącza się ona automatycznie, jeśli zapomnisz wyłączyć gotowanie. Domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy są przedstawione w poniższej tabeli:

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

Po zdjęciu garnka płyta indukcyjna może natychmiast przestać grzać, a po 2 minutach automatycznie się wyłączyć.



Osoby z rozrusznikiem serca powinny skonsultować się z lekarzem przed użyciem tego urządzenia.

Korzystanie z timera

Timera można używać na dwa różne sposoby:

- Można go używać jako minutnika. W tym przypadku timer nie wyłączy żadnego pola grzejnego po upływie ustawionego czasu.
- Można go ustawić tak, aby wyłączył jedno pole grzejne po upływie ustawionego czasu.
- Timer można ustawić na maksymalnie 99 minut.

Korzystanie z timera jako minutnika

Jeśli nie wybrano żadnego pola grzejnego

1. Upewnij się, że płyta grzewcza jest włączona.

Uwaga: Minutnika można używać także wtedy, gdy nie wybrano żadnego pola grzejnego.

2. Aby aktywować sterowanie timerem, wystarczy dotknąć przycisku „-” lub „+”, kontrolka timera zacznie migać, a na wyświetlaczu timera pojawi się wartość „00”.

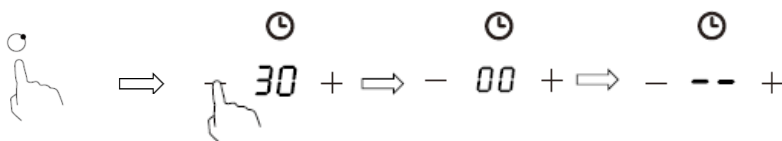


3. Ustaw czas, dotykając przycisku „-” lub „+” .

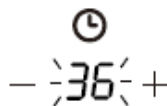
Wskazówka: Dotknij przycisku „-” lub „+” jeden raz, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 1 minutę. Przytrzymaj przycisk „-” lub „+” timera, aby zmniejszyć lub zwiększyć wartość o 10 minut.

Jeśli ustawiony czas przekroczy 99 minut, timer automatycznie powróci do 0 minut.

3. Anuluj czas, dotykając przycisku „-” lub „+” i przewijając w dół do „0” .



4. Po ustawieniu czasu odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik timera będzie migał przez 5 sekund.



5. Po upływie ustawionego czasu brzęczyk będzie wydawał sygnał dźwiękowy przez 30 sekund, a wskaźnik timera wyświetli „- - ” .



Ustawianie timera w celu wyłączenia jednego pola grzejnego

Metoda ustawienia funkcji:

1. Dotknij przycisku wyboru pola grzewczego, dla którego chcesz ustawić timer. (np. pole 2)



2. Dotknij przycisku „-” lub „+”, ikona timera zacznie



migać, a na wyświetlaczu timera pojawi się „30”.

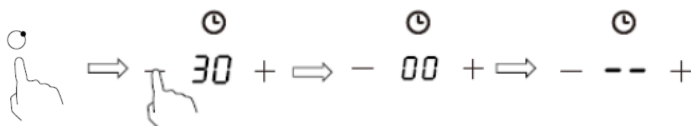
3. Ustaw czas, dotykając przycisku „-” lub „+” .

Wskazówka: Jednokrotne dotknięcie przycisku „-” lub „+” spowoduje zmniejszenie lub zwiększenie czasu o 1 minutę.

Dotknij i przytrzymaj przycisk „-” lub „+”, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 10 minut.

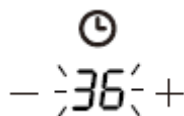
Jeśli ustawiony czas przekroczy 99 minut, timer automatycznie powróci do 0 minut.

4. Aby anulować timer, dotknij przycisku wyboru pola grzewczego, a następnie dotknij „-” lub „+” i przewiń w dół do „0”. Timer zostanie anulowany, a na wyświetlaczu minut pojawi się „00”, a następnie „--”.



5. Po ustawieniu czasu natychmiast rozpocznie się odliczanie.

Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik timera będzie migał przez 5 sekund.



UWAGA: Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, wskazując, że pole jest wybrane.



5. Po upływie czasu gotowania odpowiednia strefa gotowania zostanie automatycznie wyłączona i wyświetli się „H”.



Pozostałe pola będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.

