

gorenje

Steklokeramicna Indukcijska plošca

Staklokeramička Indukcijska ploča

Staklokeramička Indukciona ploča

Induction cooker

Sklokeramický indukčný panel

Indukcyjna płyta vitroceramiczna

Indukciós üvegkerámia főzőlap

Plita cu sticlă ceramică cu inducție

ГОТВАРСКА ПЕЧКА С ИНДУКЦИОНЕН ПЛОТ

стеклокерамическая индукционная варочная

Indukční sporák

Індукційна плита

Induktionskochplatte mit zwei Kochzonen

Индукциски шпорет



ICE3500DP

Navodila za uporabo **SI**

Uputstva za uporabu **BIH HR**

Uputstva za upotrebu **SRB - MNE**

Instruction manual **GB**

Инструкции за употреба **BG**

Instrukcja obsługi **PL**

Manual de instrucțiuni **RO**

Návod na obsluhu **SK**

Használati utasítás **HU**

Руководство по эксплуатации **RUS**

NÁVOD K POUŽITÍ **CZ**

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ **UA**

GEBRAUCHSANLEITUNG **DE**

УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА **MK**

SI	Navodila za uporabo	3
HR	UPUTE ZA UPORABU	12
SRB - MNE	UPUTSTVA ZA UPOTREBU	21
EN	INSTRUCTION MANUAL	31
SK	NÁVOD NA OBSLUHU	40
PL	Instrukcja obsługi	49
HU	HASZNÁLATI UTASÍTÁS.....	59
RO	MANUAL DE INSTRUCTIUNI.....	68
BG	ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА	78
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ...	88
CZ	NÁVOD K POUŽITÍ.....	97
UA	ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	106
DE	GEBRAUCHSANLEITUNG	116
MK	УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА	128

Odstranjevanje starih naprav

Simbol na izdelku oz. embalaži pomeni, da se s tem izdelkom ne ravna kot z navadnimi gospodinjskimi odpadki, temveč ga je potrebno oddati na zbirnem mestu za recikliranje električnih in elektronskih naprav. Z ustreznim odstranjevanjem tega izdelka varujete okolje in zdravje soljudi. Z neustreznim odlaganjem odpadkov ogrožate okolje in zdravje. Več informacij glede recikliranja tega izdelka lahko dobite pri pristojnem lokalnem organu, v komunalnem podjetju ali v trgovini, kjer ste izdelek kupili.



Ustrezna uporaba

Kuhališče uporabljajte samo za pripravo jedi v gospodinjstvu. Uporaba v druge namene ni dovoljena.

Tukaj lahko najdete...

Prosimo, da pred uporabo kuhališča pozorno preberete informacije v tem zvezku. Tukaj boste našli pomembne napotke za vašo varnost ter za uporabo, čiščenje in vzdrževanje naprave, da boste z njo dolgo časa zadovoljni. Če bi kdaj prišlo do motenj, najprej preberite poglavje „Kaj narediti v primeru težav?“. Majhne okvare lahko pogosto odpravite sami in tako prihranite nepotrebne stroške servisiranja. Ta navodila skrbno shranite. Navodila za uporabo in montažo predajte za informacijo in varnost tudi novim lastnikom naprave.

VARNOSTNI NAPOTKI

Za priključitev in delovanje

- Naprave so izdelane po veljavnih varnostnih določbah.
- Aparat je izdelan v skladu z vsemi predpisanimi varnostnimi standardi, kljub temu pa ne priporočamo, da bi ga brez posebnega nadzora uporabljale osebe z zmanjšanimi fizičnimi, gibalnimi ali mentalnimi zmogljivostmi ali osebe s pomanjkanjem izkušenj ali znanja,. Enako priporočilo velja tudi glede uporabe aparata s strani mladoletnih oseb.
- Priključitev na omrežje, vzdrževanje in popravila naprave lahko izvaja le pooblaščen strokovnjak po veljavnih varnostnih določbah. Neustrezno izvedena dela ogrožajo vašo varnost.
- Preden priključite aparat na napajanje, preverite, ali je omrežna vtičnica ustrezna (16 A, 230V). Aparat lahko doma uporabljate samo, če je nazivna moč električne napeljave 16 A.
- Raven hrupa: $L_c < 70 \text{ dB(A)}$

Za kuhališče



Nikoli se ne dotikajte površin grelnih ali kuhalnih aparatov. Ti se pri delovanju segrejejo. Notranje površine aparata in grelni elementi se zelo segrejejo. Nevarnost opeklin! Otrok ne puščajte blizu.

- Indukcijsko kuhališče se pri visoki kuhalni stopnji zelo hitro segreje, zato ga vedno uporabljajte pod nadzorom!
- Vedno postavite in uporabljajte aparat na suhi, stabilni, ravni podlagi z 10cm odmika od drugih predmetov.

