

SEKCJA 1. Wprowadzenie

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

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

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

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

SEKCJA 2. Bezpieczeństwo

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

Instalacja

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!

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

Obsługa i konserwacja

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!

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

Zagrożenie dla zdrowia

- To urządzenie jest zgodne z wszystkimi standardami bezpieczeństwa elektromagnetycznego.

Niebezpieczeństwo związane z gorącą powierzchnią

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

Ważne instrukcje bezpieczeństwa

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

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

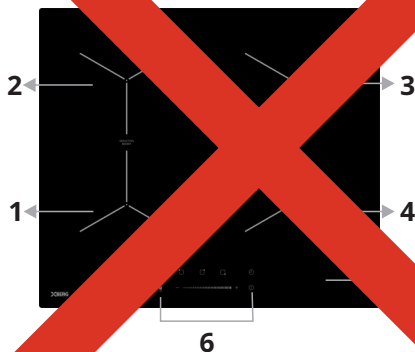
UWAGA: Urządzenie i jego robocze części nagrzewają się podczas użytkowania.

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

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

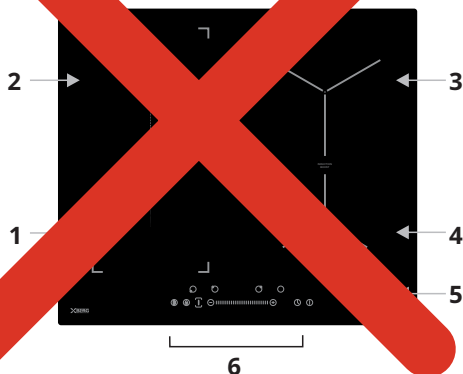
SEKCJA 3. Opis urządzenia

Model płyta indukcyjna XBERG BR...



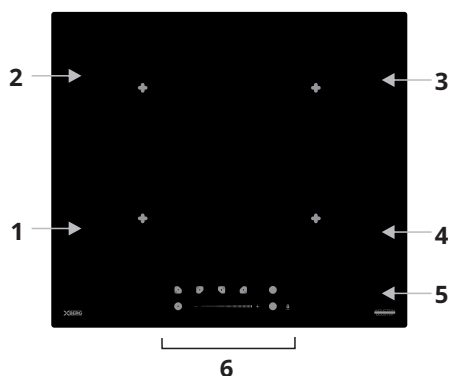
1. pole grzejne 2000 W
2. pole grzejne 1500 W
3. pole grzejne 2000 W
4. pole grzejne 1500 W
5. szkło płyty
6. panel sterowania dotykowego

Model 2: płyta indukcyjna XBERG BRGI 605 N



1. pole grzejne 2000W z funkcją booster 2600W
2. pole grzejne 1500W z funkcją booster 2000W
3. pole grzejne 2000W z funkcją booster 2600W
4. pole grzejne 1500W z funkcją booster 1800W
5. szkło płyty
6. panel sterowania dotykowego

Model 3: płyta indukcyjna XBERG BRGI 604 N



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

Model 4: płyta indukcyjna XBERG BRGI 603 N



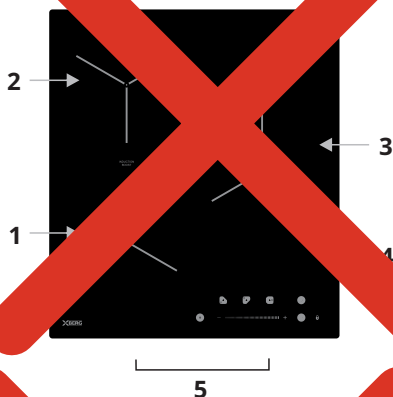
1. pole grzejne 1500W z funkcją booster 1800W
2. pole grzejne 2000W z funkcją booster 2300W
3. szkło płyty
4. panel sterowania dotykowego

