



BRGG 601 BRGG 602

**Płyta grzewcza gazowa
4 palniki 60 cm**

TRES SP. Z O.O.
71-017 SZCZECIN
UL.KRAKOWSKA 61B
TEL. 091 485 47 60
FAX. 091 485 47 68
WWW.TRES.NET.PL

UWAGA: Ta instrukcja zawiera ważne informacje, włączając zasady bezpieczeństwa montażu i użytkowania, które umożliwiają w pełni wykorzystać to urządzenie. Należy zachować tę instrukcję w bezpiecznym miejscu aby mieć w przyszłości do niej dostęp, jak również dla przyszłych użytkowników tego urządzenia.

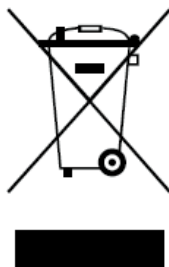
Uwaga dotycząca środowiska

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. Gospodarstwo domowe spełnia ogromną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu, zużytego sprzętu, a poprzez to ochronie środowiska naturalnego.

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
* **GIOŚ EZ0001618** *



- o Zastosowane materiały na opakowanie są przyjazne środowisku naturalnemu i podlegają recyklingowi.
- o Usuwając opakowanie należy uwzględnić wymogi dotyczące ochrony środowiska naturalnego.

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa

Informacje ogólne

- o **Ważne:** Meble oraz materiały użyte podczas instalacji muszą mieć wytrzymałość na wysokie temperatury na minimalnym poziomie 85°C powyżej temperatury pomieszczenia, w którym znajduje się urządzenie podczas jego pracy.
- o Pewne rodzaje winylowych lub laminowanych mebli kuchennych są szczególnie podatne na uszkodzenia cieplne lub przebarwienia nawet poniżej temperatury podanej powyżej.
- o Jakiegokolwiek uszkodzenie spowodowane przez zamontowanie urządzenia w meblach w sposób sprzeczny z wyżej podanymi ograniczeniami temperatury, **będzie wyłącznie odpowiedzialnością właściciela.**
- o Nie należy wykorzystywać tego urządzenia jako powierzchni roboczej lub do przechowywania przedmiotów.
- o **Naprawy tego urządzenie mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowany i uprawniony do tego personel.**

Bezpieczeństwo dzieci

- o Zabrania się przebywać niemowlętom i małym dzieciom w pobliżu urządzenia, a tym bardziej dopuszczać do jego dotykania. Podczas użytkowania, jak i po, wszystkie powierzchnie są bardzo gorące.

Podczas użytkowania

- o Wszelkie folie czy zabezpieczenia na powierzchni płyty gazowej powinny być usunięte przez użytkownikiem.
- o Należy zwracać szczególną uwagę podczas użytkowania urządzenia, ze względu na wysokie temperatury, które mogą spowodować oparzenia.
- o Należy unikać kontaktu przewodów zasilających z gorącą powierzchnią płyty gazowej lub gorącymi naczyniami.
- o Jeżeli tłuszcz lub olej zostanie przegrzany, to może ekstremalnie szybko zapalić się. Z tego względu, podczas gotowania z użyciem tłuszczu i oleju, urządzenie musi pozostawać cały czas pod nadzorem.
- o Należy zawsze upewnić się, że wszystkie palniki gazowe zostały wyłączone prawidłowo po zakończeniu gotowania.

Czyszczenie

- Należy w regularnych odstępach czasu czyścić to urządzenie.
- **Ważne:** przed rozpoczęciem czyszczenia należy odłączyć zasilanie elektryczne i schłodzić urządzenie.
- Należy zapewnić odpowiednio wysoką staranność podczas użytkowania i czyszczenia urządzenia.
- Nie wolno wykorzystywać odkurzaczy parowych lub innego sprzętu wysoko-ciśnieniowego do czyszczenia tego urządzenia.

Instalacja



Urządzenie to może być instalowane wyłącznie przez instalatora posiadającego uprawnienia gazowe i musi być wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi. Szczegóły dostępne są w odpowiednim rozdziale niniejszej instrukcji.

