

# INSTRUKCJA OBSŁUGI I MONTAŻU PŁYTY KUCHENNEJ INDUKCYJNEJ: BRGI6080



## **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**

Wprowadzenie .....	1
Bezpieczeństwo .....	3
Opis urządzenia.....	7
Instrukcja .....	8
Użytkowanie płyty indukcyjnej .....	8
Jak połączyć okap z płytą grzewczą.....	12
Instalacja .....	13
Rozwiązywanie problemów .....	20
Wyświetlanie i kontrola awarii .....	21
Specyfikacja techniczna .....	22
Warunki gwarancji .....	23

# Bezpieczeństwo

Przed montażem i użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać poniższą instrukcję.

## Instalacja

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac konserwacyjnych, należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Podłączenie do uziemienia jest niezbędne i obowiązkowe.
- Połączenie urządzenia z siecią elektryczną musi być stałe, zaizolowane uniemożliwiające przypadkowe odłączenie.
- Zmiany w domowej instalacji elektrycznej mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Nieprzestrzeganie tego zalecenia może spowodować porażenie prądem a nawet śmierć.

## Zagrożenie przecięciem

- Należy uważać na ostre krawędzie.
- Brak ostrożności może doprowadzić do obrażenia ciała lub skaleczenia.

## Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Udostępnij instrukcję osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może ona pomóc w zmniejszeniu kosztów instalacji.
- Nie wolno kłaść na płycie żadnych palnych materiałów.
- Płyta powinna być prawidłowo zainstalowana i uziemiona tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Urządzenie to powinno być podłączone do obwodu, który zawiera wyłącznik zapewniający pełne odłączenie od źródła zasilania.
- **Ostrzeżenie:** Należy używać wyłącznie zabezpieczeń płyt kuchennych zaprojektowanych przez producenta urządzenia do gotowania lub wskazanych przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi jako odpowiednie lub zabezpieczeń płyt kuchennych wbudowanych w urządzenie. Stosowanie nieodpowiednich zabezpieczeń może być przyczyną wypadków.
- Nieprawidłowy montaż urządzenia może spowodować unieważnienie gwarancji lub roszczeń z tytułu odpowiedzialności.
- W odniesieniu do szczegółów instalacji, dzięki odnieść się do rozdziału <Instalacja>.

## **Obsługa i konserwacja**

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

-Nie wolno gotować na uszkodzonej lub pękniętej powierzchni płyty grzewczej. W przypadku pęknięcia lub złamania powierzchni płyty grzewczej należy natychmiast wyłączyć urządzenie z sieci elektrycznej (wyłącznik ścienny) i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.

-Przed czyszczeniem lub konserwacją należy odłączyć płytę kuchenną od źródła zasilania.

-Nieprzestrzeganie tego zalecenia może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

## **Zagrożenie dla zdrowia.**

-Urządzenie jest zgodne z normami bezpieczeństwa elektromagnetycznego.

## **Niebezpieczeństwo związane z gorącymi powierzchniami**

-Podczas użytkowania, dostępne części urządzenia mogą się nagrzać do temperatury powodującej oparzenia.

-Nie dopuszczać do kontaktu ciała, odzieży lub jakichkolwiek przedmiotów innych niż odpowiednie naczynia kuchenne ze szkłem ceramicznym, dopóki jego powierzchnia nie ostygnie.

-Przedmioty metalowe, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty grzewczej, ponieważ mogą się nagrzewać.

-Dzieci w wieku poniżej 8 lat powinny być trzymane z dala od urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.

-Rączki 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 tego zalecenia może spowodować oparzenia.

## **Niebezpieczeństwo przecięcia**

- Ostrze skrobaka do płyt kuchennych może być przyczyną skaleczenia gdy jest przechowywane bez osłony. Używaj go z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci.

- Brak ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.

## **Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa**

-Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest używane. Przegrzanie powoduje dymienie i tłuste wycieki, które mogą się zapalić.

- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni do pracy lub przechowywania.
- Nigdy nie zostawiaj na urządzeniu żadnych przedmiotów ani przyborów kuchennych.
- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczenia.
- Po zakończeniu użytkowania zawsze wyłączaj strefy gotowania i płytę grzewczą w sposób opisany w niniejszej instrukcji (tj. za pomocą dotykowych elementów sterujących).
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem, siadać, stawać lub wspinać się na nie.
- Nie należy przechowywać przedmiotów interesujących dla dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wspinające się na płytę kuchenną mogą doznać poważnych obrażeń.
- Nie należy pozostawiać dzieci samych lub bez opieki w miejscu, w którym urządzenie jest używane.
- Dzieci powyżej 8 lat lub osoby niepełnosprawne, powinny mieć odpowiedzialną i kompetentną osobę, która poinstruuje je w zakresie jego obsługi. Instruktor powinien być przekonany, że mogą one korzystać z urządzenia bez zagrożenia dla siebie lub otoczenia.
- Nie należy naprawiać ani wymieniać żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji. Wszystkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie należy używać myjki parowej do czyszczenia płyty kuchennej.
- Nie należy używać patelni z ostrymi krawędziami ani przeciągać patelni po szklanej powierzchni, ponieważ może to spowodować zarysowanie szkła.
- Do czyszczenia płyty kuchennej nie wolno używać zmywaków ani innych ostrych środków czyszczących, ponieważ mogą porysować szkło ceramiczne.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby, aby uniknąć zagrożenia
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby, aby uniknąć zagrożenia.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w warunkach domowych! Użycie komercyjne jakiegokolwiek rodzaju nie jest objęte gwarancją producenta!
- OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części stają się gorące podczas użytkowania.
- Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych.
- Dzieci poniżej 8 roku życia powinny być trzymane z dala od urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.

-Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat wzwyż oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeżeli otrzymały one nadzór lub instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.

-Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie powinny wykonywać czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją urządzenia bez nadzoru.

**OSTRZEŻENIE:** Gotowanie na płycie grzewczej z użyciem tłuszczu lub oleju bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, lecz wyłącz urządzenie, a następnie zakryj płomień np. pokrywą lub kocem gaśniczym.

**Ostrzeżenie:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie należy przechowywać przedmiotów na powierzchniach kuchennych.

**Ostrzeżenie:** jeśli powierzchnia jest popękana, wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem, w przypadku powierzchni płyt kuchennych ze szkła-ceramiki lub podobnego materiału, który chroni części pod napięciem.

- Nie należy używać myjki parowej.

-Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

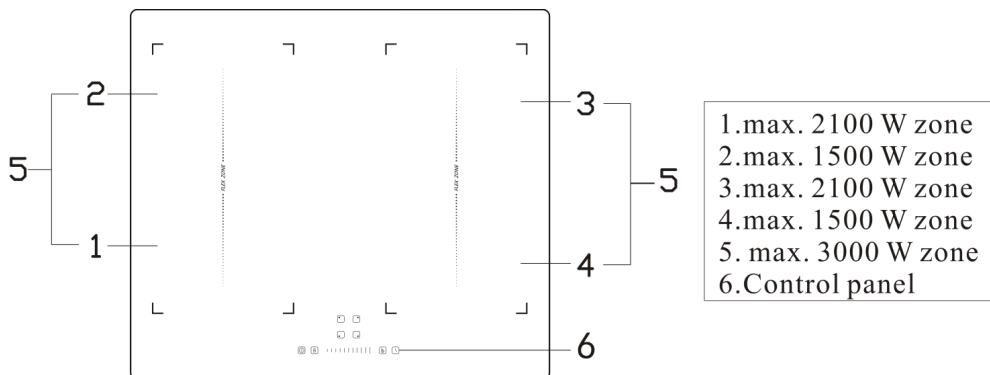
**-UWAGA:** Proces gotowania musi być stale nadzorowany.

-Przewód zasilający nie może być dostępny po instalacji.

Gratulujemy zakupu Państwa nowej płyty indukcyjnej. Zalecamy poświęcić trochę czasu na zapoznanie się z niniejszą Instrukcją Obsługi / Instalacji, aby w pełni zrozumieć sposób jej prawidłowej instalacji i obsługi.

Przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje bezpieczeństwa przed użyciem i zachowaj tę Instrukcję / Instrukcję instalacji do wykorzystania w przyszłości.

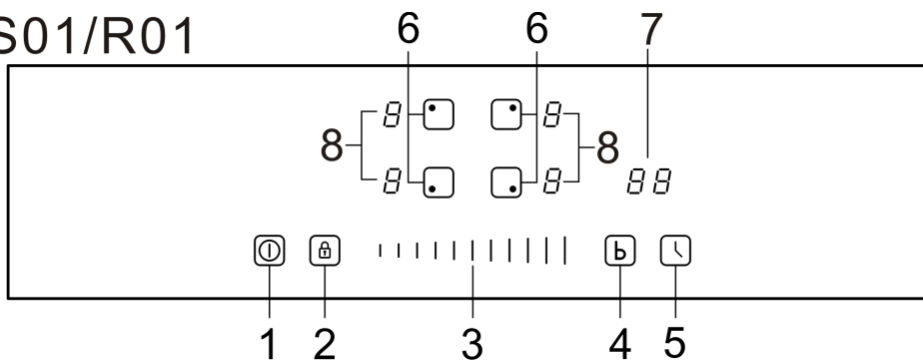
# Opis urządzenia














## Panel sterujący

- 1.ON/OFF
2. Blokada rodzicielska
- 3.Wybór poziomu mocy
- 4.Włącznik Booster
- 5.Ustawianie funkcji timer
- 6.Wybór strefy grzewczej
7. Wyświetlacz timera
8. Funkcja Flex zone

## S01/R01



# INSTRUKCJA

1		ON/OFF: przycisk włącz/ wyłącz
2		Blokada rodzicielska: Naciśnij przycisk jeden raz, jest to blokada. Inne przyciski nie mogą działać, gdy jest zablokowany. Długie naciśnięcie przycisku powoduje odblokowanie
3		Funkcja Booster
4		Timer: Ustalanie czasu pracy
5		Górne lewe pole grzewcze.
6		Dolne lewe pole grzewcze.
7		Górne prawe pole grzewcze.
8		Dolne prawe pole grzewcze.
9		Sterowanie suwakowe: Zwiększanie lub zmniejszanie poziomu mocy
10		Wyświetlacz: Wyświetla poziom mocy, kod błędu i stan płyty
11		Wyświetlacz minutnika/ Timer

## UŻYTKOWANIE PŁYTY INDUKCYJNEJ

Po włączeniu zasilania, brzęczyk wyda jeden sygnał dźwiękowy, wszystkie wskaźniki zaświecą się na 1 sekundę, a następnie zgasną, wskazując, że płyta weszła w stan gotowości.

1. Dotknij przełącznika ON/OFF, wszystkie wskaźniki pokazują '—'



2. Umieść odpowiednią patelnię na strefie gotowania, której chcesz użyć. Upewnij się, że dno patelni i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.



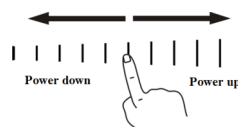
3. Dotknij elementu sterującego wyborem strefy grzewczej, a wskaźnik obok przycisku będzie migał



4. Wybierz ustawienie ciepła, dotykając elementu sterującego "suwakiem".

-Jeśli nie wybierzesz ustawienia ciepła w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Trzeba będzie zacząć od nowa od kroku 1.

-W każdej chwili podczas gotowania można zmienić ustawienie ciepła.