- Pri kuhanju upoštevajte zelo hitro segrevanje kuhalnih površin. Preprečite kuhanje s praznimi posodami, saj pri tem obstaja nevarnost pregretja posode!
- Ne polagajte praznih loncev in ponev na vklopljene kuhalne površine.
- Bodite previdni pri uporabi posod z dvojnim dnom. Takšne posode lahko neopazno ostanejo brez vode! Posledično nastanejo poškodbe na posodi in na kuhalni plošči. Za to ne moremo prevzeti odgovornosti!
- Kuhalno površino po uporabi obvezno izklopite.
- Pregreta olja in maščobe se lahko sama vžgejo. Jedi z maščobo in oljem pripravljajte le pod nadzorom. Vnetega olja in maščobe nikoli ne gasite z vodo! Posodo pokrijte s pokrovko in izključite ploščo.
- Steklokeramična površina je zelo odporna. Vendarle pa preprečite, da bi na ploščo padli trdi predmeti. Točkasti udarci lahko povzročijo, da kuhališče počí.
- Pri razpokah na površini steklokeramičnega kuhališča napravo takoj prenehajte uporabljati. Takoj izklopite glavno varovalko in pokličite servisno službo.
- V kolikor kuhališča zaradi okvare senzorskega upravljalnika ne bi bilo mogoče izklopiti, takoj izklopite glavno varovalko in pokličite servisno službo.
- Bodite pozorni pri delu z gospodinjskimi aparati! Priključni vodi ne smejo priti v stik z vročimi kuhalnimi površinami.
- Steklokeramičnega kuhališča ni dovoljeno uporabljati kot odlagalno površino.
- Na kuhalno površino ne polagajte alufolije oz. plastike. Od vroče kuhalne površine odstranite vse, kar bi se lahko stalilo, npr. plastiko, folijo, posebej pa sladkor in močno sladkane jedi. Sladkor v vročem stanju takoj popolnoma odstranite s steklokeramičnega kuhališča s posebnim strgalom za steklo zato, da bi preprečili poškodbe na plošči.
- Kovinskih predmetov (kuhinjska posoda, pribor ...) nikoli ne odlagajte na indukcijsko kuhališče, ker lahko postanejo vroči. Nevarnost opeklin!
- Gorljivih, lahko vnetljivih in plastičnih predmetov ne odlagajte neposredno pod kuhališče.
- Nakit, ki ga nosite, lahko v neposredni bližini indukcijskega kuhališča postane vroč. Pozor, nevarnost opeklin. Ne gre za nakit, ki nima magnetskih lastnosti (npr. zlati ali srebrni prstani).
- Nikoli ne pogrevajte zaprtih pločevink in ovojne embalaže na kuhalni površini. Z dodajanjem energije se lahko razpočijo!
- Senzorske tipke naj bodo vedno čiste, saj naprava lahko zazna umazanijo kot pritisk s prstom. Na senzorske tipke nikoli ne postavljajte predmetov (posode, kuhinjskih krp, itd.)! Če iz posode prekipi na senzorske tipke priporočamo, da ploščo izklopite.
- Vroči lonci in ponve ne smejo pokrivati senzorskih tipk. V tem primeru se naprava sama izklopi.

- Če imate v stanovanju živali, ki bi lahko prišle do kuhališča, vklopite varovalo za otroke.
- Naprave ne morete upravljati z ločenim daljinskim upravljalcem ali zunanjo napravo za nastavitve časa.
- Počene ali zlomljene plošče ne uporabljajte. Če se na njej pojavi razpoka, jo takoj izključite in izvlecite vtič iz vtičnice, da se izognete električnim šokom. Za popravilo pokličite pooblaščenega serviserja.
- Pazite, da kabel ne bo visel preko roba mize ali delovne površine.
- Če je priključni kabel poškodovan, ga sme v izogib nevarnosti zamenjati le proizvajalec, pooblaščen serviser ali drug ustrezno usposobljen strokovnjak.
- Večdelne vtičnice, povezovalnike vtičnic in podaljške priključnih vrvic se ne sme uporabljati. Preobremenitev lahko povzroči požar.
- Na indukcijsko polje ne polagajte predmetov kot so noži, vilice, žlice ter pokrovi, saj se lahko tam močno segrejejo. (odvisno od modela aparata)
- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: ne shranjujte nobenih predmetov na površini kuhališča.
- **OPOZORILO:** Kuhanje z mastjo ali oljem na kuhališču brez nadzora je lahko nevarno in lahko povzroči požar. Nikoli ne poskusite pogasiti ognja z vodo. Izklopite aparat in prikritje plamen s pokrovom ali vlažno krpo.
- Po uporabi izklopite kuhhalno polje z ustreznimi upravljaljskimi elementi; ne zanašajte se zgolj na sistem za zaznavanje posode. (odvisno od modela aparata)
- **OPOZORILO:** Če je površina kuhališča razpokana, izklopite aparat, da preprečite nevarnost električnega udara. Izklopite vsa stikala kuhhalnih mest in odvijte varovalko oziroma izklopite glavno varovalko, tako da je aparat popolnoma odklopljen z električnega omrežja. (odvisno od modela aparata)

Za osebe

Pozor!

