

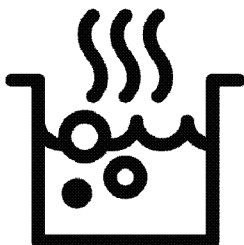


# **Płyta kuchenna do zabudowy**

Instrukcja użytkowania

## **Vestavěná varná deska**

Návod k použití



**HII64400SMT**

**PL / CZ**

185.2622.25/R.AA/10.01.2023/2-1

7757189253

## Drogi kliencie,

### przed użyciem produktu zapoznaj się z instrukcją obsługi.

Beko Dziękujemy za wybór urządzenia. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. Aby to zrobić, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem i zachować ją. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Należy postępować zgodnie z instrukcją, biorąc pod uwagę wszystkie informacje i ostrzeżenia w niej zawarte.

Należy przestrzegać wszystkich informacji i ostrzeżeń zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swój produkt przed zagrożeniami, które mogą wystąpić. Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję.

W niniejszej instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.

**UWAGA** Zagrożenie, które może doprowadzić do szkody materialną produktu lub jego środowiska.



Zagrożenie, które może doprowadzić do oparzenia na skutek kontaktu z gorącymi powierzchniami.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.

*Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi*

*Dyrektywami Unii Europejskiej:*

*- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)*

*- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)*

**Importer: Beko S.A.**

**ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa**



**1 Instrukcje bezpieczeństwa 4**

|  |   |
|--|---|
| Użytkowanie .....  | 4 |
| Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających<br>szczególnego traktowania i zwierząt<br>domowych..... | 4 |
| Bezpieczeństwo elektryczne.....  | 5 |
| Zabezpieczenie podczas transportu .....  | 7 |
| Bezpieczeństwo montażu .....   | 7 |
| Bezpieczeństwo użytkowania.....  | 7 |
| Ostrzeżenia dotyczące temperatury.....   | 8 |
| Użycie akcesoriów .....  | 8 |
| Bezpieczeństwo pieczenia .....   | 8 |
| Płyta indukcyjna .....   | 9 |
| Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia   | 9 |

**2 Instrukcje dotyczące środowiska 11**

|  |    |
|--|----|
| Przepisy dotyczące odpadów .....                     | 11 |
| Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie<br>odpadów..... | 11 |
| Pozbywanie się materiałów<br>opakowaniowych.....     | 11 |
| Zalecenia dotyczące oszczędzania energii<br>.....    | 11 |

**3 Produkt 12**

|   |    |
|---|----|
| Wprowadzenie produktu .....             | 12 |
| Wprowadzenie i użycie panelu sterowania | 13 |
| Sterowanie płytą .....                  | 13 |
| Ogólne informacje o płycie .....        | 13 |
| Specyfikacje techniczne.....            | 14 |

**4 Pierwsze użycie 15**

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Pierwsze czyszczenie..... | 15 |
|---------------------------|----|

**5 Jak używać płyty kuchennej 16**

|   |    |
|---|----|
| Ogólne informacje na temat użytkowania<br>płyty ..... | 16 |
| Panel sterowania .....                                | 18 |

**6 Ogólne informacje dotyczące  
pieczenia. 24**

|  |    |
|--|----|
| Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty ..... | 24 |
|--|----|

**7 Czyszczenie i konserwacja 25**

|   |    |
|---|----|
| Ogólne informacje dotyczące czyszczenia | 25 |
| Czyszczenie płyty .....                 | 26 |
| Czyszczenie panelu sterowania.....      | 26 |

**8 Rozwiązywanie problemów 27**

## **1 Instrukcje bezpieczeństwa**

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
- Jeśli produkt zostanie przekazany innej osobie lub używany z drugiej ręki, instrukcja obsługi, oznakowanie, inne ważne dokumenty i akcesoria powinny zostać dostarczone wraz z produktem.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą wystąpić w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.
- Nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji spowoduje utratę gwarancji.
- ⚠ Prace instalacyjne i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wskazanej przez importera.
- ⚠ Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- ⚠ Nie należy naprawić lub wymienić żadnych części urządzenia, chyba że

określono to jasno w instrukcji obsługi.

- ⚠ Nie wolno modyfikować urządzenia.

### **⚠ Użytkowanie**

- Ten produkt jest przeznaczony do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać produktu w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie jest przeznaczone do użytku w kuchniach domowych i dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Produkt powinien być używany wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.

### **⚠ Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych**

- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych

- możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
  - Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, zmysłowych i umysłowych (w tym dzieci), jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób.
  - Dzieci nie należy pozostawiać bez opieki, aby mieć pewność, że nie będą się one bawić urządzeniem.
  - Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na urządzenie ani wchodzić do niego.
  - Nie wolno kłaść na urządzeniu przedmiotów, do których mogą dosięgnąć dzieci.
  - Rączki garnków i patelni należy ustawić z boku tak, aby dzieci nie mogły ich złapać i się oparzyć.
  - **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
  - Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci. Ryzyko obrażeń i uduszenia.
  - (Jeśli twój produkt ma wtyczkę) Ze względu na bezpieczeństwo dzieci należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i uniemożliwić działanie produktu przed utylizacją.



### **Bezpieczeństwo elektryczne**

- Urządzenie podłączyć do uziemionego gniazdka chronionego bezpiecznikiem odpowiadającym prądowi wskazanemu na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z

lokalnymi/krajowymi przepisami.

- Wtyczka lub połączenie elektryczne produktu powinny znajdować się w łatwo dostępnym miejscu (z dala od płomienia). Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której produkt jest podłączony, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Produktu nie wolno podłączać do gniazdka podczas montażu, naprawy i transportu.
- Urządzenie podłączyć produkt do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
- (Jeśli Twój produkt nie ma przewodu zasilającego) Należy używać wyłącznie kabla połączeniowego określonego w rozdziale „Specyfikacje techniczne”.
- Nie należy blokować przewodu zasilającego pod i za produktem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilania. Przewód zasilający

nie powinien być zgięty, zgnieciony ani stykać się z żadnym źródłem ciepła.

- Używać tylko oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli lub przedłużaczy.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importującą, aby zapobiec możliwym zagrożeniom.

(Jeśli twój produkt ma wtyczkę)

- Nie należy podłączać urządzenia do gniazdka, które jest luźne, wyszło, jest zepsute, brudne, oleiste, istnieje ryzyko kontaktu z wodą (na przykład woda, która może ściekać z blatu).
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami! Nie wolno trzymać za przewód podczas odłączania.
- Należy upewnić się, że wtyczka produktu jest prawidłowo podłączona do gniazdka, aby uniknąć wyładowania łukowego.

## **Zabezpieczenie podczas transportu**

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.
- Aby przetransportować urządzenie należy owinąć je folią bąbelkową lub grubym kartonem i mocno okleić. Produkt należy szczelnie zabezpieczyć za pomocą taśmy, aby wyjmowane lub ruchome części produktu i sam produkt zabezpieczyć przed uszkodzeniem.
- Sprawdź ogólny wygląd produktu pod kątem uszkodzeń, które mogły wystąpić podczas transportu.

## **Bezpieczeństwo montażu**

- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Jeśli produkt jest uszkodzony nie wolno go zamontować.
- Nie montować urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (grzejniki, piece itp.).
- Wszystkie kanały wentylacyjne muszą pozostać otwarte.

## **Bezpieczeństwo użytkowania**

- Po każdym użyciu należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Jeśli produkt nie jest używany przez dłuższy czas należy odłączyć go od zasilania lub wyłączyć bezpiecznik.
- Nie wolno używać wadliwego lub uszkodzonego urządzenia. Jeśli urządzenie jest uszkodzone należy odłączyć je od zasilania elektrycznego/gazu i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- Nie wolno wchodzić na produkt, aby dosięgnąć do innego przedmiotu lub z jakiegokolwiek innego powodu.
- Nie wolno korzystać z urządzenia, gdy jest się pod wpływem narkotyków lub alkoholu.
- Przedmioty łatwopalne przechowywane w strefie

pieczenia mogą się zapalić. Nigdy wolno przechowywać przedmiotów łatwopalnych w strefie pieczenia.

- Żeliwo, aluminium lub naczynia kuchenne z uszkodzonymi/szorstkimi dolnymi częściami mogą doprowadzić do zarysowania szklanej powierzchni. Podczas wyjmowania naczyń należy podnosić pojemniki, nie przesuwając po powierzchni.
- Tworzące się z powodu wilgoci na powierzchni płyty grzejnej lub na dnie naczynia ciśnienie pary może powodować przesuwanie się naczyń. Dlatego upewnij się, że powierzchnia płyty i dno garnków są zawsze suche.
- Urządzenie nie nadaje się do użytku z pilotem zdalnego sterowania lub zegarem zewnętrznym.

### **Ostrzeżenia dotyczące temperatury**

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia odstłonięte części będą gorące. Nie dotykać urządzenia i elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do

urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej.

- Nie wolno umieszczać łatwopalnych/wybuchowych materiałów w pobliżu urządzenia, ponieważ jego krawędzie będą gorące podczas pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarowe: Nie stawiaj niczego na powierzchniach do gotowania.

### **Użycie akcesoriów**

- **OSTRZEŻENIE:** Używaj tylko osłon płyty zaprojektowanych przez producenta danego sprzętu kuchennego lub wskazanych przezeń w instrukcji obsługi jako odpowiednie, lub osłon związanych z tym sprzętem. Użycie niewłaściwych osłon może powodować wypadki.

### **Bezpieczeństwo pieczenia**

- **OSTRZEŻENIE:** Należy przestrzegać zasad pieczenia. Należy przestrzegać krótkoterminowych procesów pieczenia..
- **OSTRZEŻENIE:** Smażenie na kuchenke w tłuszczu lub oleju bez dozoru może być niebezpieczne i może



doprowadzić do pożaru. NIE próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz kuchenkę, a następnie stłum płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

- Zachowaj ostrożność podczas dodawania alkoholu do potraw. Alkohol odparowuje w wysokich temperaturach i może zapalić się pod wpływem gorących powierzchni, powodując pożar.



### **Płyta indukcyjna**

- Płyty grzejne wyposażone są w technologię "indukcyjną". Zapewniająca oszczędność czasu i pieniędzy indukcyjna płyta grzejna musi być używana z garnkami odpowiednimi do gotowania indukcyjnego. w przeciwnym razie nie będzie działać. Aby uzyskać szczegółowe informacje, zobacz sekcję „Wybór naczynia”.
- Ponieważ indukcyjne płyty grzejne wytwarzają pole magnetyczne, mogą mieć szkodliwy wpływ na osoby używające pomp insulinowych lub rozruszników serca.

- Po użyciu wyłącz płytę na panelu sterowania, nie polegaj na czujniku garnka.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie powinny być umieszczone na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzać.
- Metalowe przedmioty przechowywane w szufladach pod płytą mogą bardzo się nagrzewać podczas długiego i intensywnego użytkowania. Nie przechowuj metalowych przedmiotów w szufladach pod płytą grzejną.
- Nie umieszczaj na płycie indukcyjnej produktów elektronicznych, takich jak telefony komórkowe, tablety, komputery. Twój produkt może być uszkodzony.



### **Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia**

- Przeczyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Ryzyko porażenia prądem!

- Nie czyścić produktu za pomocą odkurzaczy parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Sól, resztki cukru na dnie naczynia lub drobinki na powierzchni szyby mogą powodować zarysowanie i pękanie szkła. Przed umieszczeniem naczynia należy upewnić, że spód jest czysty. Powierzchnię szklano-ceramiczną należy utrzymywać w czystości.

## 2 Instrukcje dotyczące środowiska

### Przepisy dotyczące odpadów

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów



Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE).

Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi.

Odpowiednie postępowanie ze użytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

### Zgodność z dyrektywą RoHS:

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

### Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępnym dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

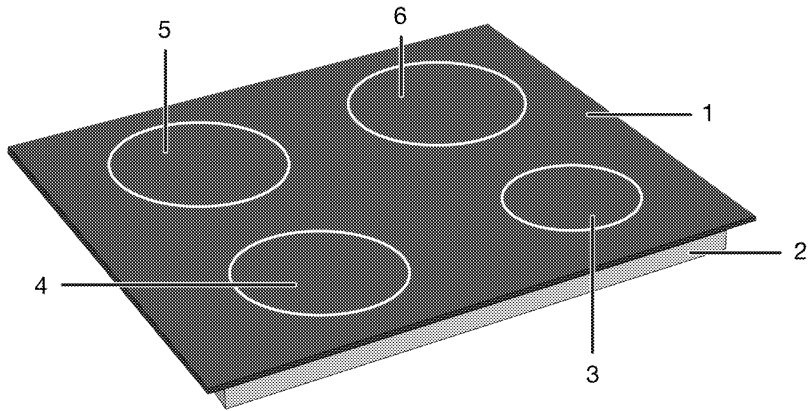
### Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

Informacje na temat efektywności energetycznej zgodnie z EU 66/2014 można znaleźć na karcie produktu dołączonej do produktu. Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- Wyłącz piekarnik na 5-10 minut przed końcem pieczenia, by wykorzystać skumulowane ciepło. W ten sposób zaoszczędzisz do 20% energii.
- Używaj garnków/patelni o rozmiarze i pokrywcę odpowiednich do płyty grzejnej. Zawsze wybieraj odpowiedni rozmiar garnka do potrawy. Więcej energii jest zużywanej do foremek o niewłaściwym rozmiarze.
- Utrzymuj w czystości powierzchnie do gotowania i dna garnków. Brud ogranicza przenoszenie ciepła między strefą gotowania a dnem garnka.

## 3 Produkt

### Wprowadzenie produktu

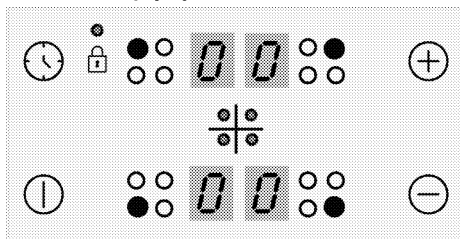


- 1 Szklana powierzchnia do gotowania
- 2 Dolna obudowa
- 3 Indukcyjna strefa gotowania
- 4 Indukcyjna strefa gotowania
- 5 Indukcyjna strefa gotowania
- 6 Indukcyjna strefa gotowania

## Wprowadzenie i użycie panelu sterowania

W tej części można znaleźć przegląd i podstawowe zastosowania panelu sterowania produktu. Mogą występować różnice w rysunkach i niektórych funkcjach w zależności od modelu.