## Po skończeniu gotowania

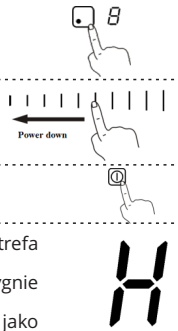
1. Dotknij wyboru strefy grzewczej, którą chce się wyłączyć.

2. Wyłącz strefę gotowania, dotykając elementu sterującego 'suwakiem'.

Upewnij się, że na wyświetlaczu pojawi się "0".

3. Wyłącz całą płytę grzewczą, dotykając elementu sterującego ON/OFF.

4. Uważaj na gorącą powierzchnię. Pojawi się symbol 'H', co oznacza, że strefa gotowania jest zbyt gorąca, aby ją dotknąć, zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Ciepło resztkowe może być również używane jako funkcja oszczędzania energii, jeśli chcesz podgrzać kolejne patelnie, użyj płyty grzejnej, która jest jeszcze gorąca.



## Użycie funkcji Boost

Aktywacja funkcji Boost

1. Wybierz strefę z funkcją Boost.

2. Dotknij przycisku "Boost", następnie na wyświetlaczu pojawi się "b".

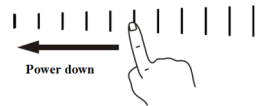


Anulowanie funkcji boost

1. Wybierz strefę z funkcją podbicia.

2. Dotknij elementu sterującego "suwakiem", aby anulować funkcję Boost i wybierz poziom, który chcesz ustawić.

3. Funkcja Boost może trwać tylko przez 5 minut, po tym czasie strefa przejdzie automatycznie na poziom 9.



## Korzystanie z funkcji blokady dziecięcej

- Można zablokować elementy sterujące, aby zapobiec ich przypadkowemu użyciu (np. przypadkowemu włączeniu stref gotowania przez dzieci).

- Gdy elementy sterujące są zablokowane, wszystkie elementy oprócz przycisku ON/OFF są wyłączone.

### Aby zablokować elementy sterujące

Dotknij elementu sterującego blokadą przycisków. Na wskaźniku timera pojawi się napis "Lo".

### Aby odblokować elementy sterujące

1. Upewnij się, że płyta grzewcza jest włączona.

2. Dotknij i przytrzymaj przez 3 sekundy element sterujący blokadą klawiszy.

3. Teraz możesz zacząć używać swojej płyty grzewczej.



### UWAGA!

Gdy płyta znajduje się w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące są wyłączone z wyjątkiem przycisku ON/OFF, w nagłych przypadkach zawsze można wyłączyć płytę za pomocą przycisku ON/OFF, ale w następnej operacji należy najpierw odblokować płytę

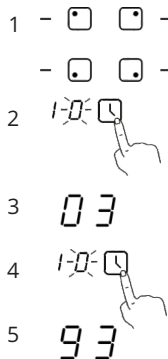
## Użycie funkcji Timer

Możesz używać funkcji Timer na dwa różne sposoby:

1. Można używać jako minutnika, w tym przypadku Timer nie wyłączy żadnej strefy gotowania po upływie ustawionego czasu.
2. Można użyć jako wyłącznika czasowego, aby wyłączyć jedną lub więcej stref gotowania po upływie czasu.
3. Można ustawić Timer na 99 minut.

### Użycie funkcji Timer jako minutnika

1. Upewnij się, że płyta grzewcza jest włączona. Przycisk wyboru strefy nie jest aktywny (wskaźnik strefy "-" nie miga).  
**UWAGA!** minutnik można ustawić przed lub po zakończeniu ustawiania mocy strefy gotowania.
2. Dotknij przycisku TIMER, na wyświetlaczu TIMER pojawi się 10 a 0 będzie migać.
3. Ustaw czas dotykając „suwaka” regulatora czasowego.
4. Dotknij ponownie sterowania funkcją TIMER, wtedy zacznie migać 1
5. Ustaw czas dotykając „suwaka”.
6. Po ustawieniu funkcji timer, zacznie natychmiast odliczać czas. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.
7. Brzęczyk będzie wydawał dźwięki przez 30 sekund, a wskaźnik TIMER pokaże -- po zakończeniu ustawiania czasu.



### Użycie funkcji Timer do wyłączania jednego lub więcej pól grzewczych

1. Dotknij elementu sterującego wyborem strefy grzewczej, dla której chcemy ustawić Timer.



2. Dotknij elementu sterującego wyborem strefy grzewczej, dla której chcemy ustawić Timer.



3. Dotknij sterowania funkcją Timer, na wyświetlaczu timera pojawi się "10" i będzie migać "0".



4. Dotknij ponownie sterowania Timer, będzie migać "1".



5. Ustaw czas dotykając regulatora "suwaka".



6. Po ustawieniu czasu, zacznie on natychmiast odliczać. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.

**UWAGA:** w prawym dolnym rogu wskazania poziomu mocy pojawi się czerwona kropka, która wskazuje, że wybrana została strefa.




7. Po upływie czasu gotowania odpowiednia strefa gotowania zostanie automatycznie wyłączona.


**UWAGA:** Inne strefy gotowania będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.



## Użycie funkcji Timer gdy jest ustawiony na więcej niż jedną strefę

W przypadku ustawienia funkcji Timer dla kilku stref gotowania, czerwone kropki odpowiednich stref gotowania są oznaczone. Na wyświetlaczu funkcji Timer pojawia się czas wybranej strefy. Kropka odpowiedniej strefy miga.

 15. (set to 15 minutes)

 30. (set to 30 minutes)

Po upływie czasu odliczania odpowiednia strefa wyłączy się. Następnie pokaże nowy czas strefy dla której Timer został ustawiony i kropka odpowiedniej strefy będzie migać.



**UWAGA:** Dotknij pola wyboru strefy grzewczej, odpowiedni Timer zostanie pokazany we wskaźniku Timera.

## Anulowanie funkcji Timer

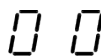
1. Dotknij wybraną ikonę strefy grzewczej, którą chcemy anulować Timer.