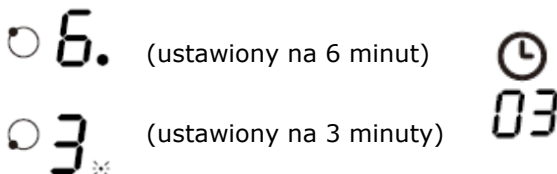
Ustawianie timera w celu wyłączenia więcej niż jednego pola grzewczego

1. Jeśli funkcja ta zostanie użyta dla więcej niż jednego pola grzewczego, wskaźnik timera wyświetli najkrótszy czas.

(np. pole 3 ustawione na 3 minuty, pole 2 ustawione na 6 minut, wskaźnik timera pokazuje „3”).

UWAGA: Migająca czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy oznacza, że wskaźnik timera pokazuje czas pola grzewczego.

Aby sprawdzić ustawiony czas dla innego pola grzewczego, należy jednokrotnie dotknąć suwaka pola grzewczego. Timer wskaże ustawiony czas.



1. Po upływie czasu gotowania odpowiednie pole grzewcze zostanie automatycznie wyłączone i wyświetli się „H”.

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

Korzystanie z funkcji podtrzymywania ciepła

Funkcja podtrzymywania ciepła służy do utrzymywania ciepła potraw.

Używanie funkcji podtrzymywania ciepła w celu uzyskania stabilnej temperatury

1. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, której chcesz używać do podtrzymywania ciepła. Wskaźnik obok przycisku zacznie migać.



2. W międzyczasie dotknij przycisków „+” i „-”. Wskaźnik strefy grzewczej wyświetli „A”.



3. Aby anulować podtrzymywanie ciepła, naciśnij w międzyczasie przyciski „+” i „-”. Strefa grzewcza powróci do poziomu mocy „0”.



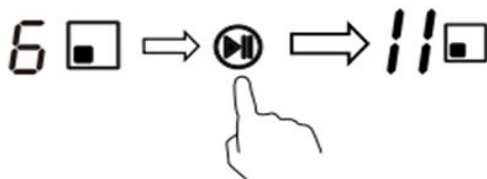
Korzystanie z funkcji Pauza

Funkcja pauzy może być używana w dowolnym momencie gotowania. Umożliwia ona zatrzymanie płyty indukcyjnej i powrót do niej.

1. Upewnij się, że pole grzewcze działa.
2. Dotknij przycisku wyboru pola grzewczego, którego chcesz użyć, „ ”, a wskaźnik obok przycisku zacznie migać.
3. Dotknij przycisku STOP+GO, a wskaźnik pola grzewczego pokaże „II”. Wtedy działanie płyty indukcyjnej zostanie wyłączone w zakresie wszystkich pól grzewczych, z wyjątkiem przycisków STOP+GO, włączania/wyłączania i blokady.



4. Aby anulować stan pauzy, dotknij przycisku STOP+GO, a strefa grzejna powróci do wcześniej ustawionego poziomu mocy.



Wskazówki dotyczące gotowania



Podczas smażenia należy zachować ostrożność, ponieważ olej i tłuszcz bardzo szybko się nagrzewają, zwłaszcza w przypadku korzystania z funkcji PowerBoost. W bardzo wysokich temperaturach olej i tłuszcz ulegają samozapłonowi, co stwarza poważne zagrożenie pożarowe.

Wskazówki dotyczące gotowania

- Gdy potrawa zacznie wrzeć, zmniejsz ustawienie temperatury.

- Użycie pokrywki skróci czas gotowania i pozwoli zaoszczędzić energię dzięki zatrzymaniu ciepła.
- Aby skrócić czas gotowania, należy zminimalizować ilość płynów lub tłuszczu.
- Rozpocznij gotowanie na wysokim poziomie, a gdy potrawa się rozgrzeje, zmniejsz ustawienie.

Gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie ryżu

- Gotowanie na wolnym ogniu odbywa się poniżej temperatury wrzenia, około 85°C, kiedy to bąbelki tylko sporadycznie unoszą się na powierzchnię płynu. Jest to klucz do uzyskania pysznych zup i delikatnych gulaszy, ponieważ smaki rozwijają się bez nadmiernego gotowania potraw. Sosy na bazie jajek i zagęszczane mąką również należy gotować poniżej temperatury wrzenia.
- Niektóre czynności, w tym gotowanie ryżu metodą absorpcyjną, mogą wymagać ustawienia wyższego niż najniższe, aby zapewnić prawidłowe ugotowanie potrawy w zalecanym czasie.