Model 5: płyta indukcyjna XBERG XBERG 6424



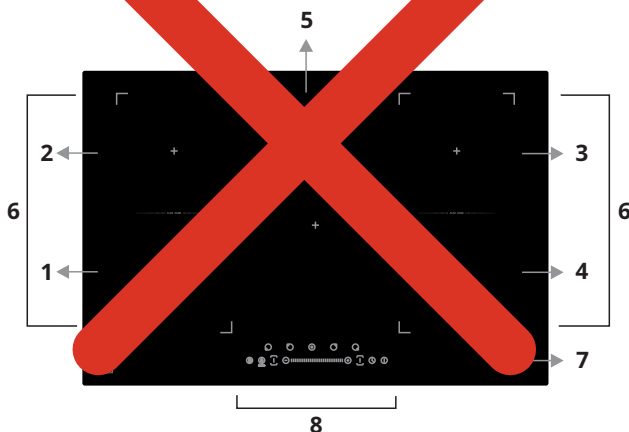
1. 2000 W pole grzejne z funkcją, booster 2600W
2. 1500 W pole grzejne z funkcją, booster 2000W
3. 2000 W pole grzejne z funkcją, booster 2600W
4. 1500 W pole grzejne z funkcją, booster 2000w
5. Flex zone, 2800W pole grzejne z funkcją, booster 3500W
6. szkło płyty
7. panel sterowania

Model 4: płyta indukcyjna XBERG XBERG 405 N



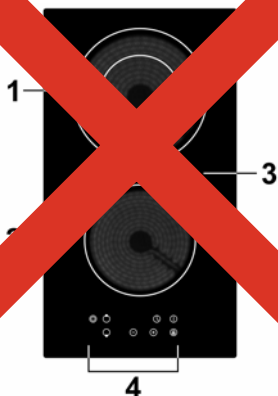
1. pole grzejne 2000W z funkcją booster 2600W
2. pole grzejne 1500W z funkcją booster 2000W
3. pole grzejne 1500W z funkcją booster 2000W
4. szkło płyty
5. panel sterowania dotykowego

Model 3: płyta indukcyjna XBERG XBERG 6480



1. pole grzejne 2000W z funkcją Booster 2600W
2. pole grzejne 1500W z funkcją Booster 2000W
3. pole grzejne 2000W z funkcją Booster 2600W
4. pole grzejne 1500W z funkcją Booster 2000W
5. pole grzejne 2000W z funkcją Booster 2600W
6. Flex zone 2800W pole grzejne z funkcją Booster 3500W
7. szkło płyty
8. panel sterujący

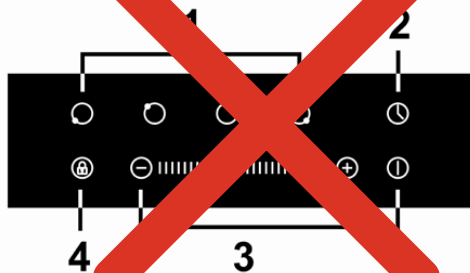
Model 8: płyta ceramiczna XBF RGC 301



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

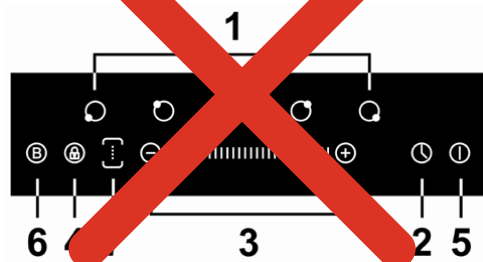
Panel sterujący

Model 9: płyta indukcyjna XBF BRGI 603N



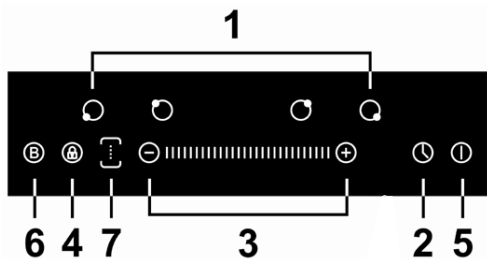
1. przyciski wyboru pola grzewczego
2. przycisk timer'a
3. przyciski regulacji mocy (suwak oraz +/-) oraz przyciski regulacji czasu(tylko +/-)
4. przycisk blokady
5. przycisk główny ON/OFF