2. Dotknij element sterujący funkcji Timer, wskaźnik będzie migał.

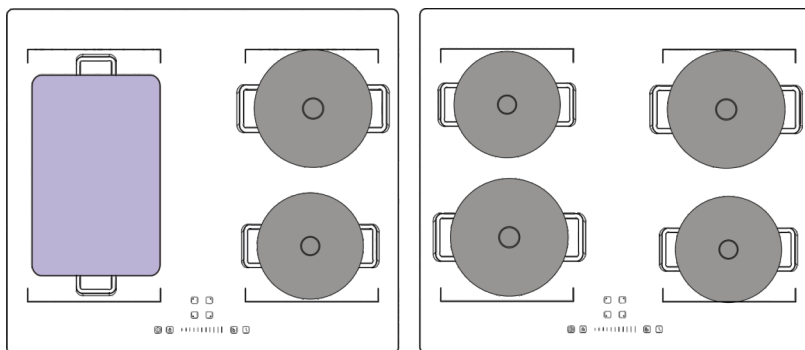


3. Dotknij '-', aby ustawić Timer na '00', Timer zostanie anulowany.



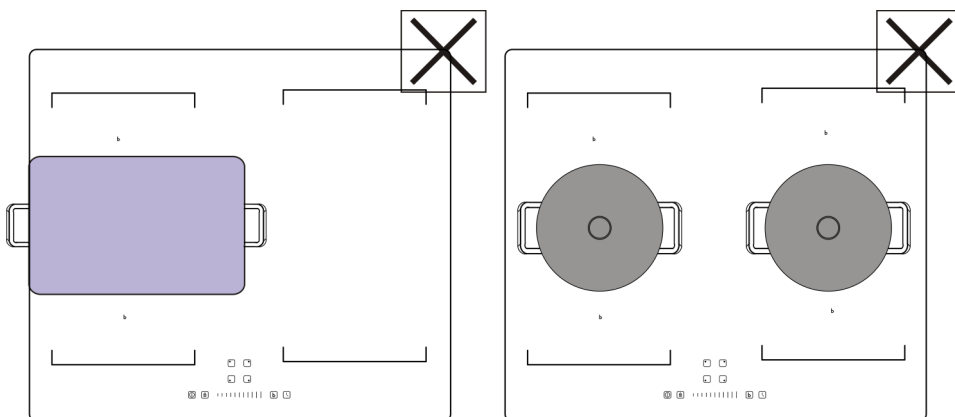
## Korzystanie z funkcji Flex zone

1. Funkcja Flex zone może być używana jako jedna strefa lub dwie indywidualne strefy w zależności od potrzeb gotowania w każdej sytuacji.
2. Kiedy działa strefa Flex zone, aktywowana jest tylko strefa objęta naczyniem.
3. Aby zapewnić, że naczynia są wykrywane i ciepło jest rozprzodowane równomiernie, prawidłowo należy umieścić naczynia.

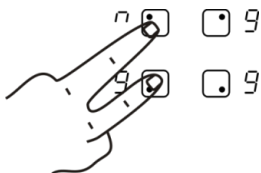


4. Nie zaleca się używania kilku stref jednocześnie dla jednej patelni

5. Upewnij się, że umieścisz naczynia kuchenne wyśrodkowane na pojedynczej strefie gotowania. Idealny przepis to owalny lub prostokątny rondel, lub rondel.



6. Naciśnij jednocześnie klawisz wyboru dwóch stref, wyświetlacz elastycznych stref będzie migał.



## Jak połączyć okap z płytą grzewczą

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania okapu od 5 sekund do 15 sekund, aż usłyszysz dźwięk "cykania", co oznacza, że płyta grzewcza i okap są połączone. Pamiętaj aby panel sterowania był czysty aby umożliwić poprawny dotyk na panelu sterowania.



2. Po wybraniu strefy gotowania i doboru poziomu mocy okap automatycznie się załączy.

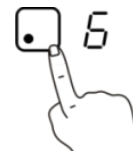
- Jeśli którekolwiek z pól będzie ustawione w poziomie od 1 do 3 to okap załączy się na 1 biegu.

- Jeśli którekolwiek z pól będzie ustawione w poziomie od 4 do 6 to okap załączy się na 2 biegu.

- Jeśli którekolwiek z pól będzie ustawione w poziomie od 7 do 9 to okap załączy się na 3 biegu.

Jeśli zmniejszymy moc płyty z poziomu 8 na 6, wtedy okap zmieni bieg 3 na 2.

Pamiętaj, że po połączeniu płyty z okapem, pilot nie będzie reagował.



## Ochrona przed automatycznym wyłączeniem

Automatyczne wyłączenie to funkcja zabezpieczająca dla płyty indukcyjnej. Następuje zawsze wtedy, gdy zapomnisz wyłączyć strefę gotowania. Domyślne czasy wyłączenia przedstawione są 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 płyta automatycznie wyłączy się po 1 minucie.

## Wskaźnik ciepła resztkowego

Gdy płyta grzewcza działa już od jakiegoś czasu, pojawi się ciepło resztkowe. Litera "H" ostrzega, abyś trzymał się od niej z daleka.

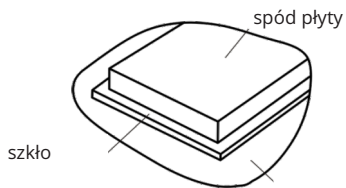
## Ustawienia poziomu mocy

<b>1-2</b>	delikatne podgrzewanie dla małych ilości jedzenia roztapianie czekolady, masła i żywności, która szybko się przypala. Delikatne gotowanie na wolnym ogniu. Powolne podgrzewanie.
<b>3-4</b>	Ponowne podgrzewanie. Szybkie gotowanie na wolnym ogniu. Gotowanie ryżu.
<b>5-6</b>	Naleśniki
<b>7-8</b>	Smażenie
<b>9</b>	Smażenie mieszane. Obsmażanie. Doprowadzanie zupy do wrzenia. Gotowanie wody.