### Sterowanie płytą



### Przyciski

- : Klawisz włączania/wyłączania
- : Przycisk czasu
- : Przycisk zmniejszania
- : Przycisk zwiększania

### Symbole

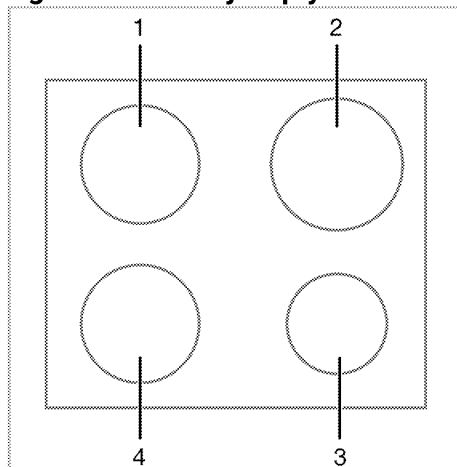
- : Symbol włączonej blokady

### Przyciski wyboru stref grzejnych

- : Klawisz wyboru tylnego lewego obszaru gotowania
- : Klawisz wyboru przedniego prawego obszaru gotowania
- : Klawisz wyboru przedniego lewego obszaru gotowania

- : Klawisz wyboru przedniego prawego obszaru gotowania
- : Klawisz wyboru tylnego prawego obszaru gotowania

## Ogólne informacje o płycie



- 1 Lewy tylny - Indukcyjna strefa gotowania
- 2 Prawy tylny - Indukcyjna strefa gotowania
- 3 Prawy przedni - Indukcyjna strefa gotowania
- 4 Lewy przedni - Indukcyjna strefa gotowania

## Specyfikacje techniczne

### Ogólne specyfikacje

|   |   |
|---|---|
| Wymiary zewnętrzne produktu<br>(wysokość/szerokość/głębokość) | 52 mm*/580 mm/510 mm (W przypadku modeli, które są dostarczane ze sprężynami montażowymi i uszczelką przymocowaną do produktu, należy wziąć pod uwagę wymiary szerokości i głębokości jako o 10 mm większe niż te pomiary.) |
| Wiąry montażowe płyty<br>(wysokość/szerokość/głębokość)       | 560 (+2) mm /490 (+2) mm  |
| Napięcie / Częstotliwość                                      | 1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz  |
| Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia     | min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>  |
| Całkowite zużycie energii                                     | max. 7.2 kW   |

### Palniki

|               |                                    |
|---------------|------------------------------------|
| Lewy tylny    | <b>Indukcyjna strefa gotowania</b> |
| Wymiary       | 180 mm                             |
| Zasilanie     | 2000W / Booster: 2300 W            |
| Lewy przedni  | <b>Indukcyjna strefa gotowania</b> |
| Wymiary       | 180 mm                             |
| Zasilanie     | 2000W / Booster: 2300 W            |
| Prawy przedni | <b>Indukcyjna strefa gotowania</b> |
| Wymiary       | 145 mm                             |
| Zasilanie     | 1600 W / Booster: 1800 W           |
| Prawy tylny   | <b>Indukcyjna strefa gotowania</b> |
| Wymiary       | 210 mm                             |
| Zasilanie     | 2000 W / Booster: 2300 W           |

\* Wysokość płyty określona w tabeli jest wysokością podstawy produktu.



W celu poprawy jakości produktu specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez poprzedniego powiadomienia.



Rysunki w niniejszej instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego produktu.



Wartości podane na etykietach produktu lub w dołączonej do nich dokumentacji są uzyskiwane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. W zależności od warunków operacyjnych i środowiskowych produktu wartości te mogą się różnić.

## 4 Pierwsze użycie

Przed rozpoczęciem korzystania z produktu zaleca się wykonanie następujących czynności.

### Pierwsze czyszczenie

1. Usuń wszystkie materiały opakowania.
2. Wytrzyj powierzchnie produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzyj szmatką.

**UWAGA** Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

**UWAGA** W trakcie pierwszego uruchomienia przez parę godzin mogą się wydzielać dym i zapach. Jest to całkiem normalne. Zadbaj o dobrą wentylację kuchni i pozbadź się dymu i zapachu. Nie wdychać bezpośrednio powstającego dymu i zapachu.

## 5 Jak używać płyty kuchennej

### Ogólne informacje na temat użytkowania płyty

#### Ostrzeżenia ogólne:

- Nie pozwól, aby na płytę grzejną spadły żadne przedmioty. Nawet małe przedmioty, takie jak solniczki, mogą uszkodzić płytę. Nie używaj pękniętych płyt kuchennych. Woda może przedostać się przez te pęknięcia i spowodować zwarcie. Jeśli powierzchnia jest w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. widoczne pęknięcia), najpierw wyłącz bezpiecznik, a następnie wezwij autoryzowany serwis w celu odłączenia produktu, aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem.
- Nie stawiaj na płycie garnków/patelni, które są krzywe lub łatwo się przechylają.
- Nie podgrzewaj pustych garnków/patelni. Zarówno garnki, jak i urządzenia mogą ulec zniszczeniu.
- Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj palniki.
- Korzystanie z płyt bez garnków/patelni może uszkodzić urządzenie. Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj płyty.
- Po każdym użyciu powierzchnia do gotowania będzie gorąca, dlatego nie stawiaj plastikowych garnków / patelni na powierzchni do gotowania. Należy natychmiast wytrzeć resztki stopionego materiału.
- Nagłe zmiany temperatury na szklanej powierzchni do gotowania mogą spowodować uszkodzenie, należy uważać, aby nie rozlać zimnych płynów podczas gotowania.
- W garnkach/patelni należy umieścić odpowiednią ilość żywności. Zapobiega to wylewaniu się żywności z garnków/patelni i nie trzeba ich dodatkowo czyścić.
- Pokrywek garnków i patelni nie wolno kłaść na palnikach/strefach gotowania.
- Garnki należy umieścić na środku palnika/strefy gotowania. Aby postawić garnek na innym palniku/strefie należy podnieść go i umieścić na wybranym

palniku. Nie należy przesuwac garnka po palniku.

#### Jak działa płyta indukcyjna?

Płyta indukcyjna jest jak otwarty obwód. Obwód zamyka się, gdy postawione zostaną na nim garnki / patelnie przystosowane do gotowania indukcyjnego, a układ elektroniczny pod szklaną powierzchnią generuje pole magnetyczne. Metalowa podstawa garnków / patelni jest podgrzewana poprzez pobieranie energii z tego pola magnetycznego. W ten sposób ciepło nie jest wytwarzane na powierzchni płyty, ale bezpośrednio na garnkach/patelniach. Szklana powierzchnia nagrzewa się dzięki garnkom/patelni.

#### Zalety gotowania na płycie indukcyjnej

Zaletą płyt indukcyjnych jest przekazywanie ciepła bezpośrednio do garnków/patelni.

- Oznacza to, że potrawy, które wyleją się podczas gotowania, nie palą się szybko, ponieważ szklana powierzchnia do gotowania nie jest bezpośrednio podgrzewana. Ułatwia to również czyszczenie.
- Ciepło wytwarzane bezpośrednio do garnków/patelni pozwala na szybsze gotowanie. Dzięki temu, w porównaniu z innymi typami płyt kuchennych, oszczędzany jest nie tylko czas, ale i energia.
- Wytwarzanie ciepła bezpośrednio do garnków/patelni gwarantuje, że zostaje ono zatrzymane, a tym samym gotowanie jest bardziej wydajne.
- Dodatkowo ciepło wytwarzane bezpośrednio do garnków/patelni oraz to, że powierzchnia nie nagrzewa się po zdjęciu naczyń, zapewnia bezpieczniejsze użytkowanie i zapobiega możliwym wypadkom podczas gotowania.

#### W celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkowania:

- W przypadku używania garnków/patelni z nieprzywierającą powierzchnią, które są pokryte niewielką warstwą oleju lub do których nie stosuje się oleju (teflon), nie należy ustawiać wysokiego płomienia.



- Szklana powierzchnia do gotowania nie nadaje się do umieszczania na niej przedmiotów lub jako deska do krojenia.
- Nie umieszczaj na płycie metalowych przedmiotów, takich jak sztućce lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się nagzać.
- Nie używaj folii aluminiowej do gotowania. Nie umieszczaj na polu grzejnym żywności zawiniętej w folię aluminiową.
- Podczas gotowania przedmioty magnetyczne, takie jak karty kredytowe lub taśmy, należy trzymać z dala od płyty.
- Jeśli pod płytą znajduje się piekarnik, który jest używany, to czujniki na płycie mogą zmniejszyć poziom mocy gotowania lub wyłączyć płytę.
- Płyta jest wyposażona w automatyczny system wyłączenia. Szczegółowe informacje o tym systemie znajdują się w kolejnych rozdziałach. W przypadku garnków z cienkim dnem należy zachować ostrożność, ponieważ dno nagrzewa się bardzo szybko przez co może się stopić i uszkodzić powierzchnię gotowania oraz urządzenie nim włączy się automatyczny system wyłączenia.

### Garnki/patelnie

Należy używać ferromagnetycznych garnków/patelni o wysokiej jakości, które są opatrzone etykietą lub ostrzeżeniem, że nadają się do używania na płycie indukcyjnej. Im wyższa zawartość żelaza, tym lepsza wydajność garnków/patelni. Średnica dna garnków / patelni do gotowania powinna odpowiadać strefie indukcyjnej. Sugerowane wymiary podano poniżej.

#### Odpowiednie garnki/patelnie:

- Garnki/patelnie żeliwne
- Garnki/patelnie emaliowane
- Garnki / patelnie ze stali i stali nierdzewnej (z etykietą lub ostrzeżeniem, że mogą być używane na kuchni indukcyjnej)

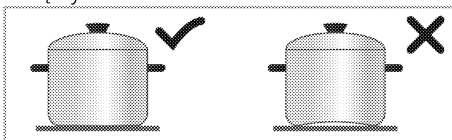
#### Nieodpowiednie garnki/patelnie:

- Garnki/patelnie aluminiowe
- Garnki/patelnie miedziane
- Garnki/patelnie z mosiądzu
- Garnki/patelnie ze szkła
- Ceramika

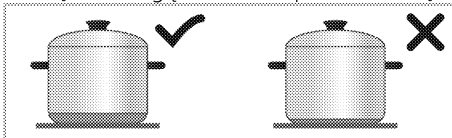
- Ceramika i porcelana

#### Zalecenia:

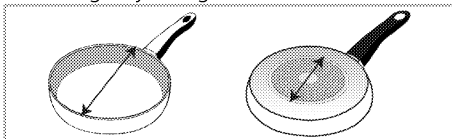
- Używaj wyłącznie garnków/patelni z płaskim dnem. Nie używaj garnków/patelni z wypukłym lub wklęsłym dnem.



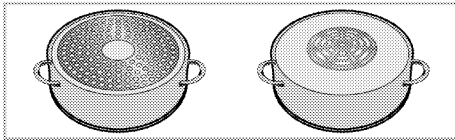
- Używać garnków/patelni tylko z grubym, odpowiednim do indukcji dnem. W przypadku garnków z cienkim dnem należy zachować ostrożność, ponieważ dno nagrzewa się bardzo szybko przez co może się stopić i uszkodzić powierzchnię gotowania oraz urządzenie nim włączy się automatyczny system wyłączenia. Ostre krawędzie mogą uszkodzić powierzchnię.



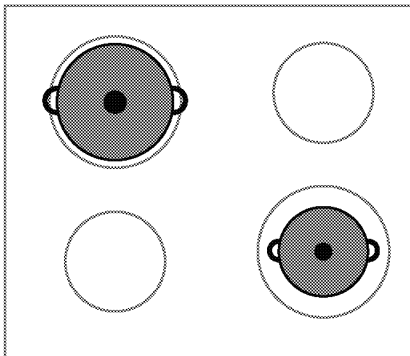
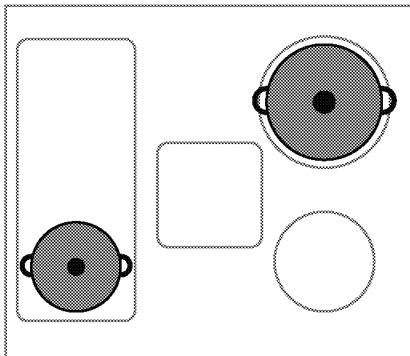
- Dna niektórych garnków/patelni mają mniejsze pole ferromagnetyczne niż ich rzeczywista średnica. Tylko ten obszar jest ogrzewany przez płytę. Dlatego ciepło nie jest równomiernie rozprowadzane, a wydajność gotowania spada. Ponadto takie garnki/patelnie mogą nie zostać wykryte przez duże płyty indukcyjne. W związku z tym płyta powinna zostać wybrana zgodnie z wielkością pola ferromagnetycznego.



- Niektóre garnki/patelnie mają podstawę zawierającą materiał nierozmagnetyczny, np. aluminium. Tego typu garnki/patelnie mogą nie nagrzewać się dostatecznie lub mogą w ogóle nie zostać wykryte przez płytę indukcyjną. W niektórych przypadkach może pojawić się ostrzeżenie o złym garnku/patelni.



**i** Równe rozmieszczenie naczyń na prawej, lewej oraz środkowej płycie przy wyborze płyt wpływa pozytywnie na wydajność gotowania podczas gotowania wielu posiłków na płytach indukcyjnych.



### Test garnków/patelni

Sprawdź, czy Twój garnek nadaje się do płyty indukcyjnej, korzystając z poniższych metod.

1. Jeśli w podstawie garnka znajduje się magnes oznacza to, że nadaje się do płyt indukcyjnych.
2. Jeśli symbol "⏏" nie miga po postawieniu garnka na płycie i jej włączeniu oznacza to, że nadaje się do płyt indukcyjnych.

### Zalecane rozmiary garnków/patelni

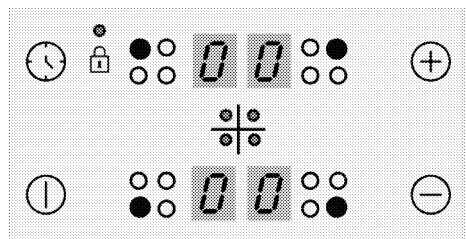
| Srednica strefy gotowania - mm | Srednica naczynia - mm |
|--------------------------------|------------------------|
| 145                            | min. 100 - max 145     |
| 180                            | min. 100 - max 180     |
| 210                            | min. 140 - max 210     |
| 240                            | min. 140 - max 240     |
| 280                            | min. 125 - max 280     |
| 320                            | min. 125 - max 320     |

Wykrywanie garnków/patelni do gotowania przez płyty indukcyjne zależy od średnicy i materiału ferromagnetycznego w ich podstawie. Aby zapewnić wykrywanie garnków/patelni oraz wydajne gotowanie, garnki/patelnie należy dobierać zgodnie z rozmiarem płyty. Rozmiary garnków/patelni zalecanych dla rozmiarów płyt kuchennych podano powyżej.