- **Producent nie odpowiada za jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym postępowaniem z wyrobem.**
- **Urządzenie to nie może być montowane na jakimkolwiek ze statków morskich lub pojazdów drogowych.**

Deklaracja zgodności

Oświadczenie producenta

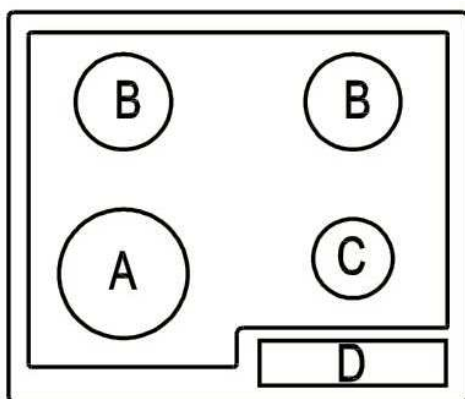
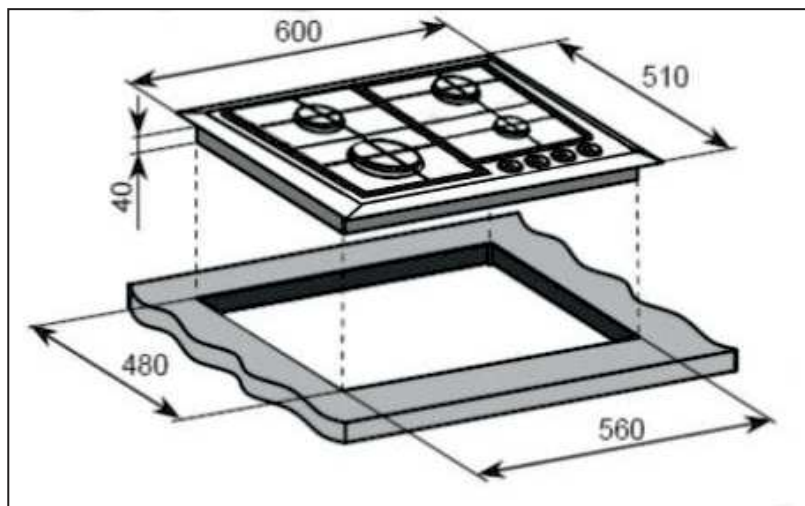
Producent deklaruje niniejszym, że wyrób ten spełnia zasadnicze wymagania wymienionych poniżej dyrektyw europejskich:

- dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/UE,
- dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE,
- dyrektywy "urządzenia gazowe" 2009/142/EC,
- dyrektywy ekoprojektowania 2009/125/EC,

Wyrób został oznakowany oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności udostępniana organom nadzorującym rynek.

Specyfikacja

BRGG 601 BRGG 602



Specyfikacja produktu:

A = 1 x 3.50 kW palnik WOK

B = 2 x 1.75 KW średnie palniki

C = 1 x 1.00 kW mały palnik

D = panel sterowania

- sterownie mechaniczne pokrętłami z przodu
- automatyczne zapalarka w pokrętłach
- żeliwne ruszty
- **zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu w każdym palniku**

Akcesoria standardowe:

- dysze wymienne do gazu G30/G31

Charakterystyka elektryczna

Zasilanie: 220 - 240 V 50 / 60 Hz

Podłączenie zasilania: 3A (zasilanie podłączone do bezpiecznika z rozwarciem styków 3mm)

Maksymalny pobór mocy : 0.0008 kW

Przewód zasilający: 3 żyły x 0.75mm² (Typu RR-F<HAR>)

Charakterystyka gazowa

Przyłącze: G 1/2"

Type: Gaz naturalny G20(GZ50) (20 mbar)

Alternatywnie G30 (37 mbar)

Użytkowanie płyty gazowej

Przed pierwszym użyciem



WAŻNE: Należy oczyścić powierzchnię płyty grzewczej (patrz rozdział "Czyszczenie i konserwacja").

Włączania płyty grzewczej

Na panelu sterującym, obok pokręteł znajdują się następujące symbole graficzne:



= gaz wyłączony

duży płomień: ustawienie maksymalne

mały płomień: ustawienie minimalne

- o Ustawienie minimalne jest osiągane pokręteł na końcu obrotu w kierunku przeciwnym do obrotu wskazówek zegara.
- o Wszystkie pozycje ustawień palników muszą mieścić się pomiędzy minimalnym, a maksymalnym ustawieniem pokręta.
- o **Nigdy** nie należy wybierać ustawienia pokręta pomiędzy ustawieniem maksymalnym, a pozycją wyłączenia gazu.
- o Ikony obok pokręta pokazują palnik, który jest obsługiwany przez poszczególne pokręta.