Model 10: płyta indukcyjna XBF BRGI 605 N



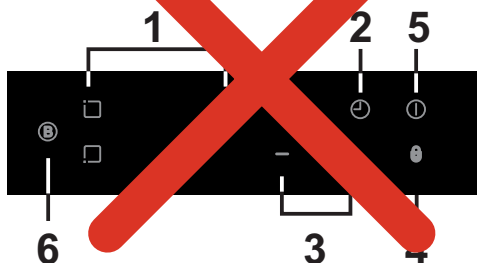
1. przyciski wyboru pola grzewczego
2. przycisk timer'a
3. przyciski regulacji mocy (suwak oraz +/-) oraz przyciski regulacji czasu(tylko +/-)
4. przycisk blokady
5. przycisk główny ON/OFF
6. przycisk funkcji booster (maksymalna moc na 5 minut)
7. przycisk funkcji flex zone- łączącej dwa lewe (tylko) pola grzewcze w tylko jedno większe pole

Model 3: płyta indukcyjna XBERG BRGI 604 N



1. przyciski wyboru pola grzewczego
2. przycisk timer'a
3. przyciski regulacji mocy (suwak oraz +/-) oraz przyciski regulacji czasu (tylko +/-)
4. przycisk blokady
5. przycisk główny ON/OFF
6. przycisk funkcji booster (maksymalna moc na 5 minut)

Model 4: płyta indukcyjna XBERG BRGI 405 N



1. przyciski wyboru pola grzewczego
2. przycisk timer'a
3. przyciski regulacji mocy (+/-) oraz przyciski regulacji czasu (+/-)
4. przycisk blokady
5. przycisk główny ON/OFF
6. przycisk funkcji booster (maksymalna moc na 5 minut)

Model 5: płyta indukcyjna XBERG BRGI 303 N



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

Model 6: płyta indukcyjna XBERG BRGI 6424



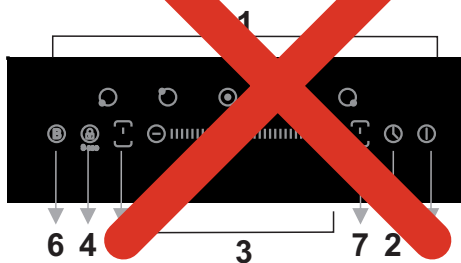
1. Flex zone/BBQ function control
2. Przycisk timer
3. przyciski regulacji mocy (suwak oraz +/-) oraz przyciski regulacji czasu (tylko +/-)
4. przycisk blokady
5. przycisk główny ON/OFF
6. Funkcja Stop and go

Model 7: płyta ceramiczna XING BRGC 301



1. przyciski wyboru pola grzewczego
2. przycisk timer'a
3. przyciski regulacji mocy i/lub czasu(+/-)
4. przycisk blokady
5. przycisk główny ON/OFF
6. przycisk funkcji dual zone - zwiększające pole grzewcze/zmniejszające pole grzewcze

Model 8: płyta indukcyjna XING BRGI6480



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

UWAGA!!! Ikony mają charakter poglądowy i mogą się nieznacznie różnić.

SEKCJA 4. Obsługa urządzenia

4.1. Naczynia przystosowane do płyty indukcyjnej

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

OZNACZENIA GARNKÓW INDUKCYJNYCH

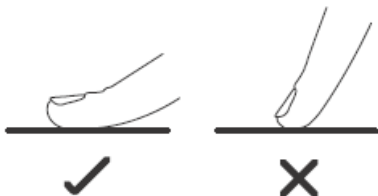


Patelnie przystosowane do stosowania na płytach indukcyjnych muszą być wykonane z metalu podatnego na działanie pola magnetycznego, takiego jak żeliwo lub stal. Patelnie z czystego aluminium, miedziane lub szklane nie będą działać z tym typem płyty, chyba, że podstawa patelni jest wykonana z metalu podatnego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

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

4.2. Korzystanie z sensorów dotykowych

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



4.3. Wybór odpowiednich naczyń

Należy używać wyłącznie naczyń z podstawą odpowiednią do gotowania na płycie indukcyjnej. Spójrz na symbol indukcji na opakowaniu lub na dnie naczynia.