Zachowanie wrzenia może się różnić w zależności od typu garnka, wielkości garnka i wielkości strefy gotowania. Aby uzyskać bardziej jednorodny charakter wrzenia, można zastosować strefę gotowania o jeden stopień większą. Korzystanie z większej strefy gotowania nie powoduje marnowania energii na płytach indukcyjnych, ponieważ ciepło jest wytwarzane tylko w odpowiednim obszarze garnka.

### Panel sterowania

**i** W razie przerwy w zasilaniu blokada przycisków kasuje się.







### Przyciski


- ⏏ : Klawisz włączania/wyłączania
- 🕒 : Przycisk czasu
- ⊕ : Przycisk zmniejszania
- ⊖ : Przycisk zwiększania


### Symbole


- 🔒 : Symbol włączonej blokady

## Przyciski wyboru stref grzejnych

-  : Klawisz wyboru tylnego lewego obszaru gotowania
-  : Klawisz wyboru przedniego lewego obszaru gotowania
-  : Klawisz wyboru przedniego prawego obszaru gotowania
-  : Klawisz wyboru tylnego prawego obszaru gotowania

 Grafika i rysunki służą wyłącznie celom informacyjnym. Rzeczywiste wyświetlacze i funkcje mogą się różnić w różnych modelach płyty.

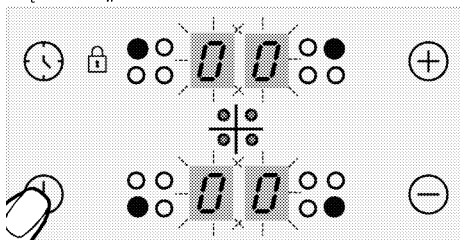
 Urządzenie to jest sterowane z dotykowego panelu sterowania. Każda operacja wywołana dotknięciem przycisku jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym.


 Panel sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Zawilgocenie i zabrudzenie jego powierzchni może powodować problemy w działaniu funkcji.

## Załączanie płyty.

1. Dotknij przycisku ① na panelu sterowania.

Na wyświetlaczach wszystkich stref pojawi się ikona „0”.




 Jeśli w ciągu 20 sekund nie wykona się żadnej czynności, płyta automatycznie powróci do stanu gotowości.

## Wyłączanie płyty


1. Dotknij przycisku ① na panelu sterowania.

Płyta wyłączy się i powróci do trybu gotowości.

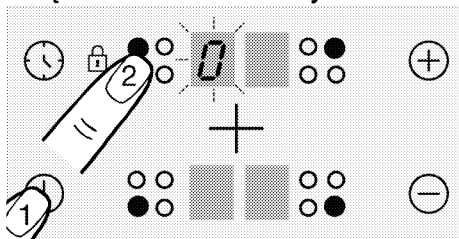
 Symbole „H” lub „h”, pojawiające się na wyświetlaczu strefy gotowania po wyłączeniu płyty, oznaczają, że strefa ta jest nadal gorąca. Nie dotykaj stref gotowania.

## Wskaźnik ciepła resztkowego

Pojawiający się na wyświetlaczu strefy gotowania symbol „H” wskazuje, że płyta kuchenna jest wciąż gorąca i może podgrzewać niewielką ilość jedzenia. Symbol ten szybko zamieni się w symbol „h”, oznaczający niższą temperaturę.

 Po odcięciu zasilania wskaźnik ciepła resztkowego się nie zapali i nie ostrzeże użytkowników przed gorącymi strefami gotowania.


## Załączanie stref kuchennych




1. Załącz płytę dotknięciem przycisku ①.

2. Dotknij przycisku wyboru strefy, którą chcesz załączyć.

Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol „0” i wyświetlacz będzie jaśniej świecić.

 Jeśli w ciągu 20 sekund nie wykona się żadnej czynności, płyta automatycznie powróci do stanu gotowości.

## Nastawianie temperatury

 Płyta może pracować pulsacyjnie na poziomach mocy od 1 do 7. Szczególnie gdy używamy małych naczyń oraz niewielkiej ilości wody, czy oleju. Nie jest to wada urządzenia.

Dotknij przycisków ⊕ lub ⊖ aby nastawić temperaturę na wartość pomiędzy „1” a „9” lub pomiędzy „9” a „1”.

- i** Sekcja zewnętrzna grzejnika indukcyjnego o średnicy 280 mm (jeśli kuchenka jest wyposażona w taki grzejnik) jest włączana wyłącznie przy dostatecznie dużym naczyniu, które zakryje ten obszar, i ustawieniu poziomu temperatury wyższego niż 8.

### Wyłączanie stref kuchennych:

Strefę gotowania można wyłączać na trzy sposoby:

1. **Poprzez obniżenie temperatury do „0”.**  
Strefę gotowania wyłączyć można obniżając jej temperaturę do „0”.
2. **Po dotknięciu danej strefy gotowania symbol miga przez pewien czas**  
Włącz strefę gotowania naciskając przez pewien czas symbol, aby temperatura spadła do „0”
3. **Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję zegara.**  
Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy przypisaną doń strefę gotowania. Na odpowiednim wyświetlaczu pojawi się „0” lub „00”. Po upływie tego czasu odezwie się alarm dźwiękowy. Aby go wyłączyć, dotknij dowolnego przycisku na panelu sterowania.

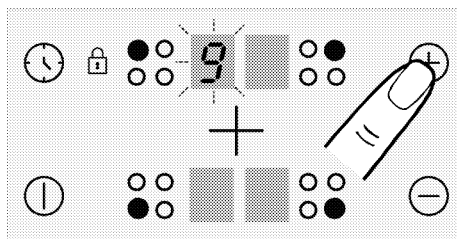
### Funkcja szybkiego nagrzewania (Booster)

(Funkcja jest opcjonalna. Może nie być dostępna w Twoim produkcie.)

Aby przyspieszyć gotowanie, można korzystać z funkcji szybkiego nagrzewania (booster) „P”. Jednakże długotrwałe gotowanie z użyciem tej funkcji nie jest zalecane. Funkcji booster nie można wybrać we wszystkich strefach gotowania.

### Włączanie funkcji szybkiego nagrzewania (Booster):

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku ①.
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem odpowiadającego jej przycisku.
3. Dotknij przycisków ⊕ lub ⊖ i najpierw doprowadź do osiągnięcia poziomu „9”.



4. Gdy strefa gotowania nastawiona jest na poziom „9”, jednokrotnie dotknij przycisku ⊕, aby ustawić jej temperaturę na „P”.

### Wyłączanie funkcji szybkiego nagrzewania (Booster):

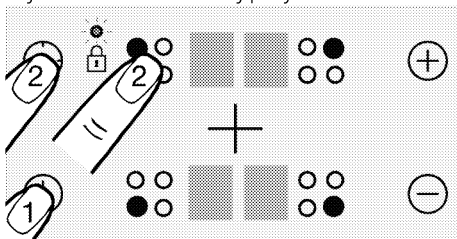
- Aby wyłączyć funkcję Booster dotykaj klawisza ⊖ i ustaw temperaturę na „9”. Funkcja booster zostanie wyłączona i będzie działać na poziomie „9”.
- Można obniżyć temperaturę dotykając klawisza ⊖ lub można ją całkiem wyłączyć obniżając temperaturę do „0”.

### Blokada przycisków

Blokadę przycisków założyć można aby uniknąć pomyłkowych zmian funkcji w trakcie pracy płyty.

### Zakładanie blokady przycisków




1. Załącz płytę dotknięciem przycisku ①.
2. Aby włączyć blokadę przycisków jednocześnie dotknij przyciski ② i ③.



» Zostanie uaktywniona blokada przycisków i zaświeci się kropka na symbolu ④.


- i** Jeśli przy zablokowanych przyciskach wyłączy się płytę, blokada uruchomi się za jej następnym załączeniem. Aby można było korzystać z płyty, blokada musi być wyłączona.

## Wyłączenie blokady przycisków





1. Gdy blokada dostępu dzieci jest aktywna, jednocześnie dotknij przycisków  i .
- » Zostanie wyłączona blokada przycisków i zgaśnie kropka na symbolu .

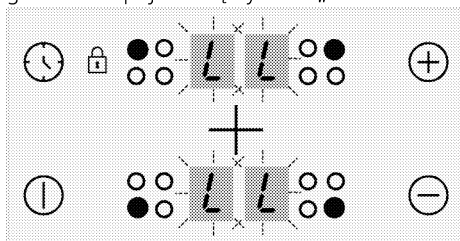
## Blokada dostępu dzieci (Funkcja jest opcjonalna. Może nie być dostępna w Twoim produkcie.)

Płytę zabezpieczyć można przed dostępem dzieci zapobiegając niezamierzonemu załączeniu strefy gotowania. Blokadę dostępu dzieci można założyć i zdjąć tylko w trybie gotowości.





-  Blokada rodzicielska zostanie anulowana w przypadku awarii zasilania.

## Włączenie blokady dostępu dzieci (Funkcja jest opcjonalna. Może nie być dostępna w Twoim produkcie.)

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku .
  2. Aby włączyć blokadę dostępu dzieci, jednocześnie dotknij przyciski  i , po usłyszeniu brzęczyka dotknij .
- » Zostanie włączona blokada dostępu dzieci i na wyświetlaczach wszystkich stref gotowania pojawi się symbol „L”.




## Wyłączenie blokady dostępu dzieci (Funkcja jest opcjonalna. Może nie być dostępna w Twoim produkcie.)

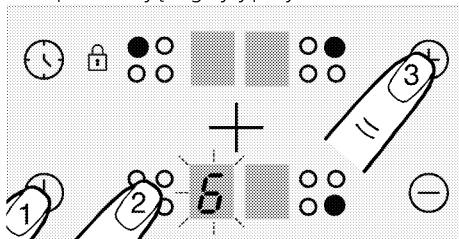
1. Gdy blokada dostępu dzieci jest aktywna dotknij przycisku , aby włączyć płytę.
  2. Aby wyłączyć blokadę dostępu dzieci, jednocześnie dotknij przyciski  i , po usłyszeniu brzęczyka dotknij .
- » Zostanie wyłączona blokada dostępu dzieci i na wyświetlaczach wszystkich stref gotowania pojawi się symbol „L”.




## Funkcja czasomierza

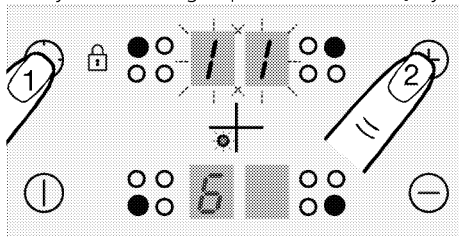
Funkcja ta ułatwia gotowanie. Nie trzeba pilnować kuchenki przez cały czas gotowania. Strefa gotowania wyłączy się automatycznie po upływie nastawionego czasu.






## Załączanie czasomierza

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku .
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem odpowiadającego jej przycisku.




3. Naciśnij przycisk  lub , aby nastawić wybraną temperaturę.
4. Włącz zegar dotknięciem przycisku . Na wyświetlaczu czasomierza pojawi się symbol „00”, a na wyświetlaczu wybranej strefy zacznie migać przecinek dziesiętny.



-  Wyświetlacze prawej tylnej i lewej tylnej strefy pełnią rolę wyświetlaczy czasomierza po jego włączeniu.
5. Dotknij przyciski  lub , aby nastawić wymagany czas.
-  Czasomierz nastawiać można tylko dla już używanych stref gotowania.
  -  Te same czynności powtórz dla innych stref gotowania, dla których chcesz nastawić czasomierz.

**i** Czasomierza nie można nastawić, jeśli nie wybierze się strefy gotowania i jej temperatury.



**i** Po wybraniu strefy gotowania z ustawionym zegarem, można sprawdzić pozostały czas po ponownym dotknięciu przycisku .

### Wyłączanie czasomierza

Po upływie nastawionego czasu płyta wyłączy się automatycznie i wyda dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby uciszyć ten sygnał naciśnij dowolny przycisk.

### Wcześniejsze wyłączenie czasomierza

Jeśli wcześniej wyłączyć czasomierz, płyta nadal będzie działać przy nastawionej temperaturze aż się ją wyłączy.

- Wybierz strefę gotowania, którą chcesz wyłączyć.
- Włącz zegar dotknięciem przycisku .
- W czasie wyświetlania na ekranie zegara „00” dotknij , aby ustawić wartość „00”.

Kropka na wyświetlaczu danej strefy gotowania i sam wyświetlacz **całkowicie** wyłączą się po kilku chwilach migania i zegar zostanie anulowany.

### Bezpieczne i wydajne użytkowanie indukcyjnych stref gotowania

**Zasady działania:** Zasada działania płyty indukcyjnej polega na tym, że bezpośrednio nagrzewa naczynia z gotowaną zawartością. Ma zatem różne zalety w porównaniu z innymi rodzajami kuchenek. Działa wydajniej, a powierzchnia płyty nie nagrzewa się.

Płyta indukcyjnie wyposażona jest w lepsze systemy zabezpieczeń zapewniające maksymalne bezpieczeństwo użytkownika.

**i** Płyta może być wyposażona w indukcyjne strefy gotowania o średnicy, zależnie od modelu, 145, 180 oraz 210-280 mm. Przy nagrzewaniu indukcyjnym każda strefa gotowania rozpoznaje średnice ustawianych na nich naczyń. Energia kierowana jest tylko tam, gdzie ze strefą gotowania styka się z naczyniem, a zatem ogranicza się jej zużycie do minimum.

### System automatycznego wyłączenia

Sterownik kuchenki posiada system automatycznego wyłączenia. Jeśli co najmniej jedna strefa płyty grzewczej pozostaje włączona, strefa płyty grzewczej po chwili wyłącza się automatycznie (patrz: Tabela 1). W przypadku wyłącznika czasowego przypisanego do płyty, ekran wyłącznika czasowego zostanie również wyłączony.

Limit czasu automatycznego wyłączenia zależy od wybranego poziomu temperatury. Dla tego poziomu temperatury obowiązuje maksymalny czas pracy.

Strefa płyty grzewczej może być ponownie obsługiwana przez użytkownika po jej automatycznym wyłączeniu, jak opisano powyżej.