Automatyczna zapalarka wraz zabezpieczeniem przeciwwypływowym gazu

Urządzenie to jest wyposażone w zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu w każdym palniku, które zaprojektowano tak, aby zatrzymać przepływ gazu do głowicy palnika w przypadku wycieku gazu.

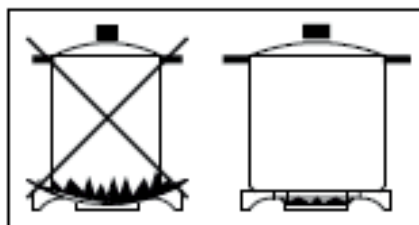
Aby zapalić gaz należy:

- o nacisnąć na to pokrętło, którego palnik ma być zapalony i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji ustawienia maksymalnego.
- o automatyczna zapalarka gazu działa w momencie przyciśnięcia i przytrzymania pokrętła wciśniętego.
- o należy trzymać pokrętło wciśnięte przez 20 sekund **po** zapaleniu się płomienia na palniku.
- o następnie po tych 20 sekundach, przekręć pokrętło do żądanego ustawienia pomiędzy symbolami ustawień maksymalnych i minimalnych.
- o aby wyłączyć palnik należy przekręcić pokrętło w pełni w prawo - zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji gaz wyłączony.
- o W przypadku braku zasilania elektrycznego, gaz w palnikach można zapalić za pomocą zapalek uwzględniają ostrożność.

Wskazówki jak oszczędzać energię

PALNIKI	NACZYNIA	
	Min. Średnica	Max. Średnica
Wok	220 mm	260 mm
Duży	180 mm	220 mm
Średni	120 mm	200 mm
Mały	80 mm	160 mm

- o Średnica dna naczynia powinna odpowiadać średnicy płomienia palnika.



- o Płomień palnika nigdy nie może wychodzić poza średnicę naczynia.
- o Należy używać wyłącznie naczyń o płaskim dnie.

Czyszczenie



Czynności konserwacyjne i czyszczące należy wykonywać dopiero wtedy, gdy urządzenie jest zimne.

Należy odłączyć zasilanie elektryczne przed rozpoczęciem procesu czyszczenia lub konserwacji.

Czyszczenie górnej powierzchni płyty grzewczej



Wszelkie pozostałości po środkach czyszczących na górnej powierzchni płyty mogą **uszkodzić** płytę. Należy je usunąć za pomocą ciepłej wody z dodatkiem płynu do naczyń.



Czyszczące środki ścierające lub ostre przedmioty mogą uszkodzić górną powierzchnię płyty. Należy je usunąć za pomocą ciepłej wody z dodatkiem płynu do naczyń.



Jednakowoż łatwiej jest oczyścić pewne osady, gdy powierzchnia płyty jest jeszcze ciepła. Należy wtedy upewnić się, że ruszty żeliwne i same palniki wystygły wystarczająco zanim zaczniesz się ich dotykać.

Każdorazowo po użyciu płyty

- Usuń ruszty żeliwne i wyczyść urządzenie za pomocą miękkiej i mokrej tkaniny, zmoczonej ciepłą wodą z dodatkiem płynu do naczyń. Tkaninę po zamoczeniu należy wycisnąć z nadmiaru wody.
- Osuszyć urządzenie suchą tkaniną.
- Zalecany jest używanie odpowiedniego środka do czyszczenia i polerowania powierzchni ze stali nierdzewnej i regularnego jego stosowania.

Czyszczenie palników płyty

Palniki powinny być czyszczone raz na tydzień lub częściej jeśli są one zabrudzone.