Smażenie steków

Aby usmażyć soczyste steki:

1. Przed smażeniem pozostaw mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut.
2. Rozgrzej grubą patelnię.
3. Posmaruj obie strony steku olejem. Skrop rozgrzaną patelnię niewielką ilością oleju, a następnie umieść na niej mięso.
4. Podczas smażenia stek należy obrócić tylko raz. Dokładny czas smażenia zależy od grubości steku i preferowanego stopnia wysmażenia. Czas smażenia może wynosić od około 2 do 8 minut z każdej strony. Aby sprawdzić stopień wysmażenia, należy nacisnąć stek – im jest twardszy, tym bardziej jest wysmażony.
5. Przed podaniem pozostaw stek na ciepłym talerzu na kilka minut, aby stał się delikatniejszy.

Podsmażanie na sposób chiński

1. Wybierz wok z płaskim dnem lub dużą patelnię do smażenia, które można używać na kuchenie indukcyjnej.
2. Przygotuj wszystkie składniki i sprzęt. Smażenie powinno przebiegać szybko. Jeśli przygotowujesz duże ilości, smaż potrawę w kilku mniejszych partiach.
3. Rozgrzej krótko patelnię i dodaj dwie łyżki oleju.
4. Najpierw ugotuj mięso, odłóż je na bok i trzymaj w cieple.
5. Przysmaż warzywa. Gdy będą gorące, ale nadal chrupiące, zmniejsz ogień, wrzuć mięso z powrotem na patelnię i dodaj sos.
6. Delikatnie wymieszaj składniki, aby się dobrze podgrzały.
7. Podawaj natychmiast

Ustawienia temperatury

Poniższe ustawienia mają charakter wyłącznie orientacyjny. Dokładne ustawienie zależy od kilku czynników, w tym od używanych naczyń kuchennych i ilości przygotowywanych potraw. Wypróbuj różne ustawienia płyty indukcyjnej, aby znaleźć te, które najbardziej Ci odpowiadają.

Ustawienie temperatury	Odpowiednie do
1 - 2	• delikatne podgrzewanie niewielkich ilości potraw • topienie czekolady, masła i potraw, które szybko się przypalają • delikatne gotowanie na wolnym ogniu • powolne podgrzewanie
3 - 4	• podgrzewanie • szybkie gotowanie na wolnym ogniu • gotowanie ryżu
5 - 6	• naleśniki
7 - 8	• smażenie • gotowanie makaronu
9	• smażenie z mieszaniem • przypiekanie • gotowanie zupy • gotowanie wody

Pielęgnacja i czyszczenie

Co?	Jak?	Ważne!
Codzienne zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy pozostawione przez żywność lub niecukrowe rozlane płyny na szkle)	1. Wyłącz zasilanie płyty grzejnej. 2. Nałóż środek do czyszczenia płyt grzewczych, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!). 3. Spłucz i wytrzyj do sucha czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym. 4. Włącz ponownie zasilanie płyty grzejnej.	• Gdy płyta grzewcza jest wyłączona, nie ma wskaźnika „gorącej powierzchni”, ale strefa gotowania może nadal być gorąca! Zachowaj szczególną ostrożność. • Ostre zmywaki, niektóre zmywaki nylonowe oraz agresywne/ścierne środki czyszczące mogą zarysować szkło. Zawsze należy przeczytać etykietę, aby sprawdzić, czy środek czyszczący lub zmywak są odpowiednie. • Nigdy nie pozostawiaj resztek środka czyszczącego na płycie grzejnej: szkło może ulec zabrudzeniu.
Wykipiałe potrawy, stopione substancje i gorące płyny zawierające cukier rozlane na szkle	Natychmiast usuń je łąpatką do ryb, nożem w kształcie szpachelki lub skrobaczką odpowiednią do szklanych płyt indukcyjnych, uważając na gorące powierzchnie pól grzejnych: 1. Wyciągnij wtyczkę płyty grzejnej z gniazdka. 2. Trzymaj ostrze lub narzędzie pod kątem 30° i zeskrób zabrudzenia lub rozlane płyny do chłodnego miejsca na płycie grzejnej. 3. Wyczyść zabrudzenie lub rozlany płyn ściereczką do naczyń lub papierowym ręcznikiem. 4. Postępuj zgodnie z krokami 2–4 opisanymi powyżej w punkcie „Codzienne zabrudzenia na szkle”.	• Jak najszybciej usuń plamy pozostawione przez stopione i słodkie potrawy lub rozlane płyny. Jeśli pozostawi się je do ostygnięcia na szkle, mogą być trudne do usunięcia, a nawet trwale uszkodzić powierzchnię szkła. • Ryzyko skaleczenia: po usunięciu osłony zabezpieczającej ostrze skrobaczki jest ostre jak brzytwa. Należy używać jej z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowywać w bezpiecznym miejscu, niedostępnym dla dzieci.