**Tabela 1:** Okresy automatycznego wyłączenia

| Poziom temperatury                         | Okresy automatycznego wyłączenia - godziny |
|--|--|
| 0  | 0  |
| 1  | 6  |
| 2  | 6  |
| 3  | 5  |
| 4  | 5  |
| 5  | 4  |
| 6  | 1,5  |
| 7  | 1,5  |
| 8  | 1,5  |
| 9  | 20-30 min.                                 |
| P Booster - szybkie nagrzewanie            | 5-10 min. (*)                              |
| (*) Po 5 minutach płyta obniży poziom do 9 |  |

## Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Płyta ta wyposażona jest w czujniki zabezpieczające przed przegrzaniem. W razie przegrzania można zaobserwować, co następuje:


- Można wyłączyć czynną strefę gotowania.
- Może się obniżyć wybrany poziom. Jednakże stanu takiego nie pokazuje wskaźnik.


## System zabezpieczenia przed wykipieniem

Płyta ta wyposażona jest w system zabezpieczający przed przelaniem się zawartości naczyń. Jeśli zawartość naczyń przelewa się na panel sterowania system bezzwłocznie odetnie zasilanie i wyłączy płytę. Na ten czas na wyświetlaczu pojawi się znak ostrzegawczy "F".

## Precyzyjne ustawienie mocy

Inna zasada działania płyty indukcyjnej polega na tym, że natychmiast reaguje na polecenia. Bardzo szybko zmienia ustawienia mocy. Tym samym można zapobiec przelaniu się zawartości naczynia (woda, mleko itd.) nawet jeśli niewiele do niego brakuje.

 Jeśli powierzchnia panelu sterowania dotykowego narażona jest na intensywne działanie oparów, cały system sterowania może zostać wyłączony i nadawać sygnał błędu.

 Powierzchnię dotykowego panelu sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Można zaobserwować błędne działanie.

## 6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia.

W tej części opisano wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia.

### Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty

- Nigdy nie wolno napełniać rondla olejem powyżej jednej-trzeciej jego pojemności. Podczas podgrzewania oleju nie wolno pozostawiać płyty bez nadzoru. Przegrzany olej może zapalić się. **Nigdy nie wolno gasić ognia wodą!** Gdy olej się zapali, natychmiast przykryć go kocem gaśniczym lub wilgotną szmatą. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zadzwonić po straż pożarną.
- Przed umieszczeniem żywności na patelni należy usunąć z niej nadmiar wody,

a następnie ostrożnie umieścić na rozgrzanym oleju. Przed smażeniem produktów mrożonych należy je wcześniej rozmrozić.

- Podczas podgrzewania oleju upewnij się, że garnek, którego używasz, jest suchy i nie otwieraj jego pokrywy.
- Zalecenia dotyczące gotowania z oszczędzaniem energii można znaleźć w rozdziale „Instrukcje dotyczące ochrony środowiska”.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.



## 7 Czyszczenie i konserwacja

### Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

#### **⚠ Ostrzeżenia ogólne:**

- Przeczek czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie umieszczać detergentów bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe zabrudzenie.
- Po każdym użyciu urządzenie należy dokładnie wyczyścić i wysuszyć. Dzięki temu łatwo usunąć pozostałości żywności, co zapobiega się ich spalaniu, gdy produkt zostanie ponownie użyty. W ten sposób żywotność urządzenia wydłuża się, a często napotykanne problemy są zmniejszone.
- Nie używać parownic do czyszczenia urządzenia.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów, środków do usuwania kamienia ani ostrych przedmiotów.
- Nie ma potrzeby stosowania specjalnego środka czyszczącego po każdym użyciu. Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie czyść żadnej z części urządzenia w zmywarce.

#### **Do płyty:**

- Zanieczyszczenia kwaśne, takie jak mleko, pasta pomidorowa i olej mogą powodować trwałe plamy na płytach i elementach palników/płyt grzewczych, wszelkie przelane płyny należy usunąć natychmiast po ostygnięciu płyty poprzez jej wyłączenie.

### Powierzchnie ze stali nierdzewnej i INOX

- Nie wolno używać środków czyszczących zawierających kwas lub chlor do czyszczenia powierzchni i uchwytów ze stali nierdzewnej lub INOX.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej lub Inox może z czasem zmienić kolor. To jest normalne. Po każdym użyciu wyczyść za pomocą detergentu odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub Inox.
- Należy używać miękkiej ściereczki z mydłem i płynnym (nie rysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, starając się wycierać w jednym kierunku.
- Należy natychmiast usunąć z powierzchni plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka z powierzchni ze stali nierdzewnej i szkła. Plamy mogą rdzewieć przez długi czas.

### Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i szmatki z mikrofibry przeznaczoną do powierzchni szklanych, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Jeśli po czyszczeniu pozostały resztki detergentu, należy wytrzeć je zimną wodą, a następnie osuszyć czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą uszkodzić szklaną powierzchnię przy następnym użyciu.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić ząbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nałóż na gąbkę środek czyszczący i odczekaj dłuższy czas aż

zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.

- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

### **Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie**

- Plastikowe części i pomalowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych środków czyszczących. Mogą uszkodzić powierzchnię.
- Należy upewnić się, że połączenia elementów urządzenia nie są wilgotne i nie mają śladów detergentu. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

### **Czyszczenie płyty**

#### **Szklana powierzchnia do gotowania**

Postępuj zgodnie z krokami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia”, dotyczącymi czyszczenia szklanej powierzchni do gotowania. W szczególnych przypadkach możesz wyczyścić urządzenie zgodnie z poniższymi informacjami.

- Produkty na bazie cukru, takie jak ciemna śmietana, skrobia i syrop, należy

natychmiast wyczyścić, nie czekając, aż powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie szklana powierzchnia może zostać trwale uszkodzona.

- Nie używaj środków czyszczących, gdy płyta jest gorąca, w przeciwnym razie mogą pojawić się trwałe plamy.

### **Czyszczenie panelu sterowania**

- Podczas czyszczenia panelu sterowania z pokrętłami należy użyć wilgotnej miękkiej ściereczki i osuszyć suchą szmatką. Nie wolno zdejmować pokręteł ani uszczelek znajdujących się pod spodem. Panel sterowania i pokrętła mogą zostać uszkodzone.
- Podczas czyszczenia paneli ze stali nierdzewnej z pokrętłem nie należy używać środków czyszczących do stali nierdzewnej wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokręteł można usunąć.
- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

## 8 Rozwiązywanie problemów

Skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub technikiem posiadającym licencję lub sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony, jeśli nie możesz rozwiązać problemu, mimo że zastosowałeś się do instrukcji. Nigdy nie wolno próbować samodzielnie naprawić uszkodzonego urządzenia.

### Urządzenie nie działa

- Bezpiecznik sieciowy jest uszkodzony. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień je lub zamontuj ponownie.*
- Urządzenie nie jest podłączone do (uziemionego) gniazda. >>> *Sprawdź połączenie wtykowe.*
- Przyciski/pokrętła/klawisze na panelu sterowania nie działają. >>> *Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję blokady przycisków, blokada może być włączona. Należy wyłączyć.*
- Wyświetlacz nie zapala się po ponownym włączeniu płyty. >>> *Odłączyć urządzenie od wyłącznik obwodu. Poczekaj co najmniej 20 sekund, a następnie podłącz ponownie.*
- Ochrona przed przegrzaniem jest aktywna. >>> *Poczekaj, aż płyta ostygnie.*
- Garnek nie jest odpowiedni. >>> *Sprawdź garnek.*

### symbol pojawia się na wyświetlaczu strefy.

- Nie ustawiłeś garnka na aktywnej strefie. >>> **Sprawdź, czy w strefie gotowania znajduje się garnek.**
- Garnek nie jest przeznaczony do płyty indukcyjnej. >>> *Sprawdź, czy garnek jest przeznaczony do płyty indukcyjnej..*
- Garnek nie jest odpowiednio wyśrodkowany lub jego dolna powierzchnia nie jest wystarczająco szeroka. >>> *Wybierz garnek wystarczająco szeroki i odpowiednio go wyśrodkuj.*
- Garnek lub pole grzewcze jest przegrzane. >>> *Pozwól im ostygnąć.*

### Wybrane pole grzewcze nagle wyłącza się podczas pracy.

- Czas gotowania dla wybranego pola grzewczego mógł się skończyć. >>> *Możesz ustawić nowy czas gotowania lub zakończyć gotowanie.*
- Ochrona przed przegrzaniem jest aktywna. >>> *Poczekaj, aż płyta ostygnie.*
- Może zakrywać dotykowy panel sterowania. >>> *Usuń przedmiot z panelu.*

### Garnek nie nagrzewa się, nawet jeśli pole grzewcze jest włączone.

- Garnek nie jest przeznaczony do płyty indukcyjnej. >>> *Sprawdź, czy garnek jest przeznaczony do płyty indukcyjnej..*
- Garnek nie jest odpowiednio wyśrodkowany lub jego dolna powierzchnia nie jest wystarczająco szeroka. >>> *Wybierz garnek wystarczająco szeroki i odpowiednio go wyśrodkuj.*

### Wentylator chłodzący nadal działa, chociaż płyta jest wyłączona.

- Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia. Wentylator chłodzący będzie działał, dopóki elektronika w płycie nie ostygnie do odpowiedniej temperatury.

## Odgłosy z kuchenki podczas gotowania

Podczas gotowania z kuchenki mogą wydobywać się dźwięki. Dźwięki te są spowodowane przez strukturę naczynia do gotowania. Dźwięki te są normalne, nie są usterką i są częścią technologii indukcyjnej.

### Możliwe odgłosy i przyczyny

- **Szum wentylatora:** Kuchenka jest wyposażona w wentylator, który włącza się automatycznie w zależności od temperatury urządzenia. Wentylator ma różne poziomy robocze i działa na różnych poziomach w zależności od temperatury.
- **Niższy szum, taki jak hałas roboczy transformatora:** Wynika to z charakteru technologii indukcyjnej. Ponieważ ciepło jest przenoszone bezpośrednio do podstawy naczynia do gotowania, takie brzęczące dźwięki mogą być słyszalne, jak w przypadku materiału naczynia do gotowania. W związku z tym przy różnych naczyniach mogą być słyszalne różne odgłosy.
- **Odgłos pękania:** Powodem tego jest konstrukcja i materiał podstawy naczynia do gotowania. Odgłos pękania może być słyszalny, jeśli naczynie do gotowania jest wykonane z warstw z różnych materiałów.
- **Odgłos pisku:** Pisk może być słyszalny, gdy dwie strefy gotowania po tej samej stronie kuchenki są używane do gotowania na różnych poziomach gotowania.

## Kody błędów/przyczyny i możliwe rozwiązania - Do płyty grzejnej

| Kody błędów  | Przyczyny błędów   | Możliwe rozwiązania   |
|--------------|--|---|
| E 22<br>E 26 | Kuchenka indukcyjna jest przegrzana.   | Wyłącz kuchenkę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura szybko spadnie poniżej dopuszczalnych wartości.           |
| E 46         | Jeden lub więcej przycisków naciśniętych przez ponad 10 sekund.<br>Na panelu sterowania pozostawiono jakiś przedmiot lub panel sterowania został wystawiony na działanie pary. | Problem zniknie po zdjęciu dłoni z kuchenki.<br>Problem zniknie po wyczyszczeniu panelu sterowania.   |
| E 47         | Nie jest używany garnek odpowiedni do ogrzewania indukcyjnego.   | Błąd zniknie, gdy używany jest garnek odpowiedni do ogrzewania indukcyjnego.  |
| E 1 - E 15   | Błąd komunikacji na płycie indukcyjnej.  | Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie.<br>Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie. |
| E 16 - E 21  | Błąd czujnika temperatury na płycie indukcyjnej.   | Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie.<br>Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie. |
| E 23<br>E 24 | Błąd oprogramowania na płycie indukcyjnej.   | Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie.<br>Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie. |

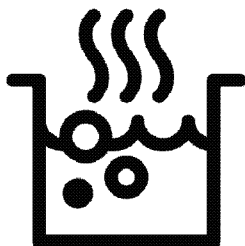
| Kody błędów          | Przyczyny błędów   | Możliwe rozwiązania   |
|----------------------|--|---|
| E 25                 | Błąd pracy wentylatora na płycie indukcyjnej.              | Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.  |
| E 31 - E 45          | Błąd sprzętowy płyty elektronicznej na płycie indukcyjnej. | Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.  |
| E 48<br>E 49<br>E 51 | Błąd czujnika na płycie indukcyjnej.                       | Wyposażenie czujnikowe powinno być kompatybilne z warunkami pracy. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.  |
| E 52 - E 57          | Błąd wysokiej temperatury na płycie indukcyjnej.           | Wyłącz kuchenkę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura czujnika spadnie poniżej dopuszczalnych wartości. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie. |





## Vestavěná varná deska

Návod k použití



## Vážený zákazníku,

### **Před použitím produktu si pozorně přečtěte tento návod k obsluze.**

Beko děkuje, že jste si vybrali tento výrobek. Chceme, aby vám vaše zařízení, vyrobené s vysokou kvalitou a špičkovou technologií, poskytovalo nejlepší účinnost. Před použitím výrobku si pečlivě přečtěte tento návod a veškerou dodanou dokumentaci a uschovejte je jako referenci. Pokud výrobek předáte někomu jinému, poskytněte mu tento návod. Postupujte podle pokynů a věnujte pozornost všem informacím a výstrahám v návodu k obsluze.

Řiďte se podle všech informací a varování v návodu k obsluze. Tím budete chránit sebe a svůj výrobek před nebezpečími, která mohou nastat.

Návod k obsluze si uschovejte. Pokud výrobek předáte někomu jinému, poskytněte mu tento návod.

Návod k obsluze obsahuje následující symboly:



Nebezpečí, které může mít za následek smrt nebo zranění.

**POZNÁMKY** Nebezpečí, které může mít za následek vážné poškození výrobku nebo jeho okolí.



Nebezpečí, které může způsobit popálení v důsledku kontaktu s horkými povrchy.



Důležité informace nebo užitečné tipy pro použití.



Návod k obsluze si přečtěte.