- **WAŻNE:** *upewnić się, że ruszty żeliwne i same palniki wystygły wystarczająco, zanim zaczniesz się ich dotykać.*

- o Zdjąć palniki podnosząc je do góry i odkładając ja poza górną powierzchnię płyty grzewczej.
- o Namoczyć palniki w wodzie z odrobiną płynu do naczyń przez ok. 10 min.
- o Po oczyszczeniu i umyciu, palniki należy osuszyć miękką tkaniną.
- o Przed odłożeniem palnika z powrotem na płytę, należy upewnić się, że dysza gazu nie jest zablokowana.
- o **WAŻNE:** *Należy upewnić się, że palniki są założone w prawidłowy sposób.*

Konserwacja żeliwnych rusztów płyty

- o **Ważne:** *upewnić się, że powierzchnia płyty i same ruszty wystygły wystarczająco, zanim zaczniesz się ich dotykać.*
- o Wyczyść ruszty za pomocą miękkiej i mokrej tkaniny, zmoczonej ciepłą wodą z dodatkiem płynu do naczyń. Tkaninę po zamoczeniu należy wycisnąć z nadmiaru wody.
- o Używając papieru kuchennego starannie osuszyć ruszty.
- o Po zakończeniu czyszczenia rusztów, zalecamy nanieść niewielką ilość oleju na ruszty żeliwne, aby zachować ich odpowiedni wygląd.

Instalacja



Urządzenie to może być instalowane wyłącznie przez instalatora posiadającego uprawnienia gazowe i musi być wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.

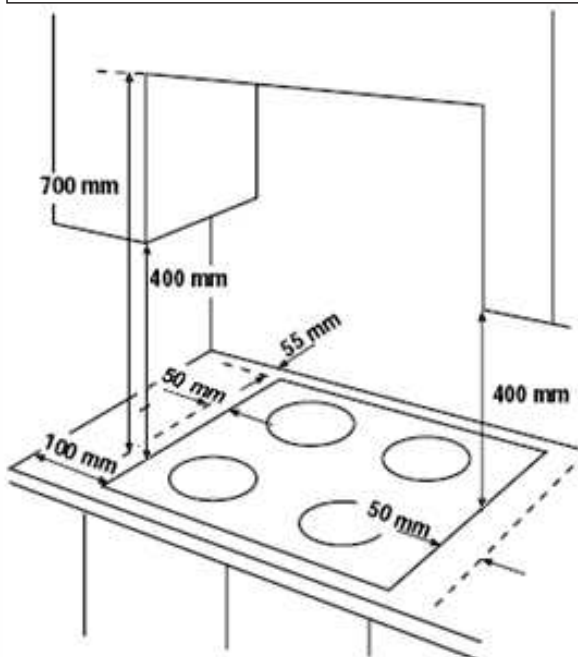
- o Poniższe instrukcje przeznaczone są dla wykwalifikowanego specjalisty instalującego urządzenie. Instrukcje te mają na celu zapewnienie możliwie najbardziej profesjonalnego wykonania czynności związanych z instalacją i konserwacją urządzenia.
- o Warunki nastawiania tego urządzenia podane są na tabliczce znamionowej.
- o Urządzenie to nie jest podłączane do przewodów odprowadzających spaliny. Powinno być zainstalowane i przyłączone zgodnie z aktualnymi przepisami instalacyjnymi. W szczególności należy uwzględnić odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji.

Ustawienie płyty

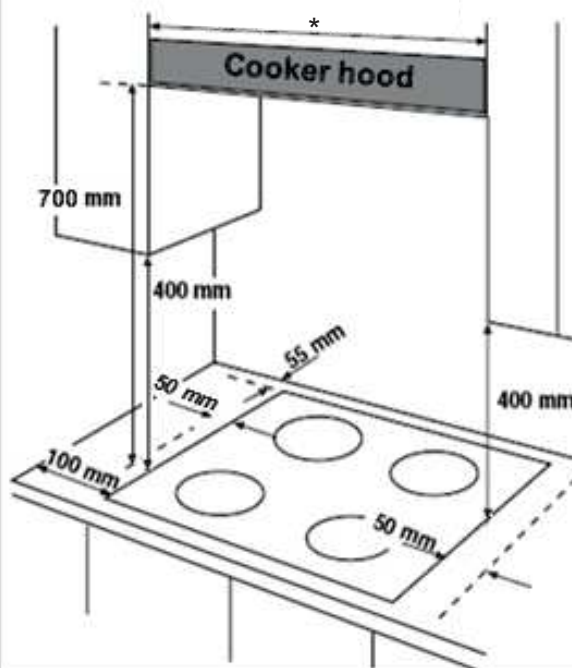


Meble oraz materiały użyte podczas instalacji muszą mieć wytrzymałość na wysokie temperatury na minimalnym poziomie 85°C powyżej temperatury pomieszczenia, w którym znajduje się urządzenie podczas jego pracy.