## Instalacja

Wybór sprzętu instalacyjnego

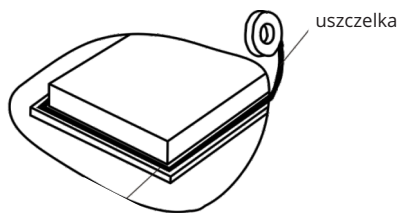
- Wyciąć powierzchnię roboczą zgodnie z rozmiarami podanymi na rysunku.
- Dla celów instalacji i użytkowania należy zachować minimum 50 mm przestrzeni wokół otworu.
- Upewnij się, że grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej 30 mm. proszę wybrać żaroodporny materiał powierzchni roboczej, aby uniknąć większych deformacji spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzewczej. Jak pokazano poniżej:
- Ułóż ręcznik lub ściereczkę na powierzchni roboczej. Umieść płytę grzewczą twarzą w dół na zabezpieczonej powierzchni.



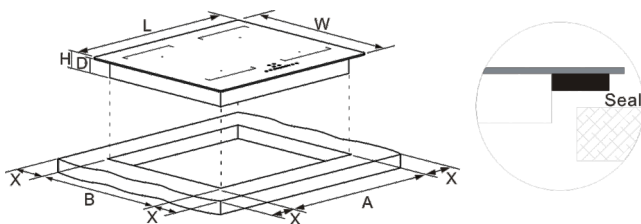
-Zastosuj uszczelkę paskową, która służy do uszczelnienia płyty na powierzchni roboczej blatu.

-Nie używaj silikonu. Nałóż uszczelkę na krawędź dna płyty grzewczej, na całym obwodzie. Pozostawiając około 3 mm od krawędzi szkła.

-Odetnij i połącz dwa końce uszczelki razem tak, aby do siebie pasowały.



Ostrzeżenie: Jako materiał powierzchni roboczej należy użyć impregnowanego drewna lub innego materiału izolacyjnego. Wycięty otwór na płytę powinien zostać zaimpregnowany.



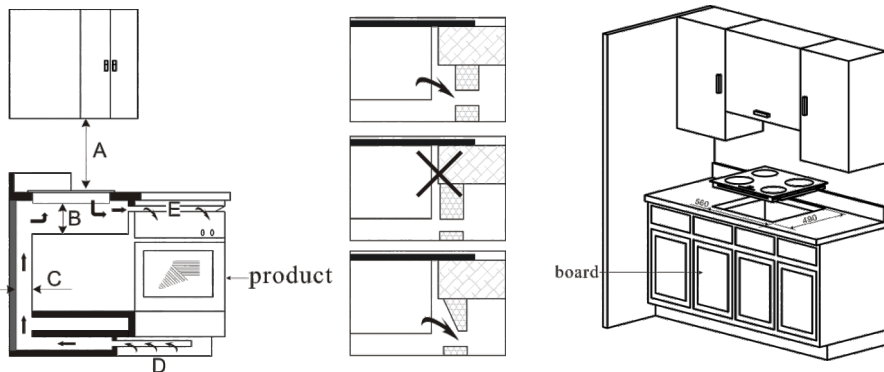
model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
<b>BRGI6080</b>	590	520	60	56	560	490	50



W każdym przypadku upewnij się, że płyta jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnij się, że płyta jest w dobrym stanie technicznym.

Jak pokazano poniżej.

**Uwaga!:** Bezpieczna odległość między płytą grzewczą a szafką nad płytą grzewczą powinna wynosić co najmniej 60 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
60	50	20	Wlot powietrza	Wlot powietrza 5 mm

### Przed podłączeniem upewnij się, że:

1. Powierzchnia robocza jest dobrze wycięta i równa, a żadne elementy konstrukcyjne nie przeszkadzają w umiejscowieniu płyty.
2. Powierzchnia robocza wykonana jest z materiału odpornego na działanie wysokich temperatur.
3. Jeśli płyta jest zainstalowana nad piekarnikiem, to piekarnik powinien mieć wbudowany wentylator chłodzący, tak aby nie narażać na przegrzanie płyty.
4. Instalacja musi być zgodna ze wszystkimi wymogami dotyczącymi wolnej przestrzeni oraz obowiązującymi normami i przepisami.
5. Zastosowałeś/aś odpowiednie podłączenie zapewniający pełne odłączenie od sieci elektrycznej. Upewnij się, że jest podłączony do stałego okablowania i umieszczony zgodnie z lokalnymi zasadami i przepisami dotyczącymi okablowania.
6. Wyłącznik (wtyczka) musi być odpowiedniego typu i zapewniać 3 mm odstępu między stykami we wszystkich biegunach (lub we wszystkich czynnych przewodach [fazowych], jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania dopuszczają taką odmianę wymagań).
7. Wyłącznik będzie łatwo dostępny dla klienta z zainstalowaną płytą grzewczą.
8. W razie wątpliwości dotyczących instalacji należy zasięgnąć opinii lokalnych władz budowlanych i przepisów prawnych lub skontaktuj się z serwisem producenta.
9. Na powierzchniach ścian otaczających płytę grzewczą należy stosować materiały wykończeniowe odporne na działanie wysokich temperatur i łatwe do czyszczenia (np. płytki ceramiczne).
10. W dolnej części płyty indukcyjnej należy zainstalować produkt taki jak piekarnik lub płytę meblową

### Po zainstalowaniu płyty grzewczej upewnij się że:

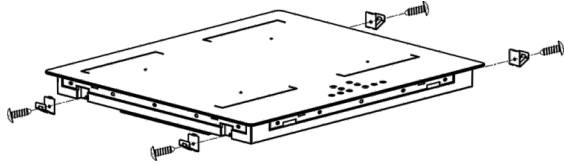
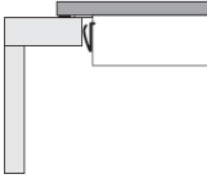
1. Kabel zasilający nie wystaje przez drzwi szafy lub szuflady.
2. Zapewniony jest odpowiedni przepływ powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty grzewczej.
3. Jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad miejscem na szufladę lub szafkę, pod podstawą płyty grzewczej zainstalowana jest termiczna bariera.
4. Wtyczka jest dostępna dla użytkownika.