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY



**1 Bezpečnostní pokyny 4**

|   |   |
|---|---|
| Účel použití .....  | 4 |
| Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích zvířat..... | 4 |
| Elektrická bezpečnost.....                                | 5 |
| Bezpečnost při přepravě .....                             | 6 |
| Bezpečnost instalace.....                                 | 6 |
| Bezpečnost použití.....                                   | 7 |
| Varování o teplotě .....                                  | 7 |
| Použití příslušenství.....                                | 7 |
| Bezpečnost pečení.....                                    | 8 |
| Indukce.....  | 8 |
| Údržba a čištění.....                                     | 8 |

**2 Pokyny týkající se životního prostředí 10**

|  |    |
|--|----|
| Nařízení o odpadech.....                           | 10 |
| Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů..... | 10 |
| Likvidace obalových materiálů .....                | 10 |
| Doporučení pro úsporu energie.....                 | 10 |

**3 Váš výrobek 11**

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Představení výrobku ..... | 11 |
|---------------------------|----|

|   |    |
|---|----|
| Úvod do ovládacího panelu výrobku a jeho použití..... | 12 |
| Ovládání varné desky .....                            | 12 |
| Všeobecné informace o varné desce.....                | 12 |
| Technické specifikace.....                            | 13 |

**4 První použití 14**

|                    |    |
|--------------------|----|
| První čištění..... | 14 |
|--------------------|----|

**5 Používání varné desky 15**

|  |    |
|--|----|
| Obecné informace o použití varné desky ..... | 15 |
| Ovládací panel .....                         | 17 |

**6 Obecné informace o pečení 22**

|  |    |
|--|----|
| Obecné varování o vaření s varnou deskou ..... | 22 |
|--|----|

**7 Údržba a péče 23**

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Všeobecné informace o čištění..... | 23 |
| Čištění varné desky .....          | 24 |
| Čištění ovládacího panelu .....    | 24 |

**8 Řešení problémů 25**

## **1 Bezpečnostní pokyny**

- Tato část obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předcházet jakýmkoli rizikům zranění osob nebo škod na majetku.
- V případě převedení výrobku na jinou osobu nebo použití z druhé ruky je třeba spolu s výrobkem dodat návod k obsluze, produktové štítky, další příslušné dokumenty a příslušenství.
- Naše společnost neodpovídá za žádné škody, které mohou vzniknout následkem nedodržení těchto pokynů.
- Nedodržení těchto pokynů způsobí ztrátu jakékoli záruky.
- **!** Instalační a servisní práce nechte vždy provést výrobcem, autorizovaným servisem nebo osobou, kterou určí dovozce.
- **!** Používejte pouze originální náhradní díly a příslušenství.
- **!** Nepokoušejte se opravit ani vyměnit žádnou část výrobku, pokud to není jasně uvedeno v návodu k obsluze.
- **!** Na výrobku neprovádějte technické úpravy.

### **! Účel použití**

- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Není vhodný pro komerční použití.
- Nepoužívejte výrobek na zahradách, balkonech ani v jiných venkovních prostředích. Zařízení je určeno k použití v kuchyňských linkách pro domácnosti a zaměstnance v obchodech, kancelářích a dalších pracovních prostředích.
- **VAROVÁNÍ:** Tento výrobek by se měl používat pouze pro účely vaření. Neměl by se používat pro jiné účely, například pro vytápění místnosti.

### **! Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích zvířat**

- Děti ve věku 8 let a starší, a lidé, kteří mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální dovednosti nebo mají nedostatek zkušeností a znalostí, mohou tento výrobek používat pouze tehdy, když jsou pod dohledem nebo vyškoleni pro

bezpečné používání a rizika výrobku.

- Děti by si s výrobkem neměly hrát. Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti, pokud nejsou pod dohledem.
- Tento výrobek by neměli používat lidé s omezenou fyzickou, smyslovou nebo mentální schopností (včetně dětí), pokud nejsou stále pod dohledem nebo pokud nedostanou potřebné pokyny.
- Děti by měly být pod dohledem, aby se zajistilo, že si s výrobkem nebudou hrát.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti a domácí zvířata. Děti a domácí zvířata si s výrobkem nesmějí hrát, lézt na výrobek ani dovnitř.
- Nepokládejte na výrobek předměty, na které by děti mohly dosáhnout.
- Otočte rukojeti hrnců a pánví na stranu pracovního stolu, aby na ně děti nemohly sahat a spálit se.
- **VAROVÁNÍ:** Během používání jsou přístupné povrchy výrobku horké. Udržujte děti dále od výrobku.
- Obalové materiály uchovávejte mimo dosah

děti. Hrozí nebezpečí zranění a udušení.

- (Pokud je váš produkt vybaven zástrčkou) Z důvodu bezpečnosti dětí před likvidací výrobku odpojte napájecí zástrčku a vyřadte výrobek z provozu.



### **Elektrická bezpečnost**

- Připojte výrobek k uzemněné zásuvce chráněné pojistkou, která odpovídá aktuálním hodnotám uvedeným na typovém štítku. Instalaci uzemnění nechte provést kvalifikovaným elektrikářem. Nepoužívejte výrobek bez uzemnění v souladu s místními / vnitrostátními předpisy.
- Zástrčka nebo elektrické připojení výrobku by mělo být na snadno přístupném místě (kde nebude ovlivněno plamenem kamen). Pokud to není možné, měl by být na elektrické instalaci, ke které je produkt připojen, k dispozici mechanismus (pojistka, spínač, vypínač atd.) v souladu s elektrickými předpisy, oddělující všechny póly od sítě.
- Během instalace, opravy a přepravy nesmí být produkt zapojen do zásuvky.

- Zapojte výrobek do zásuvky, která splňuje hodnoty napětí a frekvence uvedené na typovém štítku.
  - (Pokud váš produkt nemá napájecí kabel) Používejte pouze propojovací kabel, který je uveden v části „Technické údaje“.
  - Napájecí kabel nemačkejte pod výrobek a za výrobkem. Na napájecí kabel nepokládejte těžké předměty. Napájecí kabel by se neměl ohýbat, mačkat, a nesmí přijít do kontaktu s žádným zdrojem tepla.
  - Používejte pouze originální kabel. Nepoužívejte proříznuté nebo poškozené kabely ani prodlužovací kabely.
  - Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, autorizovaný servis nebo osoba, kterou určí dovozce, aby se předešlo možným nebezpečím.
- (Pokud je váš produkt vybaven zástrčkou)
- Nezapojujte výrobek do zásuvky, která je volná, dostala se ven ze své zdířky, je rozbitá, špinavá, mastná, v nebezpečí kontaktu s vodou (například voda, která může vytéct z přepážky).
  - Nikdy se nedotýkejte zástrčky mokřýma rukama! Při odpojování nedržte kabel, vždy držte zástrčku.
  - Ujistěte se, že zástrčka výrobku je bezpečně zapojena do zásuvky, aby se zabránilo vzniku elektrického oblouku.
-  **Bezpečnost při přepravě**
- Před přepravou výrobku odpojte výrobek ze sítě.
  - Pokud potřebujete výrobek přepravit, zabalte jej do balicího materiálu s bublinkovou fólií nebo silnou lepenku a pevně ji přilepte. Výrobek pevně zajistěte páskou, aby se zabránilo poškození výrobku a jeho odnímatelných nebo pohyblivých částí.
  - Zkontrolujte celkový vzhled výrobku, zda během přepravy nedošlo k poškození.
-  **Bezpečnost instalace**
- Před instalací výrobek zkontrolujte, zda není poškozený. Pokud je výrobek poškozen, neinstalujte jej.
  - Neinstalujte výrobek v blízkosti zdrojů tepla (radiátory, kamna atd.).

- Udržujte všechny ventilační kanály kolem výrobku otevřené.

### **Bezpečnost použití**

- Po každém použití se ujistěte, že výrobek je vypnutý.
- Pokud výrobek delší dobu nepoužíváte, odpojte jej nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce.
- Vadný nebo poškozený výrobek nepoužívejte. Odpojte elektrická / plynová připojení výrobku, pokud jsou k dispozici, a zavolejte autorizovaný servis.
- **VAROVÁNÍ:** Je-li povrch nalomený, vypněte spotřebič, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Nelezte na výrobek, abyste na něco dosáhli, ani z jiného důvodu.
- Nepoužívejte výrobek v situacích, které mohou ovlivnit váš úsudek, jako například po užití drog nebo alkoholu.
- Hořlavé předměty uchovávané v oblasti pečení se mohou vznítit. Nikdy neskladujte v oblasti pečení hořlavé předměty.
- Litina, hliník nebo nádobí s poškozenými / drsnými částmi dna mohou

poškrábat povrch skla. Při výměně nádobí vždy nádoby zvedejte, neposouvejte je po povrchu.

- Tlak páry vzniklé z důvodu vlhkosti na povrchu trouby nebo ve spodní části konvice může způsobit nadsakování konvice. Zajistěte proto, aby povrch varné desky a dno hrnců byly vždy suché.
- Tento výrobek není vhodný pro použití s dálkovým ovládáním ani externími hodinami.

### **Varování o teplotě**

- **VAROVÁNÍ:** Během provozu výrobku budou exponované části horké. Nedotýkejte se výrobku a ohřívacích prvků. Děti mladší 8 let by se neměly přibližovat k výrobku bez dospělé osoby.
- Neumísťujte do blízkosti výrobku hořlavé / výbušné materiály, protože okraje budou během provozu horké.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Na povrchu určeném k vaření neskladujte žádné předměty.

### **Použití příslušenství**

- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze šrouby navržené výrobcem kuchyňského spotřebiče

nebo uvedené výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné nebo šrouby, které jsou zapojené do spotřebiče. Použití nevhodných šroubů může způsobit nehody.

## **Bezpečnost pečení**

- **VAROVÁNÍ:** Postup vaření je třeba dodržovat. Krátkodobé postupy vaření je třeba stále sledovat.
- **VAROVÁNÍ:** Vaření bez dozoru, při kterém používáte tuk nebo olej může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a poté plamen zakryjte pokličkou nebo hasicí rouškou.
- Při užívání alkoholu v jídle dbejte na opatrnost. Alkohol se při vysokých teplotách odpařuje, a při vystavení horkým povrchům se může vznítit a způsobit požár.

## **Indukce**

- Varné plotýnky jsou vybavené technologií "indukce". Indukční varnou desku, která šetří čas i peníze, je nutno používat s nádobami vhodnými pro

indukční vaření; jinak nebudou plotny fungovat. Podrobné informace najdete v části „Výběr hrnce“.

- Jelikož indukční desky vytvářejí magnetické pole, mohou mít škodlivý vliv na osoby používající zařízení, jako je inzulínová pumpa nebo kardiostimulátor.
- Varnou desku po použití zavřete pomocí ovládacího panelu, nespolehejte se na senzor hrnce.
- Kovové předměty, jako například nože, vidličky, lžíce a víka, by se neměly umísťovat na plotýnku, protože se zahřívají.
- Kovové předměty uložené v zásuvkách pod varnou desku se mohou při dlouhém a intenzivním používání velmi zahřát. Neukládejte kovové předměty do zásuvek pod varnou desku.
- Na indukční varnou desku nepokládejte elektronické výrobky, jako jsou mobilní telefony, tablety, počítače. Váš výrobek může být poškozen.

## **Údržba a čištění**

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt

- vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Nikdy nemyjte výrobek stříkáním nebo poléváním vodou na něj! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
  - Výrobek nečistěte parními čističi, protože by to mohlo způsobit úraz elektrickým proudem.
  - Sůl, zbytky cukru na spodní části nádobí nebo takové částičky na povrchu skla mohou způsobit poškrábání a prasknutí skla. Před vložením nádobí se ujistěte, zda je jeho spodek čistý. Sklokeramický povrch udržujte čistý.

## 2 Pokyny týkající se životního prostředí

### **Nařízení o odpadech**

#### **Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů**



Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE).

Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odveďte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

Správná likvidace použitého zařízení pomáhá předcházet možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

#### **Dodržování směrnice RoHS:**

Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnici zakázány.

#### **Likvidace obalových materiálů**

- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na

bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a třídte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

#### **Doporučení pro úsporu energie**

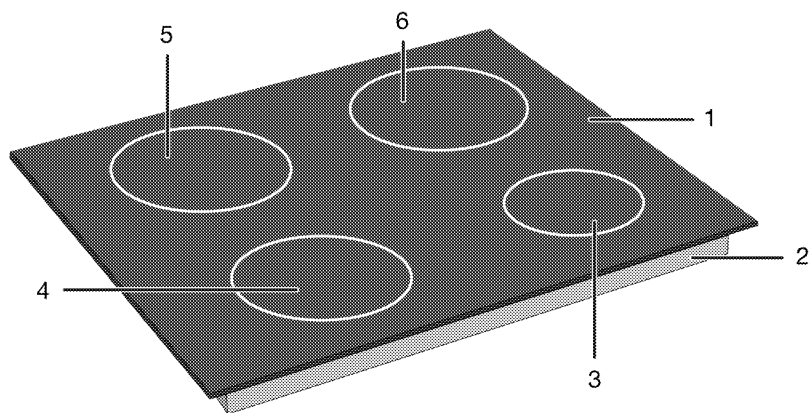
Informace o energetické účinnosti podle EU 66/2014 naleznete na produktovém listu uvedeném u výrobku. Následující doporučení vám pomohou používat váš výrobek ekologicky a energeticky účinně:

- Zmrazené jídlo před vařením rozmrazte.
- Vypněte výrobek 5 až 10 minut před koncem doby vaření, aby se vaření prodloužilo. Nyní můžete pomocí tepla ušetřit až 20 % elektřiny.
- Používejte hrnce / pánve s velikostí a výškou vhodným pro varnou desku. Pro své jídlo si vyberte vždy hrnce o správné velikosti. Pro nádoby nesprávné velikosti je zapotřebí více energie, než je nutné.
- Udržujte povrchy a varné desky varné desky čisté. Nečistoty omezují přenos tepla mezi varnou zónou a dnem hrnce.



## 3 Váš výrobek

### Představení výrobku

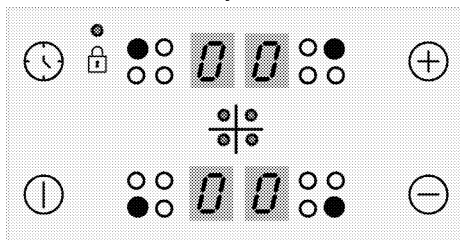


- 1 Skleněná varná plocha
- 2 Dolní kryt
- 3 Indukční varná zóna
- 4 Indukční varná zóna
- 5 Indukční varná zóna
- 6 Indukční varná zóna





## Úvod do ovládacího panelu výrobku a jeho použití

V této části najdete přehled a základní použití ovládacího panelu výrobku. V závislosti na typu výrobku se mohou obrázky a některé funkce lišit.