Odległości pomiędzy płytą, a meblami, gdy nie ma okapu kuchennego.



Odległość pomiędzy płytą, a meblami wyposażonymi w okap kuchenny.
* patrz poniżej

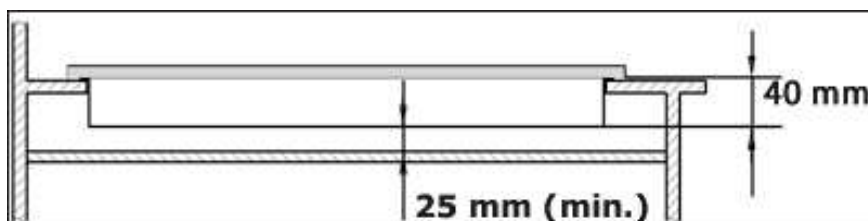


- Urządzenie to może być zainstalowane w kuchni, jadalni lub kuchni połączonej z salonem. **WAŻNE:** Nie wolno instalować urządzenia w łazience i toalecie.

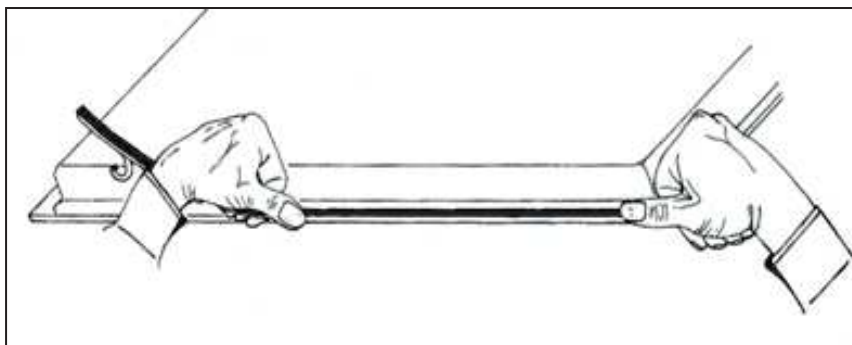
Urządzenie to przeznaczone jest do instalacji zabudowanej w kuchni (w zależności od rozmiaru) lub w blacie 600 mm, zapewniając odpowiednie odległości:

- o krawędzie piekarnika muszą być oddalone minimum o 55 mm od boków szafki lub tylnej ścianki.
- o 700 mm odległości pomiędzy najwyższym położonym punktem płyty gazowej - włączając w to ruszty żeliwne, a dolną krawędzią okapu kuchennego.
- o 400 mm odległości pomiędzy najwyższym położonym punktem płyty gazowej - włączając w to ruszty żeliwne, a dolnym wieńcem szafki pod warunkiem, że jest ona poza krawędziami bocznymi piekarnika. Jeżeli wieńiec dolny szafki jest poniżej 400mm, to należy zapewnić oddalenie od krawędzi piekarnika minimum 50mm.
- o 50 mm odległości pomiędzy płytą grzewczą, a materiałami łatwopalnymi.

Wszystkie modele

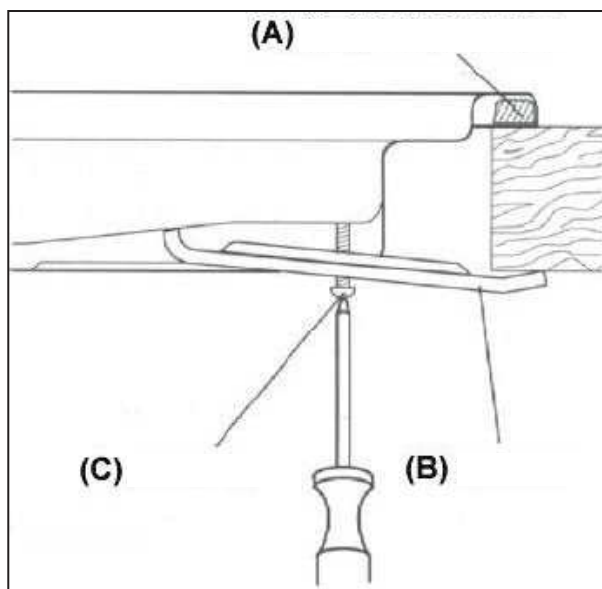


- o **Ważne:** Należy zapewnić przynajmniej **130 mm odległości** pomiędzy dolną częścią płyty grzewczej, a elementem szafki pod spodem płyty grzewczej.