Rozlane płyny na panelu dotykowym	1. Wyłącz zasilanie płyty kuchennej. 2. Zbierz rozlane płyny. 3. Wytrzyj obszar przycisków dotykowych czystą, wilgotną gąbką lub ściereczką. 4. Wytrzyj obszar do sucha papierowym ręcznikiem. 5. Włącz ponownie zasilanie płyty kuchennej.	• Płyta grzewcza może wydać sygnał dźwiękowy i wyłączyć się, a elementy sterujące dotykowe mogą nie działać, gdy znajdują się na nich płyny. Przed ponownym włączeniem płyty grzewczej należy wytrzeć obszar sterowania dotykowego do sucha.
-----------------------------------	---	--

Wskazówki i porady

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Nie można włączyć płyty indukcyjnej.	Brak zasilania.	Upewnij się, że płyta indukcyjna jest podłączona do zasilania i włączona. Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeśli sprawdziłeś wszystko, a problem nadal występuje, skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
Elementy sterujące dotykowe nie reagują.	Elementy sterujące są zablokowane.	Odblokuj przyciski. Instrukcje znajdziesz w sekcji „Korzystanie z płyty indukcyjnej”.
Elementy sterujące dotykowe nie reagują.	Być może na przyciskach znajduje się niewielka warstwa wody lub dotykasz przycisków czubkiem palca.	Upewnij się, że obszar przycisków dotykowych jest suchy i dotykaj przycisków opuszkami palca.
Szkoło jest porysowane.	Naczynia kuchenne o ostrych spodach. Niewłaściwe, ostre zmywaki lub ściernie środki czyszczące.	Należy używać naczyń kuchennych o płaskich i gładkich dnach. Zobacz „Wybór odpowiednich naczyń kuchennych”. Zobacz „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Niektóre patelnie wydają trzaski lub kliknięcia.	Może to wynikać z konstrukcji naczyń (warstwy różnych metali wibrują w różny sposób).	Jest to normalne zjawisko w przypadku naczyń kuchennych i nie oznacza usterki.
Płyta indukcyjna wydaje cichy szum podczas pracy z dużą mocą.	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne zjawisko, ale dźwięk powinien przycichnąć lub całkowicie zniknąć po ustawieniu niższej temperatury.

Odgłos wentylatora dochodzący z płyty indukcyjnej.	Wbudowany w płytę indukcyjną wentylator chłodzący włączył się, aby zapobiec przegrzaniu elementów elektronicznych. Może on nadal pracować nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne zjawisko i nie wymaga podjęcia żadnych działań. Nie należy wyłączać zasilania płyty indukcyjnej z gniazdka, gdy wentylator jest włączony.
Naczynia nie nagrzewają się i pojawia się komunikat na wyświetlaczu.	Płyta indukcyjna nie wykrywa naczyń, ponieważ nie nadaje się ono do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie wykrywa naczyń, ponieważ jest ono zbyt małe dla pola grzejnego lub nie jest prawidłowo wyśrodkowane na nim.	Użyj naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Zobacz punkt „Wybór odpowiednich naczyń”. Wyśrodkuj naczynie i upewnij się, że jego dno pasuje do rozmiaru pola grzejnego.
Płyta indukcyjna lub pole grzejne wyłączyła się nieoczekiwanie, rozległ się sygnał dźwiękowy i wyświetlił się kod błędu (zazwyczaj naprzemiennie z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu timera gotowania).	Usterka techniczna.	Należy zapisać litery i cyfry kodu błędu, wyciągnąć wtyczkę płyty indukcyjnej z gniazdka i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.