- **Otroci stari manj kot 8 let naj se ne zadržujejo v bližini naprave, razen če jih vseskozi nadzorujete.**

Ta gospodinjski aparat lahko uporabljajo otroci stari od 8 let naprej in tudi osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi zmožnostmi ali pa tiste osebe s pomanjkljivimi izkušnjami oziroma znanji, če imajo nadzor ali napotila glede uporabe aparata na varen način in se zavedajo nevarnosti uporabe.

Otroke nadzorujte pri uporabi aparata in pazite, da se z njo ne bodo igrali. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave razen če so stari 8 let in več, in so nadzorovani.

Poskrbite, da aparati in priključna vrstica ne bosta dosegljiva otrokom mlajšim od 8 let.

Pozor!

- Osebe s srčnim vzpodbujevalnikom ali z inzulinsko črpalko se morajo prepričati, da indukcijsko kuhališče (frekvenčno območje indukcijskega kuhališča je 20-50 kHz) na njihove vsadke ne vpliva.

Opis naprave

Kuhališče

Kuhalna plošča je opremljena z indukcijskim kuhališčem. Indukcijska tuljava pod steklokeramično površino ustvari elektromagnetsko izmenično polje, ki prodira skozi steklokeramično ploščo in v dno posode inducira segreti tok. Pri indukcijski kuhalni površini se toplota ne prenaša več iz grelnega telesa preko kuhinjske posode na jedi, ki se pripravljajo, temveč se razpoložljiva toplota prenese neposredno na posodo s pomočjo indukcijskih tokov.

Prednosti indukcijskega kuhališča

- Energijsko varčno kuhanje zaradi neposredne prevodnosti energije na posodo (potrebna je primerna posoda iz magnetskega materiala),
- večja varnost, saj prenos energije poteka le, ko je pristavljena posoda,
- prenos energije med indukcijsko kuhalno površino in dnom posode z visokim izkoristkom,
- zelo hitro segrevanje,
- nevarnost opeklin je majhna, saj se kuhalna površina segreje le zaradi toplega dna posode, prevreta hrana se ne prime,
- hitro, natančno uravnavanje dovajanja energije.

UPRAVLJANJE

Posoda za indukcijsko kuhališče

Posoda za indukcijsko kuhališče mora biti iz kovine, imeti magnetne lastnosti in imeti dovolj veliko površino.

Preveritev posode

Če na vklopljeni kuhalni površini ni posode ali pa je ta premajhna, prevajanja energije ne bo. Če na kuhalno površino postavite primerno posodo, se nastavljena stopnja samodejno vključi. Dovajanje energije se prekine, če posodo odstranite.

Druge funkcije

Pri daljši oz. istočasni uporabi ene ali več senzorskih tipk (npr. zaradi posode, ki ste jo pomotoma postavili na senzorske tipke) se ne izvede nobena funkcija upravljalnika.

Uporabljajte samo posode z dnom, primernim za indukcijsko kuhanje.

Primerne posode	Neprimerne posode
Emajlirane kovinske posode z debelim dnom	Posode iz bakra, nerjavečega jekla, aluminija, ognjevarnega stekla, keramike oz. lončevine
Litoželezne posode z emajliranim dnom	

Posode iz nerjavečega večplastnega jekla,
nerjavečega feritnega jekla oz. aluminija s
posebnim dnom

Primernost posode lahko ugotovite tako:

Izvedite v nadaljevanju opisani magnetni test ali pa se prepričajte, da je na posodi znak, da je posoda primerna za kuhanje z indukcijsko elektriko.

Magnetni test:

Magnet približajte dnu posode. Če ga pritegne, posodo lahko uporabljate na indukcijski kuhalni površini. Napotek:

Pri uporabi posod, ki so primerne za indukcijsko kuhanje, se lahko pojavijo določeni zvoki. To je odvisno od proizvajalca posode in od načina izdelave posode.



Bodite previdni pri uporabi posod z dvojnim dnom. Takšne posode lahko neopazno ostanejo brez vode! Posledično nastanejo poškodbe na posodi in na kuhalni plošči. Za to ne moremo prevzeti odgovornosti! Prosimo, da ste pri nakupu posode pozorni na opombo „omogoča indukcijo“.