- o Należy ostrożnie odwrócić płytę grzewczą i umieścić ją na bezpiecznym podkładzie tak, aby nie zarysować powierzchni płyty.
- o Należy nakleić dołączoną do płyty taśmę uszczelniającą **(A)** dookoła krawędzi urządzenia (patrz rysunek).

- Opakowanie ochronne należy usunąć z obu stron.
- Nie należy zostawiać przerw w uszczelce, a także przekraczać jej grubość poprzez podwójne naklejenie.
- **Ważne:** Nie wolno używać silikonu sanitarnego aby uszczelnić urządzenie w przygotowanym otworze w blacie. Albowiem spowoduje to brak możliwości demontażu płyty w celach serwisowych.



(A) taśma uszczelniająca
 (B) klamra
 (C) śruba

- Należy umieścić klamrę (B) tak aby śruba przeszła przez otwór. W każdym rogu płyty jest otwór na śrubę. Delikatnie dokręcić śrubę (C) poprzez klamrę (B) tak, aby klamra trzymała się płyty, ale można było dokonać jej regulacji.
- Ostrożnie odwrócić płytę z powrotem i delikatnie opuścić ją do przygotowanego otworu w blacie.
- Od spodu płyty należy tak wyregulować klamry aby mocowały płytę do blatu. Następnie w pełni dokręcić śruby (C) aby zabezpieczyć płytę w tej pozycji.

Podłączenie gazu



Urządzenie to może być instalowane wyłącznie przez instalatora posiadającego uprawnienia gazowe i musi być wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.

Ważne informacje

- Płyta grzewcza jest przystosowana do gazu naturalnego G20 i nie może być używany do niej inny gaz bez dokonania modyfikacji.
- Jeśli gaz, którym ma być zasilana kuchenka różni się od gazu przewidzianego dla kuchenki w wersji fabrycznej tzn. G20 (GZ50) 20 mbar, należy wymienić dysze palnika i przeprowadzić regulację płomienia.
- Czynność ta może być wykonana tylko przez instalatora z odpowiednimi uprawnieniami.
- Niewłaściwy montaż płyty grzewczej powoduje unieważnienie gwarancji i może prowadzić do odpowiedzialności karnej na podstawie przytoczonych przepisów.
- Przystawienie urządzenia w celu dostosowania go do gazu, innego niż wynika to z oznakowania wytwórcy na tabliczce znamionowej kuchenki lub zakupu kuchenki na inny rodzaj gazu niż jest zainstalowany w mieszkaniu, leży wyłącznie w gestii użytkownika -instalator.

Wymagania dotyczące wentylacji

- Pomieszczenie kuchenne powinno być suche i przewiewne oraz posiadać sprawną wentylację zgodnie z obowiązującymi przepisami technicznymi. Podstawą prawną, w oparciu o którą oceniana jest zdolność pomieszczenia do zainstalowania w nim kuchenki gazowej, jest Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie.
- Pomieszczenie musi mieć otwierane okna lub ich ekwiwalent, niektóre pomieszczenia mogą wymagać stałej wentylacji.
- Jeżeli pomieszczenie ma pojemność między 5, a 10m³, będzie ono wymagało otworu wentylacyjnego 50cm² (powierzchnia efektywna). Chyba, że pomieszczenie posiada drzwi otwierane na zewnątrz.
- Jeżeli pomieszczenie ma pojemność poniżej 5m³, to będzie ono wymagało otworu wentylacyjnego 100cm² (powierzchnia efektywna).
- Jeżeli płyta jest montowana w pomieszczeniu, którego pojemność przekracza 11m³, to otwór wentylacyjny nie jest wymagany.
- Przedłużone, intensywne użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, albo poprzez otwarcie okna, albo poprzez zwiększenie siły wyciągu wentylacji mechanicznej (gdy jest dostępna).