## Przed umieszczeniem uchwytów mocujących.

Urządzenie należy postawić na stabilnej, gładkiej powierzchni (możesz wykorzystać opakowanie). Nie należy używać nadmiernej siły do elementów sterujących wystających z płyty grzewczej.

## Umieszczenie wsporników mocujących.

Zamocuj wsporniki po lewej i prawej stronie za pomocą śrub, które są w zestawie. Włóż płytę indukcyjną do wyciętego otworu w blacie.



## UWAGA!

1. Płyta grzewcza musi być zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników, którzy posiadają odpowiednie uprawnienia. Prosimy nigdy nie przeprowadzać operacji podłączenia płyty indukcyjnej samodzielnie.
2. Nie należy montować płyty grzewczej nad urządzeniami chłodzącymi, zmywarkami i suszarkami do naczyń.
3. Płyta powinna być zainstalowana tak, aby można było wykorzystać jej funkcjonalność.
4. Ściana oraz pozostałe powierzchnie wokół płyty indukcyjnej powinny być odporne na działanie wyższych temperatur.
5. Aby uniknąć wszelkich uszkodzeń należy blat wokół płyty oraz użyty silikon do montażu musi być odporny na działanie ciepła.
6. Nie wolno używać myjki parowej i nadmiernej ilości wody.
7. Płyta może być podłączona tylko do zasilania o oporności nie większej niż 0,427 ohm. Jeżeli masz jakieś wątpliwości skontaktuj się z serwisem marki.

## Podłączenie płyty do zasilania sieciowego.

### UWAGA!

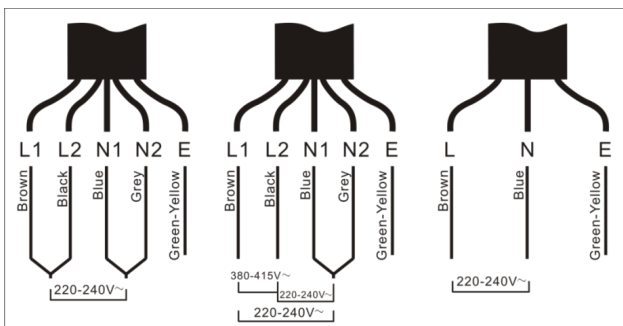
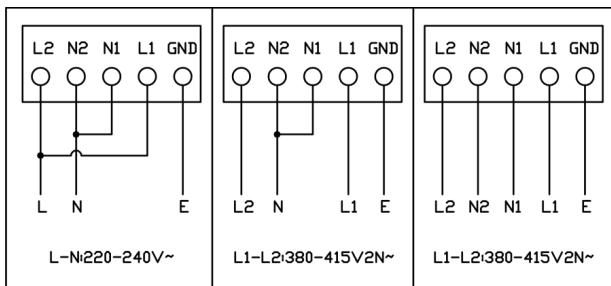
Ta płyta grzewcza musi być podłączona do zasilania sieciowego tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę. Przed podłączeniem płyty grzewczej do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy:

1. Twoja instalacja elektryczna jest odpowiednia do mocy pobieranej przez płytę.
2. Napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej
3. Przewody zasilające dostosowane są takiego obciążenia jak pokazano to na tabliczce znamionowej. Nie należy stosować adapterów, reduktorów i rozgałęźników. Mogą one spowodować przegrzanie kabli lub pożar

Przewód zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być umieszczony tak, aby jego temperatura w żadnym punkcie nie przekroczyła 75°C.

Nie może dotykać żadnych gorących części i musi być umieszczony tak, aby jego temperatura w żadnym punkcie nie przekroczyła 75°C,





1. Jeżeli okaże się, że którykolwiek kabel w płycie jest uszkodzony to należy skontaktować się z serwisem marki, tak aby wymienić/naprawić go przy użyciu odpowiednich narzędzi.
2. Jeżeli urządzenie podłączone jest bezpośrednio do sieci elektrycznej, należy zainstalować wyłącznik różnicowy.
3. Instalator musi upewnić się, że instalacja elektryczna jest poprawna i bezpieczna do podłączenia płyty indukcyjnej.
4. Kabel nie może być zagięty, albo nadmiernie ściskany.
5. Kabel należy regularnie sprawdzać, w przypadku potrzeby wymiany należy zlecić wymianę w serwisie.

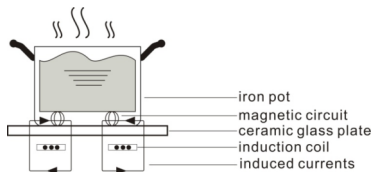
## Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej.

Przeczytaj instrukcję obsługi a w szczególności wszystkie ostrzeżenia i uwagi dotyczące bezpieczeństwa.

Usuń wszystkie folie ochronne z urządzenia, które mogą znajdować się jeszcze na płycie indukcyjnej.