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



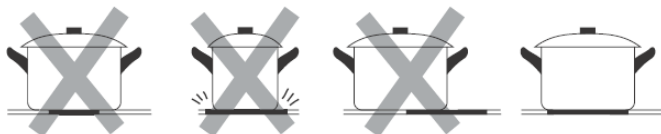
- Jeśli nie masz magnesu, to:

1. Nalej trochę wody do naczynia, który chcesz sprawdzić.
 2. Jeżeli symbol  nie miga na wyświetlaczu, a woda grzeje się, to naczynie jest odpowiednie.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie nadają się : czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika

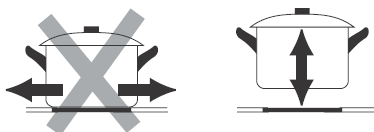
Nie należy używać naczyń z postrzępionymi krawędziami lub z zakrzywioną podstawą.



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



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



Obsługa płyty indukcyjnej/ceramicznej*

Początek gotowania

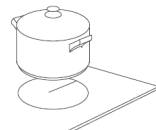
włączenie - wyłączenie

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



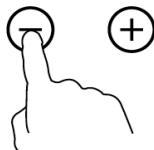
2. Umieścić odpowiednie naczynie do gotowania na strefę, z której chcesz korzystać.

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



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

4. Dostosuj ustawienia mocy gotowania poprzez dotknięcie sensora suwaka.



wyłączenie urządzenia

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

lub

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



Strzeż się gorących powierzchni

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



Blokada sterowania - zabezpieczenie przed użyciem przez dzieci

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

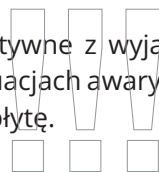
Aby zablokować sensory

Nacisnąć sensor . Wskaźnik zegara pokaże "Lo".

Aby odblokować sensory

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

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



Użycie timer'a

Można użyć timera na dwa różne sposoby:

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

Korzystanie z timer'a jako minutnika

Tylko jeśli nie wybierano stref gotowania

1. Upewnij się, że płyta jest włączona.

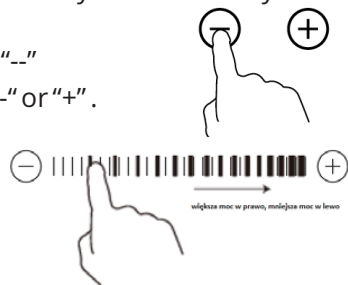
UWAGA!! : można użyć minutnika, nawet jeśli nie wybierano żadnych stref gotowania.

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

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

Rodzaj sterowania zależy od modelu płyty.

Wyświetlacz minutowy zacznie migać i pokaże się wyświetlacz timera.



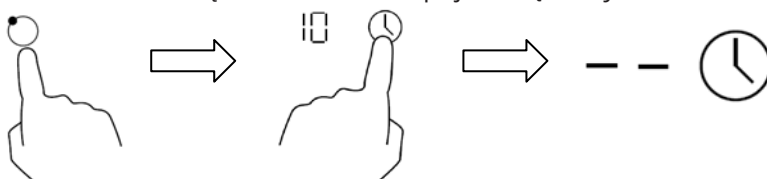
Wskazówka:

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

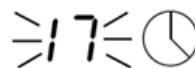
Dotknij i przytrzymaj sensor "-" lub "+", aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 10 minut.

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

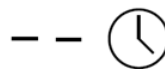
4. Dotknij sensora wyboru pola grzewczego, a następnie dotknij timer, to ustawienia timer'a zostaną anulowane, a "--" pojawi się na wyświetlaczu minut.



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



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



pokazuje "--" po zakończeniu ustawionego czasu.

7. Ustawianie timera, aby wyłączyć jedno pole grzewcze

a. Dotknij sensor wybierając pole grzewcze

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

c. Ustaw czas dotykając odpowiednio sensory +/-



Wskazówka:

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

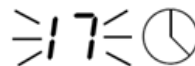
Dotknij i przytrzymaj sensor "-" lub "+", aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 10 minut.