- Urządzenie to nie jest podłączone do przewodów odprowadzających spaliny. Powinno być zainstalowane i przyłączone zgodnie z aktualnymi przepisami instalacyjnymi. W szczególności należy uwzględnić odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji.
- Ściany za i obok płyty grzewczej powinny być odporne na ciepło, skropliny i parę.
- Należy pamiętać, że ilość powietrza niezbędnego do spalania nigdy nie może być mniejsza niż 2m³/h na każdy kW mocy (moc maksymalna w kW pokazana jest na tabliczce znamionowej).

Przepisy dotyczące bezpieczeństwa

WAŻNE: Płyta posiada rurowy króciec gwintowany o średnicy G 1/2" służący do podłączenia do instalacji gazowej. Przewód doprowadzający gaz nie powinien dotykać metalowych elementów osłony.

Instalator powinien:

- Posiadać uprawnienia gazowe
- Zapoznać się z informacjami znajdującymi się na tabliczce znamionowej kuchenki i na nalepce informacyjnej o rodzaju gazu do którego jest przystosowana. Informacje porównać z warunkami dostawy gazu w miejscu instalowania.
- Sprawdzić:
 - skuteczność wietrzenia tj. wymiany powietrza w pomieszczeniu.
 - szczelność połączeń armatury gazowej.
 - skuteczność działania wszystkich elementów funkcjonalnych.

WAŻNE: Po zakończeniu instalacji płyty należy sprawdzić szczelność wszystkich połączeń stosując do tego np. wodę z mydłem.

Do sprawdzenia szczelności nie wolno stosować ognia.

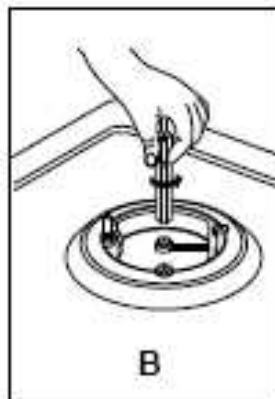
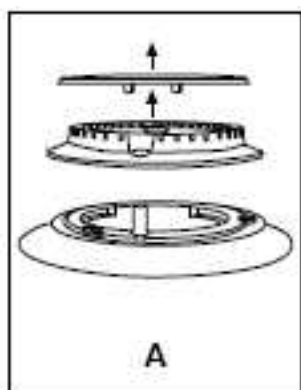
WAŻNE: Wydać użytkownikowi świadectwo podłączenia kuchenki gazowej i zapoznać go z obsługą.

Przystosowanie płyty do innego gazu (Zmiana dysz)



Czynność ta może być wykonana tylko przez instalatora z odpowiednimi uprawnieniami.

Ważne: Zawsze należy odłączyć zasilanie elektryczne od płyty przed zmianą dysz i/lub regulacją minimalnego przepływu w palnikach.



Zdjąć ruszty żeliwne i palniki **(A)**.

Odkręcić dyszę **(B)** za pomocą specjalnego klucza nasadowego i wymienić na nową odpowiednio do rodzaju gazu (patrz tabela poniżej).

TABELA OGÓLNA PALNIKÓW				
Rodzaj gazu	Dysza palnika mm/100	Palnik	Moc (W)	
			Max.	Min.
G20 (2E) 20 bar	131	Wok	3500	1700
	129	duży	3000	1500
	97	średni	1750	900
	76	mały	1000	500
G30 (3B/P) 37 bar	90	Wok	3500	1300
	82	duży	3000	700
	62	średni	1750	400
	49	mały	1000	350

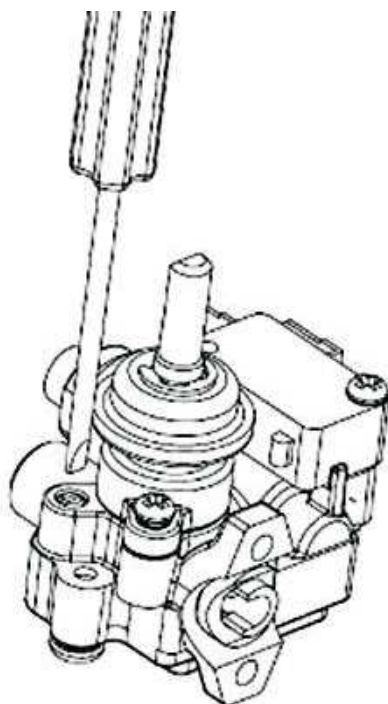
- Należy ostrożnie składać palniki; szczególnie upewnić się, że dystrybutor płomienia jest prawidłowo zamontowany.
- **Ważne: Regulacja minimalnego przepływu musi być przeprowadzona przed rozpoczęciem użytkowania płyty.**
- **Ważne: Po zakończeniu przezbrajania, należy umieścić nalepkę z opisem rodzaju gazu, do jakiego płyta jest przystosowana.**