### Ovládání varné desky





#### Tlačítka



-  : Tlačítko Zapnutí/Vypnutí
-  : Tlačítko časovače
-  : Tlačítko zvýšení
-  : Tlačítko snížení

#### Symbols

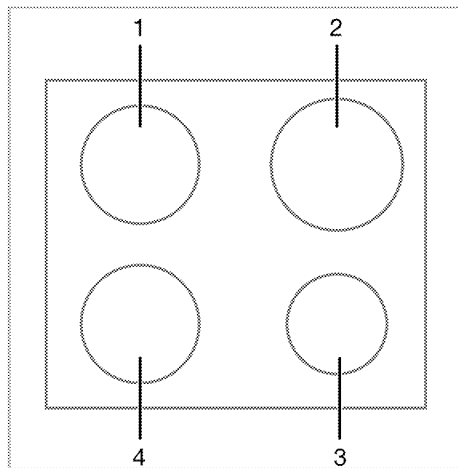
-  : Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek

#### Tlačítka výběru varné zóny

-  : Tlačítko výběru Zadní levé varné zóny
-  : Tlačítko výběru Přední levé varné zóny

-  : Tlačítko výběru Přední pravé varné zóny
-  : Tlačítko výběru Zadní pravé varné zóny

### Všeobecné informace o varné desce



- 1 Zadní levá - Indukční varná zóna
- 2 Zadní pravá - Indukční varná zóna
- 3 Přední pravá - Indukční varná zóna
- 4 Přední levá - Indukční varná zóna

## Technické specifikace

### Všeobecné specifikace

|   |  |
|---|--|
| Vnější rozměry výrobku (výška / šířka / hloubka)            | 52 mm*/580 mm/510 mm(U modelů, které jsou dodávány s montážními pružinami a těsnicím těsněním připojeným k produktu, považujte měření šířky a hloubky o 10 mm více než tato měření.) |
| Instalační rozměry varné desky (šířka / hloubka)            | 560 (+2) mm /490 (+2) mm   |
| Napětí / frekvence  | 1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz   |
| Typ a průřez kabelu použitý / vhodný pro použití ve výrobku | min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>   |
| Celková spotřeba energie                                    | max. 7.2 kW  |

### Hořáky

|              |                                     |
|--------------|-------------------------------------|
| Zadní levá   | <b>Indukční varná zóna</b>          |
| Rozměry      | 180 mm                              |
| Výkon        | 2000W / Booster (Zesílení): 2300 W  |
| Přední levá  | <b>Indukční varná zóna</b>          |
| Rozměry      | 180 mm                              |
| Výkon        | 2000W / Booster (Zesílení): 2300 W  |
| Přední pravá | <b>Indukční varná zóna</b>          |
| Rozměry      | 145 mm                              |
| Výkon        | 1600 W / Booster (Zesílení): 1800 W |
| Zadní pravá  | <b>Indukční varná zóna</b>          |
| Rozměry      | 210 mm                              |
| Výkon        | 2000 W / Booster (Zesílení): 2300 W |

\* Výška varné desky uvedená v technické tabulce je výška základního krytu výrobku.



Technické specifikace se mohou změnit za účelem zlepšení kvality výrobku bez předchozího upozornění.



Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat vašemu výrobku.



Hodnoty uvedené na štítcích výrobku nebo v průvodní dokumentaci byly získány v laboratorních podmínkách v souladu s příslušnými normami. Tyto hodnoty se mohou lišit v závislosti na provozních podmínkách výrobku a podmínkách prostředí.

## 4 První použití

Než začnete svůj výrobek používat, doporučujeme provést následující kroky v následujících částech.

### První čištění

1. Odstraňte všechny obalové materiály.
2. Otřete povrchy výrobku vlhkým hadříkem nebo houbou a osušte hadříkem.

**POZNÁMKY** Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

**POZNÁMKY** Při prvním použití se může na pár hodin uvolňovat kouř a zápach. To je normální. Zkontrolujte, zda je místnost řádně odvětrána, abyste odstranili kouř i zápach. Vyhněte se přímému vdechování kouře a zápachu.

## 5 Používání varné desky

### Obecné informace o použití varné desky

#### Všeobecná upozornění

- Nenechte na varnou desku spadnout žádné předměty. I malé předměty, jako například solničky, mohou varnou desku poškodit. Nepoužívejte prasklé varné desky. Voda může prosakovat skrz tyto praskliny a způsobit zkrat. Pokud je povrch jakkoli poškozen (např. Viditelné praskliny), nejprve vypněte pojistku a poté zavolejte autorizovaný servis, aby produkt odpojil, aby se snížilo riziko úrazu elektrickým proudem.
- Na varnou desku nepokládejte nevyvážené a snadno vyklápěné hrnce / pánve.
- Neohřívejte prázdné hrnce / pánve. Může dojít k poškození hrnců a spotřebiče.
- Po každém použití vždy vypněte hořáky varné desky.
- Pokud pracujete na varných deskách bez hrnce nebo hrnců / pánví, přístroj se může poškodit. Vždy po každém úkonu vypněte varné desky.
- Po každém použití bude varná plocha horká, proto na ni nepokládejte plastové hrnce / pánve. Takový materiál z povrchu ihned očistěte.
- Náhlé změny teploty na skleněné varné ploše mohou způsobit poškození, dávejte pozor, abyste během vaření nerozlili studené tekutiny.
- Do hrnců a pánví vkládejte dostatečné množství jídla. Můžete tak zabránit vylévání jídel z hrnců / pánví a nebudete muset troubu zbytečně čistit.
- Neumísťujte pokličky hrnců a pánví na hořáky / zóny.
- Umísťujte hrnce tak, že jejich vycentrovat na hořáky / zóny. Pokud chcete umístit hrnce na jiný hořák / zónu, neposunujte jej směrem k požadovanému hořáku; raději ho nejprve zvedněte a potom položte na druhý hořák.

#### Princip činnosti indukční varné desky

Indukční varná deska je jako otevřený elektrický okruh. Okruh se dokončí, když na něj umístíte hrnce / pánve vhodné pro

indukční vaření a elektronický systém pod skleněným povrchem vytváří magnetické pole. Kovová základna hrnců / pánví se ohřívá pomocí energie z tohoto magnetického pole. Teplota tedy nevzniká na povrchu varné desky, ale přímo v hrncích / pánvích nad ní. Skleněný povrch se ohřívá teplem z hrnců / pánví.

#### Výhody indukčního vaření

Indukční varné desky nabízejí několik výhod, protože teplo se přenáší přímo do hrnců / pánví.

- Potraviny, které během vaření protečou, se rychle nespálí, protože skleněná varná plocha se přímo neohřívá. Snadněji se čistí.
- Vaření může být rychlejší, protože teplo se vytváří přímo v hrncích / pánvích. Šetří tak čas a energii v porovnání s ostatními typy varných desek.
- Protože teplo se dodává přímo do hrnců / pánví, nedochází k žádným tepelným ztrátám a umožňuje tak efektivnější vaření.
- Skutečnost, že když se varné nádoby / pánve odeberou z varné plochy, přenos tepla se přeruší a varná plocha se přímo neohřívá, poskytuje bezpečnější použití proti možným nehodám během vaření.

#### Pro bezpečný provoz:

- Nevybírejte vysoké úrovně ohřevu, pokud používáte nepřilnavé hrnce / pánve s malým množstvím oleje nebo pokud je používáte bez oleje (typu teflon).
- Nepoužívejte skleněný varný povrch jako odkládací plochu, nebo jako řezný povrch.
- Na varnou desku nepokládejte kovové předměty, jako jsou příbory nebo pokličky, protože by se mohly zahřát.
- Na vaření nikdy nepoužívejte hliníkovou fólii. Na indukční zónu nikdy nepokládejte jídlo zabalené v hliníkové fólii.
- Během činnosti varné desky do její blízkosti neumísťujte magnetické předměty, jako jsou např. kreditní karty nebo pásky s nahrávkami.
- Pokud je pod vaší varnou deskou trouba, která je v provozu, mohou senzory na varné desce snížit hladinu vaření nebo varnou desku vypnout.

- Vaše varná deska disponuje systémem automatického vypínání. Podrobné informace o tomto systému jsou uvedeny v následujících částech. Pokud však na vaření použijete tenké hrnce, tyto hrnce se velmi rychle zahřejí a spodek pánve se může roztavit a poškodit varný povrch a spotřebič dříve, než se aktivuje systém automatického vypínání.

### Hrnce / pánve na vaření

Používejte feromagnetické, kvalitní hrnce / pánve, které jsou označeny štítkem nebo varováním, že jsou kompatibilní pro indukční vaření pouze s vaší indukční varnou deskou. Obecně platí, že čím vyšší je obsah železa, o to vyšší výkon mají hrnce / pánve. Průměr dna varných nádob / pánví musí odpovídat indukční zóně. Navrhované rozměry jsou uvedeny níže.

#### Vhodné hrnce / pánve:

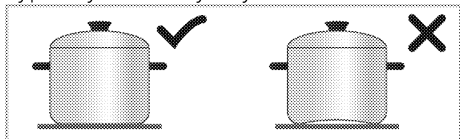
- Litinové hrnce / pánve
- Smaltované ocelové hrnce / pánve
- Hrnce / pánve z oceli a nerezové oceli (s etiketou nebo varováním, že jsou kompatibilní pro indukční vaření)

#### Nevhodné hrnce / pánve:

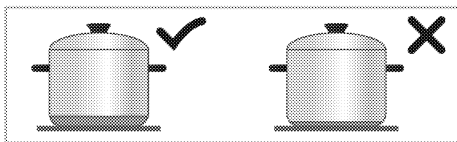
- Hliníkové hrnce / pánve
- Měděné hrnce / pánve
- Mosazné hrnce / pánve
- Skleněné hrnce / pánve
- Hliněné hrnce
- Keramika a porcelán

#### Doporučení:

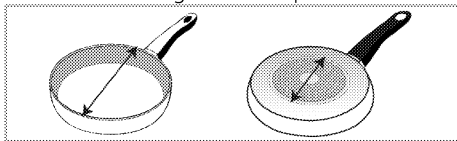
- Používejte pouze hrnce / pánve s plochým dnem. Nepoužívejte hrnce / pánve s vypouklým nebo vydutým dnem.



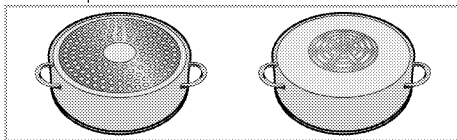
- Používejte pouze hrnce / pánve s hrubým, zpracovaným základem. Pokud použijete tenké hrnce, tyto hrnce se velmi rychle zahřejí a spodek pánve se může roztavit a poškodit varný povrch a spotřebič dříve, než se aktivuje systém automatického vypínání. Ostré hrany mohou způsobit poškození povrchu.



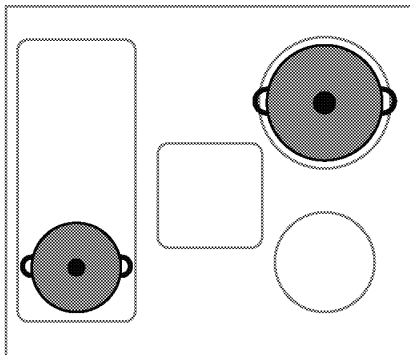
- Podstavec některých hrnců / pánví má menší feromagnetické pole jako je jejich skutečný průměr. Varnou deskou je vyhřívána jenom tato plocha. Z toho důvodu je teplo rozloženo nerovnoměrně a výkon vaření se snižuje. Navíc takové hrnce / pánve na vaření nemusí být detekovány velkými indukčními deskami. Proto, varná deska se musí zvolit podle velikosti feromagnetického pole.

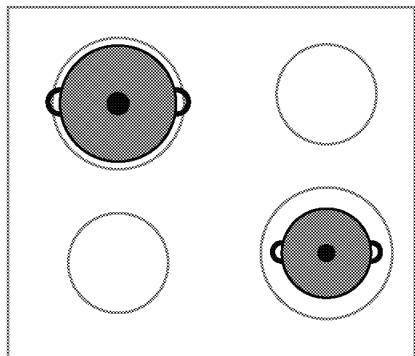


- Některé hrnce / pánve mají podstavec, který obsahuje neferomagnetické materiály, jako je hliník. Tyto typy hrnců / pánví se nemusí dostatečně zahřát nebo jejich nemusí indukční varná deska vůbec rozpoznat. V některých případech se může zobrazit upozornění na špatné hrnce / pánve.



Rovnoměrné rozložení nádobí na pravou a levou a střední desku při výběru desek pozitivně ovlivňuje výkon vaření při vaření více jídel na indukčních deskách.





## Test hrnců / pánví

Pomocí následujících metod vyzkoušejte, zda je váš hrnec kompatibilní s vařením pomocí indukční varné desky.

1. Je kompatibilní, pokud se magnet umístěný na dně hrnce přilepí.
2. Je kompatibilní, pokud neblíká "E", když hrnec položíte na indukční desku a zapnete ji.

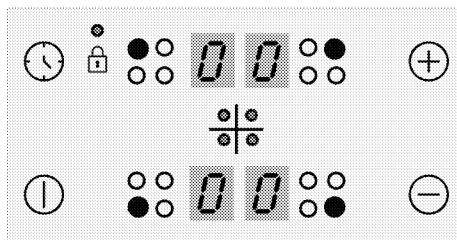
## Doporučené velikosti hrnců / pánví

| Průměr varné zóny - mm | Průměr hrnce - mm  |
|------------------------|--------------------|
| 145                    | min. 100 - max 145 |
| 180                    | min. 100 - max 180 |
| 210                    | min. 140 - max 210 |
| 240                    | min. 140 - max 240 |
| 280                    | min. 125 - max 280 |
| 320                    | min. 125 - max 320 |

Detekce varných nádob / pánví indukčními varnými deskami závisí na průměru a materiálu feromagnetického materiálu ve spodní části hrnců / pánví. Abyste zajistili detekci varných nádob a pánví a dosáhli efektivní vaření, hrnce / pánve musí být vybrány podle velikosti vaší varné desky. Výše jsou uvedeny velikosti hrnců / pánví doporučených pro velikosti varných desek. Chování při vaření se může lišit v závislosti na typech hrnců, velikosti hrnce a velikosti varné zóny. Pro homogennější chování při vaření může být použita varná zóna o jeden krok větší. Použití větší varné zóny nezpůsobuje plýtvání energií u indukčních varných desek, protože teplo se vytváří pouze v příslušné oblasti hrnce.

## Ovládací panel

**i** Zámek se v případě výpadku napájení zruší.



### Tlačítka

- ⌚ : Tlačítko Zapnutí/Vypnutí
- 🔒 : Tlačítko časovače
- ⊕ : Tlačítko zvýšení
- ⊖ : Tlačítko snížení

### Symboly

- 🔒 : Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek

### Tlačítka výběru varné zóny

- : Tlačítko výběru Zadní levé varné zóny
- : Tlačítko výběru Přední levé varné zóny
- : Tlačítko výběru Přední pravé varné zóny
- : Tlačítko výběru Zadní pravé varné zóny

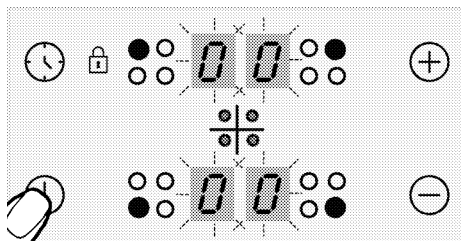
**i** Grafika a obrázky mají jen informativní účel. Aktuální displeje a funkce mohou být různé podle typu vaší varné desky.