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

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



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



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



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

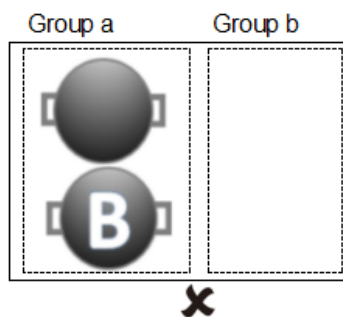
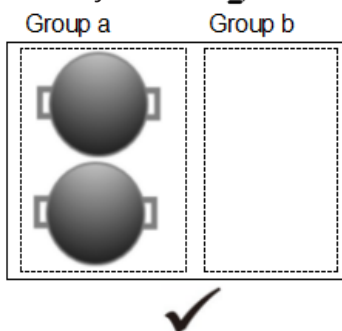
Funkcja booster

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

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

UWAGA! - nie dotyczy płyty BRGI 603N

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



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

Duży obszar grzewczy - flex zone

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

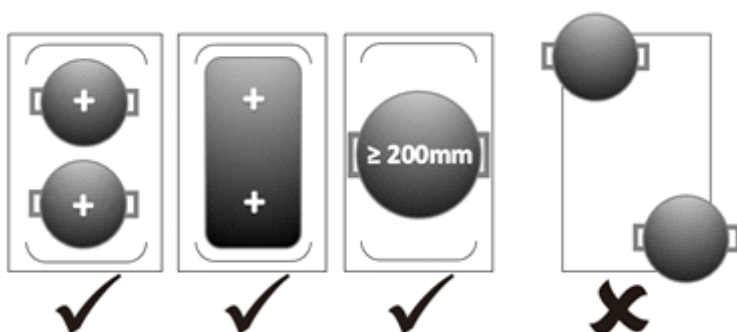
- System Flex Zone składa się z układu dwóch niezależnych cewek indukcyjnych, które mogą być kontrolowane oddzielnie. Podczas pracy w jednej, dużej strefie, garnek może być przenoszony z jednego pola grzewczego do drugiego w obrębie tej strefy, utrzymując ten sam poziom mocy strefy, gdzie pierwotnie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

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

Uruchamianie strefy Flex Zone

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

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



Jako dwa pola niezależne

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

Ochrona przed nadmierną temperaturą

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

Ostrzeżenie o ciepłe resztkowym

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

Automatyczne wyłączenie

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

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

Funkcja Barbecue / Flex zone

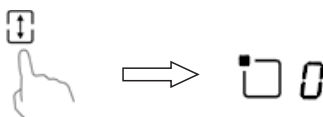
BBQ jest funkcją jest używaną na polu w trybie flexizone który pozwala temperatura powierzchni garnka pozostała na racjonalnym poziomie.



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



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



UWAGA!!!

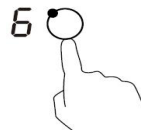
1. Powierzchnia garnka nadal jest gorąca nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.
2. Proszę użyj wskaźnika ciepła resztkowego gdy gotujesz.
3. Proszę czyścić powierzchnię garnka gdy ostygnie.
4. Proszę nie umieszczaj szkła na gorącej powierzchni płyty indukcyjnej.

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

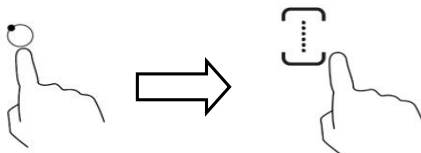
Dodatkowe Funkcje dla modelu XBERG BRGI 6480

Funkcja Flex Zone jako duże pole

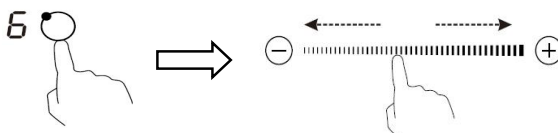
1. Dotknij przycisku wyboru strefy grzejnej, która ma zostać przełączona na gotowanie w strefie Flex Zone a wskaźnik obok przycisku zacznie migać.