Wyświetlanie i sprawdzanie usterek

W przypadku wystąpienia nieprawidłowości płyta indukcyjna automatycznie przechodzi w stan ochronny i wyświetla odpowiednie kody ochronne:

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
F3/F4	Awaria czujnika temperatury cewki indukcyjnej	Skontaktuj się z dostawcą.
F9/FA	Usterka czujnika temperatury IGBT.	Skontaktuj się z dostawcą.
E1/E2	Nieprawidłowe napięcie zasilania	Sprawdź, czy parametry zasilania są prawidłowe. Włącz zasilanie po przywróceniu prawidłowego napięcia zasilania.
E3	Wysoka temperatura czujnika	Skontaktuj się z dostawcą.

	temperatury cewki indukcyjnej	
E5	Wysoka temperatura czujnika temperatury IGBT	Po ostygnięciu płyty grzejnej należy ponownie uruchomić urządzenie.

Powyższe informacje dotyczą oceny i sprawdzania typowych usterek.
Aby uniknąć niebezpieczeństwa i uszkodzenia płyty indukcyjnej, nie należy samodzielnie demontować urządzenia.

Specyfikacja techniczna

Płyta grzewcza	BRGI6485
Strefy gotowania	5 stref
Napięcie zasilania	220–240 V~
Zainstalowana moc elektryczna	7200 W
Wymiary produktu dł. × szer. × wys. (mm)	770 × 520 × 60
Wymiary montażowe A×B (mm)	770 × 520

Waga i wymiary są przybliżone. Ponieważ nieustannie dążymy do ulepszania naszych produktów, możemy zmieniać specyfikacje i projekty bez uprzedniego powiadomienia.

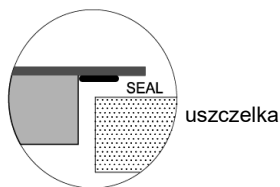
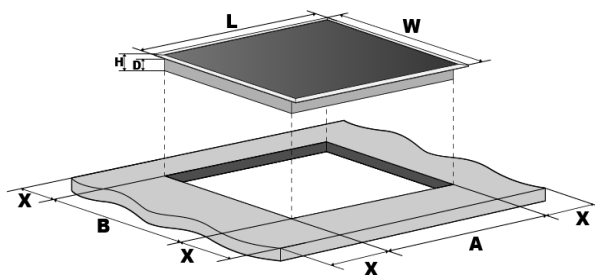
Instalacja

Wybór sprzętu instalacyjnego

Wytnij otwór w blacie zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku.

Na potrzeby montażu i użytkowania należy zachować co najmniej 5 cm wolnej przestrzeni wokół otworu.

Upewnij się, że grubość blatu wynosi co najmniej 30 mm. Wybierz materiał blatu odporny na wysoką temperaturę, aby uniknąć większych odkształceń spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzejnej. Patrz rysunek poniżej:

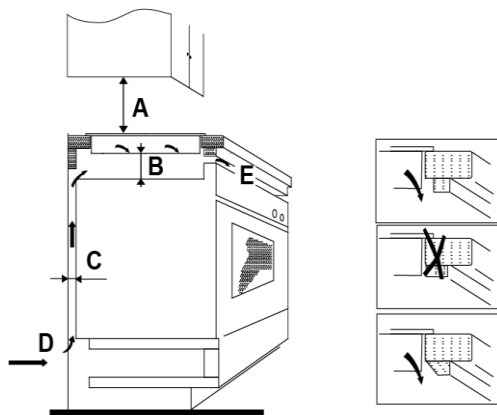


Model	L (mm)	W (mm)	W (mm)	G (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
BRGI6485	770	520	60	56	740	490	50min

W każdych okolicznościach należy zapewnić dobrą wentylację płyty indukcyjnej oraz nie blokować wlotu i wylotu powietrza. Należy upewnić się, że płyta indukcyjna jest w dobrym stanie technicznym. Patrz rysunek poniżej.