## Kilka słów o gotowaniu.

Gotowanie na płycie indukcyjnej to bardzo bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technika gotowania. Działa ona poprzez wytwarzanie wibracji elektromagnetycznych, które generują ciepło bezpośrednio na patelni, a nie pośrednio poprzez ogrzewanie powierzchni szkła, jak to się ma w przypadku płyty ceramicznej. Szkło na płycie indukcyjnej jest ciepłe od ciepła generowanego przez patelnię, garnek itp



## Korzystanie z elementów sterowania dotykowego.


1. Przyciski znajdujące się na panelu sterowania reagują na dotyk, więc nie trzeba ich mocno dociskać.
2. Używaj większej części palca a nie opuszek.
3. Po każdym poprawnym naciśnięciu usłyszysz sygnał dźwiękowy.
4. Upewnij się, że panel sterowania jest czysty i nie ma na nim wody, ani żadnych przedmiotów. Nawet cienka warstwa wody może utrudnić sterowanie.

## Wybór właściwego naczynia na płytę indukcyjną

Należy używać wyłącznie naczyń z dnem przystosowanym do gotowania na indukcji. Szukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub dnie garnka/patelni.

Aby sprawdzić czy naczynie jest odpowiednie, należy przeprowadzić test magnetyczny. Przesuń magnes w kierunku dna patelni. Jeżeli działa przyciąganie to patelnia nadaje się do płyty indukcyjnej,

Jeżeli nie masz magnesu do sprawdzenia to:

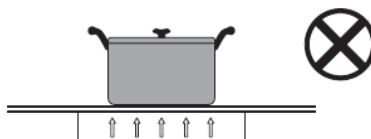
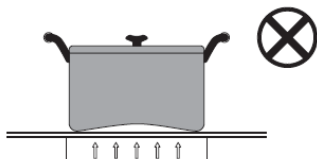
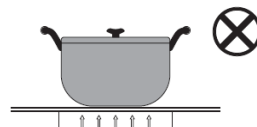
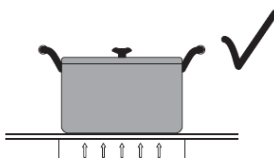
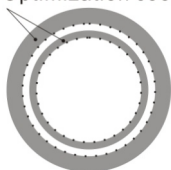
1. Wlej trochę wody do patelni, którą chcesz sprawdzić.
2. Wykonaj kroki, takie jak w punkcie "Aby rozpocząć gotowanie"
3. Jeżeli  nie miga na wyświetlaczu a woda się podgrzewa, to naczynie jest odpowiednie.

Naczynia nie nadające się do stosowania na płycie indukcyjnej są wykonane z: czystej stali nierdzewnej, aluminium, miedzi, szkła, drewna, porcelany, ceramiki oraz gliny.

Wielkość pola grzewczego (średnica/mm)	Minimalny wymiar naczynia (średnica/mm)
160	120
180	140

1. Garnki i patelnie muszą być ustawione idealnie w środku pola grzewczego.
2. Niektóre pola oznaczone są wielkością pola magnetycznego. Należy tak dostosować wielkość naczynia, aby w pełni efektywnie wykorzystać moc płyty i energię, która jest generowana. Można używać naczyń mniejszych niż średnica pola magnetycznego.

Optimization cooking area



## Korzystanie z elementów sterowania dotykowego.

Poniższe ustawienia są jedynie wskazówkami. Dokładne ustawienie zależy od kilku czynników, w tym posiadanego naczynia i ilości gotowanych potraw. Eksperymentuj z płytą tak aby dopasować ją w pełni do własnych potrzeb

Co	Jak	Ważne
<p>Codziennie zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy pozostawione przez jedzenie lub niepokażne rozlane na szkło).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Włącz zasilanie płyty kuchennej.</li> <li>- Użyj środka do czyszczenia płyty kuchennej, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (nie gorące!).</li> <li>- Wytrzyj do sucha czystą ściereczką lub papierowym ręcznikiem.</li> <li>- Włącz z powrotem zasilanie kuchenki.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Po wyłączeniu zasilania płyty grzewczej jak zauważymy, że wskaźnik ciepła resztkowego nie będzie się palił to i tak uważaj bo pole może być ciepłe.</li> <li>- Mocne szorstkie gąbki i ostre/ścierne środki czyszczące mogą porysować szkło. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy środek czyszczący lub szorujący jest odpowiedni dla szkła.</li> <li>- Nigdy nie pozostawiaj środków czystości na płycie, szkło może się przebarwić.</li> </ul>
<p>Rozsypany cukier na powierzchnię grzewczą płyty.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Usuń cukier lub sól z powierzchni płyty za pomocą suchej lub wilgotnej ściereczki. Uważaj żeby nie porysować płyty.</li> <li>- Wyłącz zasilanie płyty.</li> <li>- Wytrzyj powierzchnię płyty, tak aby usunąć cukier/sól z powierzchni płyty.</li> <li>- Upewnij się, że powierzchnia płyty jest czysta.</li> <li>- Możesz włączyć zasilanie płyty.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pamiętaj żeby usunąć cukier/sól jak będą świeżo rozsypane, tak aby nie przypaliło się nic na płycie.</li> <li>- Jeżeli dojdzie do przypalenia cukru, wtedy należy skorzystać ze skrobaków do płyty indukcyjnej (dostępne w marketach budowlanych).</li> </ul>
<p>Rozlanie cieczy na panel sterowania.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Odłącz płytę od zasilania.</li> <li>- Przetrzyj obszar płyty gdzie jest rozlana ciecz, możesz użyć do tego suszej szmatki, papieru kuchennego.</li> <li>- Upewnij się że, że wytarłeś do sucha, że nic nie przeszkodzi używaniu panelu sterującego.</li> <li>- Ponownie włącz zasilanie płyty.</li> </ul>	<p>Płyta kuchenna może wydawać sygnały dźwiękowe i wyłączyć się, a przyciski dotykowe mogą nie działać, gdy znajduje się na nich płyn. Przed ponownym włączeniem płyty kuchennej należy wytrzeć do sucha obszar panelu sterującego.</p>