**i** Toto zařízení se ovládá dotykovým ovládacím panelem. Každou činnost, kterou provedete na dotykovém ovládacím panele, potvrdí akustický signál.

**i** Ovládací panel udržujte vždy suchý a čistý. Vlhký a znečištěný povrch může způsobit potíže v provozu.

### Zapnutí varné desky

1. Stiskněte tlačítko ⌚ na ovládacím panelu. "0" se zobrazí na displejích všech varných ploch.



- i** Pokud se do 20 sekund neprovede žádný úkon, varná deska se automaticky vrátí do pohotovostního režimu.

### Vypnutí varné desky.

1. Stiskněte tlačítko ① na ovládacím panelu. Varná deska se vypne a vrátí se do pohotovostního režimu.

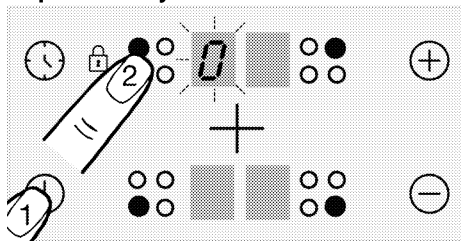
- i** "H" nebo "h", jež se objeví na displeji varné plochy, znamená, že varná plocha je stále horká. Nedotýkejte se varných oblastí.

### Ukazatel zbytkového tepla

"H" se zobrazí na displeji varné oblasti, což znamená, že deska je stále horká a lze ji použít k zachování určitého tepla pokrmu. Tento symbol se brzy změní na "h" a znamená méně horké.

- i** Přeruší-li se napájení, ukazatel zbytkového tepla se nerozsvítí a neupozorní uživatele na horké varné oblasti.

### Zapnutí varných oblastí



1. Stisknutím tlačítka ① zapnete varnou desku.
2. Stiskněte tlačítko volby varné oblasti, kterou chcete zapnout.

"0" se zobrazí na displeji varné oblasti a příslušný displej svítí jasněji.

- i** Pokud se do 20 sekund neprovede žádný úkon, varná deska se automaticky vrátí do pohotovostního režimu.

### Nastavení teploty

- i** Na úrovních od 1 do 7 může voda nebo olej v hrnci vařit nebo zastavit. To může vést k tomu, že si uživatel myslí, že produkt se přerušovaně zapíná a vypíná. Tato situace, která může nastat zejména v případech, kdy je v hrnci málo vody nebo oleje, není selhání, nýbrž způsob, jakým produkt funguje.

Stiskněte ⊕ nebo ⊖ tlačítka nastavení teploty na hodnotu mezi "1" a "9" nebo "9" a "1".

- i** Vnější část varné zóny (280 mm) na indukční varné desce (v případě, že varné zóny s průměrem 280 mm patří k výbavě spotřebiče) se aktivuje pouze tehdy, když se na varnou zónu umístí pánve s dostatečnou velikostí a když je teplota nastavena na hodnotu vyšší než 8.

### Zapnutí varných oblastí:

Varnou oblast lze vypnout 3 různými způsoby:

1. **Zmírněním teploty na "0"**  
Varnou oblast můžete vypnout zmírněním teploty na "0".
2. **Stiskněte symbol příslušné varné oblasti na určitou dobu**  
Zapněte varnou oblast stiskem příslušného symbolu na určitou dobu, aby hodnota teploty klesla na "0".
3. **Vypnutím časovače pro požadovanou varnou oblast**  
Po vypršení času časovač vypne příslušnou varnou oblast. "0" nebo "00" se objeví na příslušném displeji.  
Po vypršení času zazní zvukový signál. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte jakékoli tlačítko na ovládacím panelu.




### Vysoký výkon (posilovač)

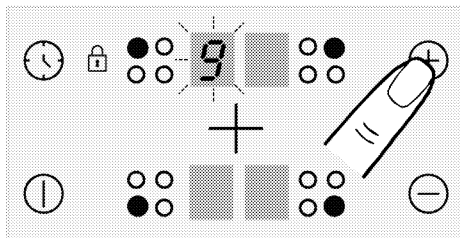
(Tato funkce je volitelná. Ve vašem produktu nemusí být přítomná.)




Pro rychlejší ohřev můžete použít funkci posilovače "P". Tato funkce se však nedoporučuje na dlouhodobější vaření. Funkce posilovače nemusí být dostupná na všech varných plochách.



### Zapínání vysokého výkonu (Posilovače):

1. Stisknutím tlačítka  zapnete varnou desku.
2. Zvolte vybranou varnou oblast dotykem tlačítek volby varné oblasti.
3. Stiskněte tlačítko  nebo  a nejprve dosáhnete úroveň "9".



4. Když je varná oblast v úrovni "9", jednou stiskněte tlačítko  a nastavíte teplotu varné oblasti na "P".




### Vypínání vysokého výkonu (Posilovače):

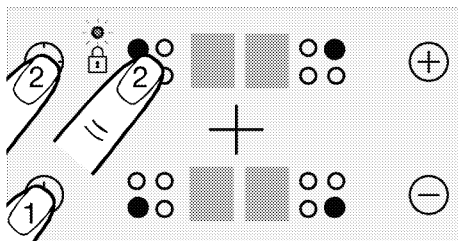
- Chcete-li funkci posilovače vypnout, stiskněte tlačítko  a nastavte teplotu na úroveň "9".  
Varná oblast se přepne z posilovače a nadále pracuje na úrovni "9".
- Úroveň teploty můžete snížit stiskem tlačítka  nebo můžete varnou oblast zcela vypnout, pokud teplotu snížíte na "0".

### Zámek tlačítek

Aby omylem nedošlo ke změně funkcí během provozu varné desky, můžete zapnout zámek tlačítek.

### Aktivace zámku




1. Stisknutím tlačítka  zapnete varnou desku.
2. Současným stiskem tlačítek  a  zapnete zámek kláves.



» Zámek tlačítek se aktivuje a tečka na symbolu  se rozsvítí.

- Vypnete-li varnou desku, když jsou tlačítka zamčena, zámek tlačítek bude v provozu, jakmile příště desku znovu zapnete. Zámek tlačítek musí být vypnut, aby varná deska mohla být používána.

### Deaktivace zámku





1. Když je zámek tlačítek aktivní, stiskněte současně tlačítka  a .
- » Zámek tlačítek se aktivuje a tečka na symbolu  zmizí.

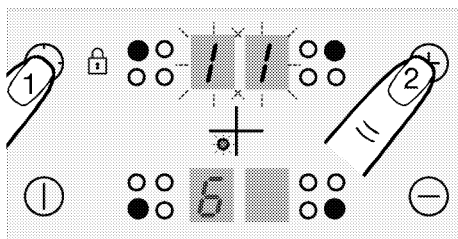
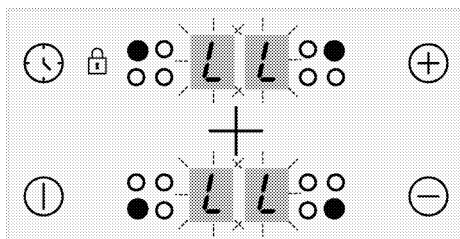
### Dětský zámek (Tato funkce je volitelná. Ve vašem produktu nemusí být přítomná.)

Varnou desku můžete ochránit před neúmyslným použitím a zabránit dětem, aby uvedly varnou oblast do provozu. Dětský zámek může být zapnut nebo vypnut jen v pohotovostním režimu.

- Dětská pojistka bude zrušena v případě výpadku napájení.

### Aktivace dětského zámku (Tato funkce je volitelná. Ve vašem produktu nemusí být přítomná.)

1. Stisknutím tlačítka  zapnete varnou desku.
  2. Stiskněte současně tlačítka  a , po zaznění signálu pípnutí stiskem  aktivujete dětský zámek.
- » Dětský zámek se aktivuje a symbol "L" se zobrazí na displeji všech varných oblastí.



## Vypnutí dětského zámku (Tato funkce je volitelná. Ve vašem produktu nemusí být přítomná.)

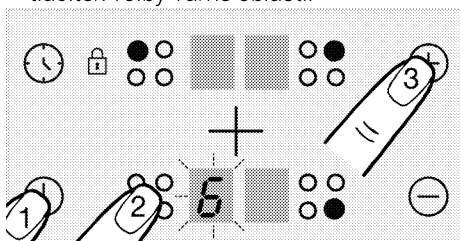
1. Když je dětský zámek aktivní, stiskněte tlačítko ① a zapnete varnou desku.
2. Stiskněte současně tlačítka "⊖" a "⊕", po zaznění signálu pípnutí stiskem ⊖ vypnete dětský zámek.  
» Dětský zámek se vypne a symbol "L" zmizí z displeje všech varných oblastí.

## Funkce časovače

Tato funkce vám usnadní vaření. Nebudete muset hlídat troubu po celou dobu vaření. Varná oblast se automaticky vypne po vypršení vámi zvolené doby.

## Zapnutí časovače

1. Stisknutím tlačítka ① zapnete varnou desku.
2. Zvolte vybranou varnou oblast dotykem tlačítek volby varné oblasti.



3. Stiskem tlačítek ⊕ nebo ⊖ nastavíte požadovanou úroveň teploty.
4. Stisknutím tlačítka ⌚ zapnete časovač. "00" se rozsvítí na displeji časovače a na displeji zvolené varné oblasti se zobrazí desetinná tečka.

**i** Displeje pravé zadní a levé zadní varné oblasti fungují jako displej časovače, když je aktivní.

5. Stiskem tlačítek ⊕ nebo ⊖ nastavte požadovaný čas.

**i** Časovač lze nastavit pouze pro varné oblasti, které jsou již v provozu.

**i** Opakujte výše zmíněný postup pro ostatní varné oblasti, u kterých si přejete nastavit časovač.

**i** Časovač nelze nastavit, pokud není zvolena varná oblast a teplota varné oblasti.

**i** Když zvolíte varnou oblast, pro niž je nastaven časovač, zobrazíte zbývající čas dalším stiskem tlačítka ⌚.

## Vypnutí časovače

Po uplnutí nastaveného času se varná deska automaticky vypne a vyšle zvukovou výstrahu.

Pro zastavení zvukové výstrahy stiskněte jakékoli tlačítko.

## Vypnutí časovačů dříve

Vypnete-li časovač dříve, varná deska bude pokračovat v provozu na nastavenou teplotu, dokud nebude vypnuta.

1. Zvolte varnou oblast, kterou chcete vypnout.
2. Stisknutím tlačítka ⌚ zapnete časovač.
3. Dokud se na displeji časovače nezobrazí "00", stiskem ⊖ nastavte hodnotu na "00".

Tečka na displeji příslušné varné oblasti zcela zhasne poté, co blikala určitou dobu, časovač je pak zrušen.

## Bezpečné a účinné použití oblastí indukčního vaření

**Zásady používání:** Indukční varná deska zahřívá přímo kuchyňské nádoby. Proto má ve srovnání s jinými typy varných desek četné výhody. Funguje účinněji a povrch varné desky se nezahřívá.

Indukční deska je vybavena dokonalejšími bezpečnostními systémy, které zajišťují maximální bezpečnost při použití.

**i** Vaše varná deska může být vybavena indukčními varnými oblastmi o průměru 145, 180 a 210-280 mm podle typu. S výhodou indukce každá varná oblast rozpozná každou nádobu, která je na ni postavena. Energie vzniká pouze tam, kde se nádoba dotýká varné oblasti, a tak dochází k minimální spotřebě energie.

## System automatického vypínání

Ovládání sporáku má systém automatického vypnutí. Pokud jsou jedna nebo více zón varné desky ponechány zapnuté, varná zóna se po chvíli automaticky vypne (viz Tabulka 1). V případě časovače přiřazeného k varné desce se pak vypne i obrazovka časovače.

Časový limit pro automatické vypnutí závisí na zvolené úrovni teploty. Pro tuto teplotní hladinu se použije maximální doba provozu. Po automatickém vypnutí varné zóny může uživatel opět pracovat, jak je uvedeno výše.

**Tabulka č. 1:** Automatické období vypínání

| Úroveň teploty                                       | Automatická doba vypínání - hodiny |
|--|------------------------------------|
| 4  | 5                                  |
| 5  | 4                                  |
| 6  | 1,5                                |
| 7  | 1,5                                |
| 8  | 1,5                                |
| 9  | 20-30 minuty                       |
| P (Posilovač)  | 5-10 minuty (*)                    |
| (*) Varná deska se dostane na úroveň 9 po 5 minutách |                                    |

## Ochrana proti přehřátí

Vaše varná deska je vybavena snímači zajišťujícími ochranu proti přehřátí. V případě přehřátí může být pozorováno následující:

- Aktivní varná oblast může být vypnuta.
- Vybraná úroveň může poklesnout. Tento stav však není vidět na ukazateli.

## Bezpečnostní systém proti přetečení

Vaše deska je vybavena bezpečnostním systémem proti přetečení. Pokud dojde k přetečení, které znečistí ovládací panel, systém ihned přeruší napájení a vypne varnou desku. Během této doby na displeji svítí výstraha "F".

## Upřesnit nastavení výkonu

Indukční deska reaguje ihned na příkazy, je to jedna z jejích výhod. Nastavení výkonu změní velmi rychle. Můžete tak předejít tomu, aby hrnec (s vodou, mlékem atd.) přetekl, i když byl těsně od přetečení.

**i** Pokud je povrch dotykového ovládacího panelu silně zapařený, celý ovládací systém se může vypnout a signalizovat chybu.

**i** Udržujte povrch dotykového ovládacího panelu čistý. Může být zaznamenán chybný provoz.

| Úroveň teploty | Automatická doba vypínání - hodiny |
|----------------|------------------------------------|
| 0              | 0                                  |
| 1              | 6                                  |
| 2              | 6                                  |
| 3              | 5                                  |

## 6 Obecné informace o pečení

Tato část popisuje tipy na přípravu a pečení jídla.

### Obecné varování o vaření s varnou deskou

- Nikdy neplňte pánev olejem do více než jedné třetiny. Při nahřívání oleje nenechávejte varnou desku bez dozoru. Přehřátý olej znamená nebezpečí požáru.

#### **Nikdy se nesnažte možný oheň uhasit**

**vodou!** Když se olej vznítí, přikryjte jej

požární dekou nebo vlhkým hadrem. Vypněte varnou desku, pokud je to bezpečné, a zavolejte hasiče.