Uwaga: Rekomendowana odległość między płytą grzejącą a szafką nad płytą grzejącą powinna wynosić **650 mm**, chyba że instrukcja wybranego okapu stanowi inaczej. Producent płyty nie ponosi odpowiedzialności za nieodpowiedni montaż niezgodnie z instrukcją okapu.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
650	50 mini	20 mini	Wlot powietrza	Wylot powietrza 5 mm

Przed montażem płyty indukcyjnej upewnij się, że

- blat jest prostokątny i równy, a żadne elementy konstrukcyjne nie kolidują z wymaganiami dotyczącymi przestrzeni
- blat jest wykonany z materiału odpornego na wysoką temperaturę
- jeśli płyta indukcyjna jest instalowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący
- instalacja będzie zgodna ze wszystkimi wymaganiami dotyczącymi odstępów oraz obowiązującymi normami i przepisami
- odpowiedni wyłącznik izolacyjny zapewniający całkowite odłączenie od sieci zasilającej jest wbudowany w stałe okablowanie, zamontowany i umieszczony zgodnie z lokalnymi przepisami i regulacjami dotyczącymi instalacji elektrycznych.

Wyłącznik izolacyjny musi być typu zatwierdzonego i zapewniać 3 mm szczelinę powietrzną między stykami we wszystkich biegunach (lub we wszystkich przewodach aktywnych [fazowych], jeśli lokalne przepisy dotyczące instalacji elektrycznych dopuszczają takie odstępstwo od wymagań).

- wyłącznik izolacyjny będzie łatwo dostępny dla klienta po zainstalowaniu płyty kuchennej
- w razie wątpliwości dotyczących instalacji należy skonsultować się z lokalnymi władzami ds. budownictwa i zapoznać się z przepisami lokalnymi
- należy używać odpornych na wysoką temperaturę i łatwych do czyszczenia materiałów wykończeniowych (takich jak płytki ceramiczne) na powierzchniach ścian otaczających płytę grzejną.

Po zainstalowaniu płyty kuchennej upewnij się, że

- kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szuflady
- zapewniony jest odpowiedni przepływ świeżego powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty kuchennej
- jeśli płyta kuchenna jest zainstalowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty kuchennej zainstalowano barierę termiczną
- wyłącznik izolacyjny jest łatwo dostępny dla klienta

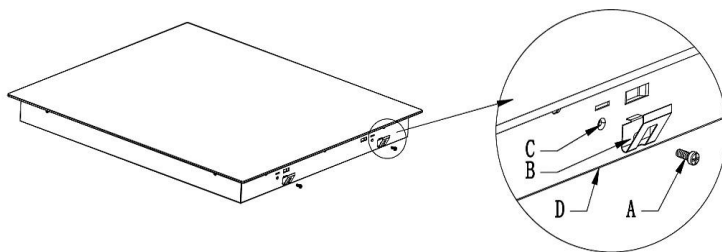
Przed zamocowaniem wsporników mocujących

Urządzenie umieszczaj na stabilnej, gładkiej powierzchni (użyć opakowania).

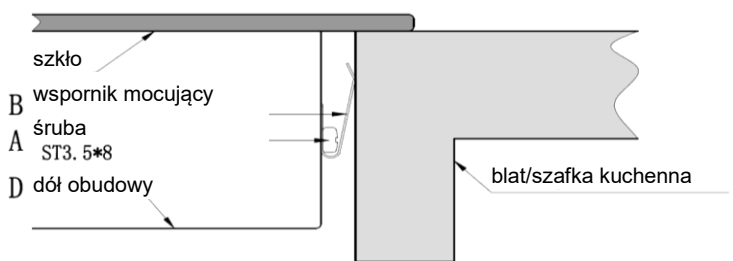
Nie wywieraj siły na elementy sterujące wystające z płyty indukcyjnej.

Regulacja położenia wspornika

Po instalacji zamocuj płytę grzejną do blatu, przykręcając 4 wsporniki do dolnej części obudowy płyty (patrz rysunek).



A	B	C	D
Śruba	Wspornik	Otwór na śrubę	Dolna obudowa



Ostrzeżenia

1. Płyta indukcyjna musi być zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Dysponujemy profesjonalistami, którzy są do Państwa dyspozycji. Nigdy nie należy wykonywać tej czynności samodzielnie.
2. Płyty grzewczej nie wolno instalować bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką do ubrań, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty.
3. Płyta indukcyjna powinna być zainstalowana w taki sposób, aby zapewnić lepsze odprowadzanie ciepła, co zwiększy jej niezawodność.
4. Ściana i strefa indukcyjnego ogrzewania nad powierzchnią blatu muszą być odporne na wysoką temperaturę.
5. Aby uniknąć uszkodzeń, materiał blatu i klej muszą być odporne na wysoką temperaturę.