Regulacja minimalnego przepływu w płycie grzewczej



Czynność ta może być wykonana tylko przez instalatora z odpowiednimi uprawnieniami.

Ważne: Zawsze należy odłączyć zasilanie elektryczne od płyty przed zmianą dysz i/lub regulacją minimalnego przepływu w palnikach.



- Usunąć wszystkie ruszty żeliwne, palniki, pokrętła.
- odkręcić śruby mocujące panel główny płyty i zdjąć ten panel.
- zamontować palniki wraz z pokrętłami. Zapalić gaz i ustawić pokrętło w pozycję minimalną.
- za pomocą małego śrubokręta płaskiego wyregulować płomień do najmniejszego kręcąc śrubą regulacyjną, pokazaną na rysunku po lewej.

- W celu zwiększenie przepływu i płomienia odkręć śrubę regulacyjną, aby zmniejszyć przepływ zakręć tę śrubę.
- Prawidłowa regulacja jest wtedy, gdy płomień osiąga wysokość 3 – 4 mm.
- Dla gazu propan-butan, śruba regulacyjna musi być ściśle wkręcona.
- Powtórzyć tę czynność dla każdego z palników.
- Po zakończeniu regulacji każdego z palników, należy zdjąć palniki, pokrętła i zamontować panel płyty i przykręcić śrubami. Następnie zamontować palniki i pokrętła i ruszty żeliwne.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE



Czynność ta może być wykonana tylko przez instalatora z odpowiednimi uprawnieniami

Przed podłączeniem urządzenia należy się upewnić, że napięcie zasilania zaznaczone na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu zasilania sieciowego.

- Typ przewodu: H05 RRF 3 żyły x 0,75 mm³(t yp RR-F <HAR>).
- Przewód zasilania sieciowego jest dostarczany wraz z tym produktem

WARUNKI GWARANCJI

1. TRES Sp. z o.o., jako Gwarant, udziela gwarancji na sprawne działanie urządzenia.
2. Warunkiem uznania gwarancji jest okazanie przez Użytkownika oryginalnego dowodu zakupu oraz podbitą przez sprzedawcę kartę gwarancyjną.
3. Gwarancja obowiązuje wyłącznie na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.
4. Stwierdzone w okresie gwarancji wady fabryczne sprzętu, zostaną bezpłatnie usunięte w terminie:
 - 30 dni roboczych od daty dostarczenia sprzętu do punktu serwisowego przez Użytkownika towaru;
 - 30 dni roboczych od daty zgłoszenia reklamacji, gdy uszkodzenie zostało zgłoszone przez formularz reklamacyjny dostępny na www.berg-agd.pl,
 - 30 dni roboczych od daty zgłoszenia reklamacji przez sklep, w którym dokonano zakupu lub w przypadku, gdy naprawa wymaga importu części zamiennych.
5. Okres gwarancji dla Użytkownika wynosi 24 miesiące od daty sprzedaży.
6. Użytkownikowi w okresie gwarancji przysługuje prawo wymiany sprzętu na nowy w przypadku niemożności dokonania naprawy. Decyzję taką podejmuje Dział Serwisu i Reklamacji TRES 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 zajętogo 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.

Procedura składania reklamacji

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

Przed przystąpieniem do wypełniania formularza prosimy o przygotowanie następujących informacji:

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

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

KARTA GWARANCYJNA (ważna z dowodem sprzedaży)

Nazwa	Kod fabryczny	Data sprzedaży

Sprzedawca	Pieczęć sklepu

Nr	Opis działania serwisowego	Data i podpis serwisanta



CENTRUM SERWISOWE
reklamacje@tres.net.pl