**PROBLEM****MOŻLIWE PRZYCZYNY****CO MOŻESZ ZROBIĆ**

<p>Nie można włączyć płyty kuchennej.</p>	<p>Brak zasilania.</p>	<p>Upewnij się, że płyta kuchenna jest podłączona do zasilania i że jest włączona. Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeśli wszystko sprawdziłeś, a problem nadal występuje, wezwij wykwalifikowanego technika.</p>
<p>Panel dotykowy nie działa.</p>	<p>Panel sterowania jest zablokowany.</p>	<p>Odblokuj panel sterowania, jak to zrobić znajdziesz w innym dziale.</p>
<p>Dotykowe elementy sterujące są trudne w obsłudze.</p>	<p>Na elementach sterujących może znajdować się niewielka warstwa wody lub przy dotykaniu panelu sterowania niewłaściwie klikasz przyciski.</p>	<p>Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy, a przy dotykaniu elementów sterujących używaj opuszku palca.</p>
<p>Szyba jest porysowana.</p>	<p>Szorstkie krawędzie naczyń kuchennych. Używasz nieodpowiednich środków czyszczących.</p>	<p>Używaj naczyń z płaską, gładką powierzchnią, więcej w sekcji wybór właściwego naczynia. Patrz sekcję czyszczenie i konserwacja.</p>
<p>Niektóre patelnie wydają trzaski lub odgłosy klikania.</p>	<p>Może to być spowodowane konstrukcją Twojego naczynia (warstwy różnych metali drgają inaczej).</p>	<p>Jest to normalne dla naczyń kuchennych i nie wskazuje na usterkę.</p>
<p>Płyta indukcyjna wydaje szum, gdy jest używana na wysokim ustawieniu ciepła.</p>	<p>Spowodowane jest to technologią gotowania indukcyjnego.</p>	<p>Jest to normalne, hałas powinien się wyciszyć lub całkowicie zniknąć po zmniejszeniu ustawienia ciepła.</p>
<p>Szum wentylatora pochodzący z płyty indukcyjnej.</p>	<p>Wbudowany w Państwa płytę indukcyjną wentylator chłodzący włączył się, aby zapobiec przegrzaniu elektroniki. Może on pracować nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej, nawet do 2 minut.</p>	<p>Jest to normalne i nie wymaga żadnych działań. Nie należy wyłączać zasilania płyty indukcyjnej, gdy wentylator pracuje.</p>
<p>Patelnie nie nagrzewają się i pojawia się ikonka niewykrywania naczynia na wyświetlaczu.</p>	<p>Płyta indukcyjna nie rozpoznaje patelni, ponieważ nie jest ona przystosowana do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie rozpoznaje patelni, ponieważ jest ona zbyt mała dla strefy gotowania lub nie jest na niej prawidłowo wyśrodkowana.</p>	<p>Stosować naczynia przystosowane do gotowania na indukcji. Patrz rozdział "Wybór właściwego naczynia".  Wyśrodkować garnek i upewnić się, że jego dno odpowiada wielkości strefy gotowania.</p>

<p>Płyta indukcyjna lub strefa gotowania wyłączyła się niespodziewanie, rozlega się sygnał dźwiękowy lub wyświetlany jest kod błędu.</p>	<p>Wada techniczna.</p>	<p>Zwróć uwagę na komunikaty błędów. Wyłącz zasilanie płyty. Skontaktuj się z serwisem marki.</p>
--	-------------------------	---

## Wyświetlanie i kontrola awarii.

W przypadku pojawienia się nieprawidłowości, płyta indukcyjna automatycznie wejdzie w stan ochronny i wyświetli odpowiednie kody ochronne:

PROBLEM	MOŻLIWE PRZYCZYNY	CO MOŻESZ ZROBIĆ
	<p>Brak lub nieodpowiednie naczynie.</p>	<p>Wymień naczynie na takie, które jest dostosowane do płyty indukcyjnej.</p>
<p>E2/E3</p>	<p>Nieprawidłowe napięcie zasilania.</p>	<p>Proszę sprawdzić, czy zasilanie jest normalne. Włącz zasilanie po stwierdzeniu, że zasilanie jest normalne.</p>
<p>E4/E5</p>	<p>Uszkodzenie tranzystora.</p>	<p>Prosimy o kontakt z serwisem.</p>
<p>E7/E8</p>	<p>Uszkodzenie czujnika temperatury.</p>	<p>Prosimy o kontakt z serwisem.</p>
<p>E6/E9</p>	<p>Nadmiernie ciepła płyta indukcyjna.</p>	<p>Zrestartuj płytę, poczekaj aż się wychłodzi. Jeżeli problem wróci to skontaktuj się z serwisem.</p>
<p>EB/EC</p>	<p>Błąd komunikacji w płycie.</p>	<p>Prosimy o kontakt z serwisem.</p>

Powyżej pokazano nieliczne przypadki, jakie mogą wystąpić. Pod żadnym pozorem nie demontuj samodzielnie płyty. Aby naprawić płytę skontaktuj się z serwisem.

## Specyfikacja techniczne

Model płyty	BRGI6080
Ilość pól grzewczych	4 pola grzewcze
Napięcie zasilania	220-240V ~ 50/60Hz
Moc elektryczna płyty	7200W
Wymiary urządzenia DxWxH (mm)	590x520x60
Wymiar wycięcia blatu pod płytę AxB mm	560x490
Rozpiska średnicy pól grzewczych w płycie indukcyjnej	Lewe dolne: 180mm Lewe górne: 160mm Prawe dolne: 160mm Prawe górne: 180mm

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](http://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](http://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.*





**PRODUCENT:**

BERG SP. ZO.O.

ul. Krakowska 61 b

71-017 Szczecin

tel. +48 91 485 47 60

fax. +48 91 485 47 68

[www.berg-agd.pl](http://www.berg-agd.pl)

[www.tres.net.pl](http://www.tres.net.pl)

[reklamacje@berg-agd.pl](mailto:reklamacje@berg-agd.pl)