Podłączanie płyty indukcyjnej do zasilania



Podłączenie płyty kuchennej do sieci zasilającej może wykonać wyłącznie wykwalifikowany elektryk.

Przed podłączeniem płyty kuchennej do sieci zasilającej należy sprawdzić, czy:

1. instalacja elektryczna w domu jest odpowiednia dla mocy pobieranej przez płytę kuchenną.
2. napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej
3. przekroje przewodów zasilających są w stanie wytrzymać obciążenie określone na tabliczce znamionowej.

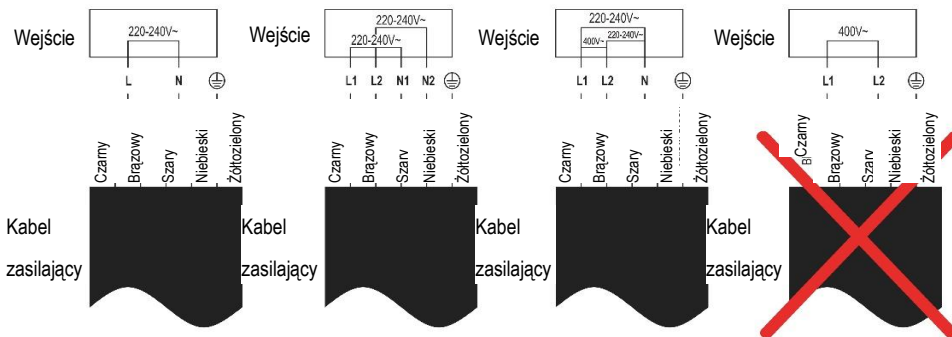
Do podłączenia płyty indukcyjnej do zasilania nie należy używać adapterów, reduktorów ani urządzeń rozgałęziających, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

Kabel zasilający nie może dotykać żadnych gorących elementów i musi być umieszczony w taki sposób, aby jego temperatura w żadnym miejscu nie przekraczała 75°C.



Należy skonsultować się z elektrykiem, czy instalacja elektryczna w domu jest odpowiednia i nie wymaga zmian. Wszelkie zmiany mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

Zasilanie należy podłączyć zgodnie z odpowiednią normą lub za pomocą wyłącznika jednobiegunowego. Sposób podłączenia przedstawiono poniżej.



- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, czynność tę musi wykonać serwis posługujący się specjalistycznymi narzędziami, aby uniknąć wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączane bezpośrednio do sieci elektrycznej, należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy z minimalnym odstępem 3 mm między stykami.
- Instalator musi upewnić się, że wykonano prawidłowe połączenie elektryczne i że jest ono zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Kabel nie może być zgięty ani ściśnięty.
- Kabel musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez autoryzowanych techników.



UTYLIZACJA: Nie należy wyrzucać tego produktu jako niesortowanych odpadów komunalnych. Konieczne jest oddzielne zbieranie takich odpadów w celu poddania ich specjalnej obróbce.

Urządzenie to jest oznaczone zgodnie z europejską dyrektywą 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zapewniając prawidłową utylizację tego urządzenia, pomagasz zapobiegać ewentualnym szkodom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogłyby powstać w wyniku nieprawidłowej utylizacji.

Symbol na produkcie oznacza, że nie można go traktować jak zwykłe odpady komunalne. Należy go dostarczyć do punktu zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych w celu recyklingu.

Urządzenie to wymaga specjalistycznej utylizacji. Aby uzyskać więcej informacji na temat przetwarzania, odzyskiwania i recyklingu tego produktu, skontaktuj się z lokalnymi władzami, firmą zajmującą się wywozem odpadów z gospodarstw domowych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat utylizacji, odzysku i recyklingu tego produktu, prosimy o kontakt z lokalnym urzędem miejskim, firmą zajmującą się wywozem odpadów z gospodarstw domowych lub sklepem, w którym zakupiono produkt.

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