- Před smažením jídel vždy odstraňte přebytečnou vodu a pomalu vkládejte do rozehřátého oleje. Před smažením se ujistěte, že jsou mražené potraviny rozmražené.
- Při ohřevu oleje se ujistěte, že nádoba, kterou používáte, je suchá a udržujte víko otevřené.
- Doporučení týkající se vaření s úsporou energie naleznete v části "Environmentální pokyny".
- Hodnoty teploty vaření a času uvedené pro potraviny se mohou lišit v závislosti na receptu a množství. Proto důvodu jsou tyto hodnoty uvedeny jako rozsahy.

## 7 Údržba a péče

### Všeobecné informace o čištění

#### **▲ Všeobecná upozornění**

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Nenanášejte čisticí prostředky přímo na horké povrchy. Může to způsobit trvalé skvrny.
- Spotřebič musí být po každé operaci důkladně vyčištěn a vysušen. Zbytky potravin se tak dají snadno vyčistit a zabrání se jejich spálení při pozdějším použití spotřebiče. Tím se prodlužuje životnost přístroje a snižují se často se vyskytující problémy.
- K čištění nepoužívejte parní čisticí prostředky.
- Některé čisticí prostředky nebo čisticí přípravky mohou poškodit povrch. Během čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, čisticí prášky, čisticí krémy, odvápňovač nebo ostré předměty.
- K čištění po každém použití není zapotřebí speciální čisticí prostředek. Spotřebič očistěte mýdlem, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte suchým hadříkem z mikrovlákn.
- Ujistěte se, že jste po vyčištění zcela úplně setřeli veškerou zbylou tekutinu a okamžitě vyčistěte všechny zbytky jídla, které kolem vás vystříkne během vaření.
- Nemyjte žádné části spotřebiče v myčce nádobí.

#### **Pro varnou desku:**

- Kyselé nečistoty, jako je mléko, rajčatová pasta a olej, mohou způsobit trvalé skvrny na varných deskách a součástech hořáků/plotýnek, přetékaající tekutiny vyčistěte ihned po vychladnutí varné desky vypnutím.

#### **Inox a nerezavějící povrchy**

- K čištění nerezových nebo neoxidovaných povrchů a rukojetí nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyselinu nebo chlór.
- Nerezový nebo Inoxový povrch může časem změnit barvu. To je normální. Po každé operaci vyčistěte čisticím prostředkem vhodným pro nerezový nebo Inoxový povrch.

- Čistěte měkkým mýdlovou hadříkem a tekutým (neškrabajícím) čisticím prostředkem vhodným pro povrchy z nerezavějící oceli. Otírejte jedním směrem.
- Okamžitě bez čekání odstraňte skvrny od vápna, oleje, škrabu, mléka a bílkovin z inox-nerezového a skleněného povrchu. Skvrny mohou po delší době rezavět.

#### **Skleněné povrchy**

- Při čištění skleněných povrchů nepoužívejte škrabky z tvrdého kovu a abrazivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrch skla.
- Spotřebič očistěte čisticím prostředkem na nádobí, teplou vodou a hadříkem z mikrovlákn určenou pro skleněné povrchy. Osušte jej suchým hadříkem z mikrovlákn.
- Pokud po vyčištění zůstanou zbytky saponátu, otřete ho studenou vodou a osušte čistým a suchým hadříkem z mikrovlákn. Zbytky saponátu mohou příště poškodit povrch skla.
- Zaschlé zbytky na povrchu skla za žádných okolností nečistěte vroubkovanými noži, drátěnou vatou nebo podobnými škrábanci.
- Skvrny od vápníku (žluté skvrny) na povrchu skla můžete odstranit komerčně dostupným odvápňovacím prostředkem, odvápňovacím prostředkem, jako je ocet nebo citrónová šťáva.
- Pokud je povrch silně znečištěn, naneste houbou na skvrnu čisticí prostředek a počkejte dlouho, dokud nebude správně fungovat. Potom povrch skla očistěte vlhkým hadříkem.
- Změna barvy a skvrny na povrchu skla jsou normální a nejde o chyby.

#### **Plastové díly a lakované povrchy**

- Plastové díly a lakované povrchy očistěte čisticím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.
- Nepoužívejte škrabky z tvrdého kovu a drsné čisticí prostředky. Může to poškodit povrchy.
- Dbejte na to, aby klouby komponentů spotřebiče nezůstaly vlhké a saponátové.

V opačném případě může na těchto spojích dojít ke korozi.

## **Čištění varné desky**

### **Skleněná varná plocha**

Při čištění skleněné varné plochy podle pokynů na čištění skleněných povrchů uvedených v části "Obecné informace o čištění". Pro speciální případy můžete své čištění dokončit podle níže uvedených informací.

- Potraviny na bázi cukru, jako je tmavý krém, škrob a sirup, očistěte okamžitě, bez čekání na vychladnutí povrchu. V opačném případě může dojít k trvalému poškození skleněné varné plochy.
- Nepoužívejte čisticí prostředky na čištění, když je varná deska horká, jinak by mohlo dojít k trvalým skvrnám.

## **Čištění ovládacího panelu**

- Při čištění panelů pomocí ovladače knoflíků otřete panel a ovladače vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Neodstraňujte knoflíky a těsnění zespodu, abyste vyčistili ovládací panel. Může být poškozen ovládací panel a knoflíky.
- Během čištění inox panelů s knoflíkovým řízením, kolem gombíkovnepoužívejte čisticí prostředky na inox. Kontrolky kolem knoflíků mohou být vymazány.
- Dotykové ovládací panely očistěte vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Pokud je váš produkt vybaven funkcí blokování kláves, před provedením čištění ovládacího panelu nastavte blokování kláves. V opačném případě může dojít k nesprávné detekci kláves.

## 8 Řešení problémů

Pokud nemůžete problém odstranit, přestože jste postupovali podle pokynů v této části, obraťte se na autorizovaný servis, technika s licenci nebo na prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili. Nikdy se nepokoušejte opravit vadný výrobek sami.

### Výrobek nefunguje.

- Sítová pojistka je vadná nebo je vypnutá. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby je vyměňte nebo znovu zapněte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte připojení zástrčky.*
- Tlačítka / ovládací knoflíky / dotykové plošky na ovládacím panelu nefungují.>>> *Pokud je váš výrobek vybaven funkcí uzamčení tlačítek, může být toto uzamčení aktivováno. Proveďte jeho deaktivaci.*
- Po opětovném zapnutí varné desky se nerozsvítí displej. >>> *Odpojte spotřebič od jističe. Počkejte minimálně 20 sekund a poté jej znovu připojte.*
- Ochrana proti přehřátí je aktivní. >>> *Nechte varnou desku vychladnout.*
- Hrnec není vhodný.>>> *Zkontrolujte hrnec.*

### Na displeji varné zóny se objeví symbol "E".

- Neumístili jste hrnec do aktivní varné zóny. >>> **Zkontrolujte, zda je ve varné zóně hrnec.**
- Váš hrnec není kompatibilní s indukčním vařením. >>> *Zkontrolujte, zda je hrnec kompatibilní s indukční varnou deskou.*
- Hrnec není správně vystředěn nebo spodní povrch hrnce není dostatečně široký pro varnou zónu. >>> *Vyberte dostatečně široký hrnec a řádně jej vystředte na varnou zónu.*
- Hrnec nebo varná zóna je přehřátá. >>> *Nechte je vychladnout.*

### Vybraná varná zóna se během používání náhle vypne.

- Doba vaření ve vybrané varné zóně může být u konce. >>> *Můžete nastavit novou dobu vaření nebo ukončit vaření.*
- Ochrana proti přehřátí je aktivní. >>>*Nechte varnou desku vychladnout.*
- Dotykový ovládací panel může zakrývat nějaký předmět. >>> *Odstraňte předmět z panelu.*

### Hrnec se nezahřeje, i když je varná zóna zapnutá.

- Váš hrnec není kompatibilní s indukčním vařením. >>> *Zkontrolujte, zda je hrnec kompatibilní s indukční varnou deskou.*
- Hrnec není správně vystředěn nebo spodní povrch hrnce není dostatečně široký pro varnou zónu. >>> *Vyberte dostatečně široký hrnec a řádně jej vystředte na varnou zónu.*

### Chladicí ventilátor stále pracuje, i když je varná deska vypnutá.

- Nejedná se o závadu. Chladicí ventilátor bude dále pracovat, dokud teplota elektroniky ve varné desce neklesne na vhodnou teplotu.

## Hluk vycházející ze sporáku během vaření

Během vaření může být ze sporáku slyšet určité zvuky. Tyto zvuky jsou způsobeny složením varné nádoby. Tyto zvuky jsou normální, nejde o poruchu a jsou součástí indukční technologie.

### Možné zvuky a důvody

- **Zvuk větráku:** Sporák je vybaven ventilátorem, který se automaticky aktivuje podle teploty spotřebiče. Ventilátor má různé provozní úrovně a na různých úrovních pracuje podle teploty.
- **Níže zvuky jako provozní hluk transformátoru:** Je to způsobeno povahou indukční technologie. Když se teplo přenáší přímo na základnu varné nádoby, mohou být slyšet bzučavé zvuky, v závislosti na materiálu varné nádoby. Proto mohou být při různých nádobách slyšet různé zvuky.
- **Zvuk praskání:** Důvodem je struktura a materiál dna varné nádoby. Pokud je varná nádoba vyrobena z různých vrstev z různých materiálů, může být slyšet praskání.
- **Zvuk křučení:** Když se na vaření s různými úrovněmi vaření použijí dvě varné zóny na téže straně sporáku, můžete slyšet zvuk křučení.

### Chybové kódy / důvody a možná řešení - Pro varnou desku

| Chybové kódy | Důvod chyby   | Možné řešení   |
|--------------|---|--|
| E 22<br>E 26 | Indukční vařič je přehřátý.   | Vypněte indukční sporák a počkejte, až vychladne. Chyba bude vyřešena, když teplota sporáku klesne pod dané limity.              |
| E 46         | Jedno nebo více tlačítek je stlačených déle než 10 sekund. Na ovládacím panelu zůstal nějaký předmět nebo je ovládací prvek vystaven výparům. | Problém bude vyřešen, když vezmete pryč svou ruku ze sporáku. Problém se vyřeší po vyčištění ovládacího panelu.                  |
| E 47         | Nepoužili jste hrnec vhodný na indukční ohřev.  | Problém bude vyřešen, když se použije hrnec vhodný na indukční ohřev.  |
| E 1 - E 15   | Chyba komunikace na indukční desce.   | Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení. |
| E 16 - E 21  | Chyba čidla teploty na indukční desce.  | Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení. |
| E 23<br>E 24 | Softwarová chyba indukční varné desky.  | Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení. |
| E 25         | Chyba činnosti ventilátoru na indukční desce.   | Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení. |
| E 31 - E 45  | Chyba hardwaru elektronického panelu na indukční desce.   | Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení. |



| Chybové kódy         | Důvod chyby                             | Možné řešení   |
|----------------------|---|--|
| E 48<br>E 49<br>E 51 | Chyba čidla na indukční desce.          | Senzorové zařízení musí být kompatibilní s provozními podmínkami. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.   |
| E 52 - E 57          | Chyba vysoké teploty na indukční desce. | Vypněte indukční sporák a počkejte, až vychladne. Problém se vyřeší, když teplota čidla klesne pod dané limity. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení. |



## ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky

**7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00**

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| tel. kontakt                         | <b>222 525 222</b>                                |
| tel. kontakt                         | <b>800 350 333</b>                                |
| e-mail                               | <b>zakaznickecentrum@bekosa.cz</b>                |
| online objednávka opravy spotřebiče  | <a href="https://www.bekocr.cz">www.bekocr.cz</a> |
| 5 let záruky – podmínky a registrace | <a href="https://www.bekocr.cz">www.bekocr.cz</a> |

### ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

- a) Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce, opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.
- b) Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

Výrobky vyžadující odborné zapojení: plynové a kombinované sporáky a varné desky, dále všechny spotřebiče, které nejsou vybaveny přívodním elektrickým kabelem zakončeným vidlicí. Zapojení spotřebiče je službou hrazenou zákazníkem. Potvrzení je nutné uschovat. Dovozece nezodpovídá za poškození či škody vzniklé chybnou instalací nebo chybným zapojením výrobku.

- c) Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky, která je oficiálním zastoupením značky Beko pro Českou republiku.
- d) Záruka je poskytována kupujícím (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová, školská a restaurační zařízení, úklidové firmy atd.)
- e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.

O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat prodejce nebo **Zákaznické centrum Beko** na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>

- f) Zákazník musí pro objednání opravy nahlásit datum zakoupení, model spotřebiče, výrobní a produktové číslo, které se nachází na výrobním štítku každého spotřebiče. Bez nahlášení těchto údajů nebude moci být požadavek zákazníka na bezplatnou opravu vyřešen. Zákazník je také dále povinen poskytnout autorizovanému servisu součinnost potřebnou k ověření existence případně odstranění reklamované vady.

- g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky Beko. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovávat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.
- Opravní list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatní nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.
- h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jejich kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.
- i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.
- j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku vcelkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na [www.bekocr.cz](http://www.bekocr.cz).
- O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat Zákaznické centrum Beko na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotřebiče>.
- Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.
- k) V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamacie řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů (platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika) na e-mail [reklamace@bekosa.cz](mailto:reklamace@bekosa.cz) nebo poštou na adresu BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

**Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:**

- Není výrobek používán v souladu s návodem;
- Došlo k mechanickému poškození výrobku cizím zaviněním, při nesprávné údržbě nebo jiným zanedbáním péče o výrobek;
- Byl na výrobku proveden neodborný zásah neoprávněnou osobou;
- Plynové spotřebiče nebo spotřebiče s napájením 400V nebyly uvedeny do provozu odbornou firmou;
- Došlo k mechanickému poškození při přepravě;
- Je vada způsobená vnějšími podmínkami, jako jsou např. poruchy v elektrické síti nebo vadná bytová instalace, nevhodnými provozními podmínkami, poškození živlem;
- Je výrobek vadný z důvodu použití neoriginálního příslušenství a náhradních dílů;
- Kuchyňská linka, do které je výrobek zabudovaný, nespĺňuje potřebné technické parametry;
- Záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebením vzniklé běžným používáním, na mechanické poškození skleněných a plastových komponentů;
- Záruka se nevztahuje na návštěvu technika za účelem poradenství, preventivní kontrolu stavu spotřebiče, výměnu náhradního dílu, který nevyžaduje odborný zásah, záměna směru otevírání dveří chladniček a sušiček.