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



3. Dotknij jednego z przycisków wyboru strefy grzewczej a następnie dotknij przycisku "+", "-" lub przesunij wzdłuż suwaka. Możesz również dotknąć dowolnego punktu na suwaku, aby dostosować poziom mocy.



Niezależne pola grzewcze

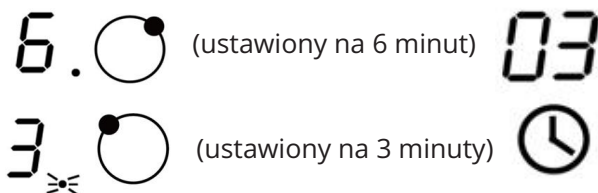
Jeśli chcesz anulować strefę Flex Zone, dotknij jednego z przycisków wyboru dwóch stref ogrzewania a następnie dotknij przycisku strefy Flex Zone, wskaźnik LED obok przycisku strefy flex zgaśnie.

Ustawienie timera w celu wyłączenia więcej niż jednego pola grzejnego

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

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

Timer wskaże ustawiony czas.



UWAGA!!!

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

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

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



UWAGA!!!

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

Dodatkowe Funkcje dla modelu XBERG 6424

Utrzymanie ciepła

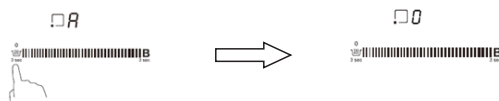
Utrzymywanie ciepła to funkcja która utrzymuje mniejszą moc by podtrzymać stałą temperaturę.

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

1. Dotknij przycisk  który chcesz aby utrzymać na nim ciepło, przytrzymaj przycisk przez 3 sekundy. Wskaźnik strefa grzania będzie wyświetlał "A" by pokazać strefę utrzymywania ciepła.



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



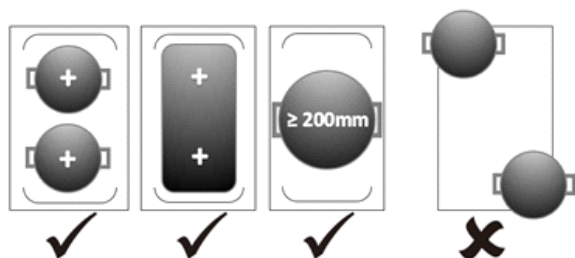
Duży obszar grzewczy

Jedno duże pole

1. Aby uruchomić Flex Zone jako jedno duże pole naciśnij przycisk .
2. Ustawienia mocy działają jak w przypadku ustawień pojedynczych pól.

Jako dwa pola niezależne

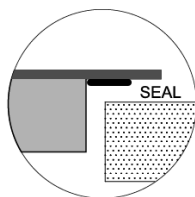
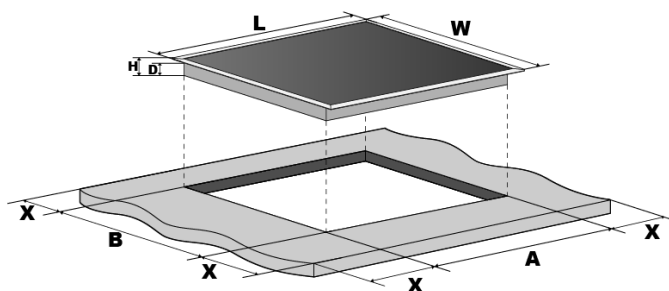
Aby użyć Flexible zone jako dwa różne pola z innymi ustawieniami należy przycisnąć przycisk powtórnie i strefy powrócą do ustawień początkowych.



SEKCJA 5. Instalacja

5.1. Dobór sprzętu instalacyjnego

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



Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
BRGI 603 N	590	520	55	51	560	490	50mini
BRGI 605 N	590	520	55	51	560	490	50mini
BRGI 604 N	590	520	55	51	560	490	50mini
BRGI 303N	288	520	55	51	268	500	50mini
BRGC 301	288	520	52	48	268	500	50mini
BRGI 6480	770	520	60	56	740	490	50mini
BRGI 6424	590	520	55	51	560	490	50mini
BRGI 405 N	450	510	60	56	425	495	50mini