Kuhalno polje	Minimalni premer dna posode
Ø 200mm	Ø 120mm

Ne uporabljajte posode z neravnim dnom! Vbočeno ali izbočeno dno lahko zavira delovanje zaščite proti pregrevanju, posledično pa kuhalna plošča postane prevroča. To lahko povzroči razpoke na stekleni površini in taljenje dna posode. Garancija ne pokriva škode, nastale zaradi uporabe neprimernih posod, ali zaradi pregrevanja praznih, izsušenih posod (brez vsebine).



Kuhalne stopnje

Grelno moč kuhalnih površin lahko nastavite na več stopenj. V tabeli so prikazani primeri uporabe za posamezne stopnje.

Kuhalna stopnja:	Primerno za:
1	Nadaljevanje kuhanja majhnih količin hrane (najnižja zmogljivost)
2	Nadaljevanje kuhanja
3-4	Nadaljevanje kuhanja večjih količin hrane, nadaljevanje pečenja večjih kosov
5	Pečenje, priprava prežganke
6	Pečenje
7	Pogrevanje, popečenje, pečenje (visoka zmogljivost)

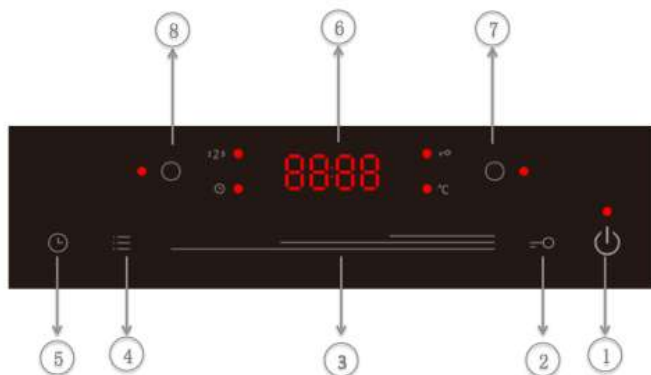
KUHALNA PLOŠČA



Dekor se lahko razlikuje od prikazanega na slikah.

1. Indukcijska kuhalna plošča
2. Senzorski upravljalnik

UPRAVLJANJE S SENZORSKIMI TIPKAMI



1. Vklop/izklop
2. Zaklepanje pred otroki
3. Drsnik za nastavitve
4. Izbira funkcij
5. Programska ura
6. Prikazovalnik
7. Izbira Desnega kuhališča
8. Izbira Levega kuhališča

Navodila za upravljanje aparata

Ko vstavite vtičač v vtičnico, bo aparat zapiskal, signalna lučka nad tipko za vklop/izklop (on/off) pa bo utripala, kar sporoča, da je aparat priključen na električno omrežje. Temu stanja aparata pravimo stanje pripravljenosti. Na sredino kuhalnega polja postavite primerno posodo. Ko enkrat pritisnete tipko za vklop/izklop, se na prikazovalniku prikaže [----]. Nato se odpre način za izbiro, signalna lučka nad tipko za vklop/izklop pa ves čas sveti. Pritisnite ustrezno funkcijsko tipko za začetek delovanja. Ko ste končali s kuhanjem, pritisnite tipko vklop/izklop, da prekinete delovanje aparata in ga preklopite nazaj v stanje pripravljenosti.

Način delovanja

1. Način z nastavitvijo moči:

- Pritisnite tipko 7 ali 8. Signalna lučka zasveti in na prikazovalniku se izpiše [--], kar označuje privzeto moč delovanja. Moč lahko nastavite z drsnikom 3 na želeno raven.
- Izbirate lahko med skupaj 7 stopnjami moči delovanja (P1:300W,P2:600W,P3:1000W,P4:1300W,P5:1500W,P6:1800W,P7:2000W).
- Če želite izbrati drug način delovanja, pritisnite [funkcijsko] tipko za preklop na drug način kuhanja ali pa pritisnite tipko za vklop/izklop, da prekinete delovanje.

2. Način z nastavitvijo temperature:

- Pritisnite [funkcijsko] tipko, dokler ne zasveti signalna lučka [temp]. Nastavitev lahko spremenite z drsnikom.
- Nastavite želeno moč delovanja.
- Izbirate lahko med 7 stopnjami moči delovanja (60 °C, 90 °C, 120 °C, 150 °C, 180 °C, 210 °C, 240 °C).
- Če želite preklicati ta način delovanja, pritisnite [funkcijsko] tipko za preklop na drug način kuhanja ali pa pritisnite tipko za vklop/izklop, da prekinete delovanje.

3. Zaklepanje pred otroki:

- Pritisnite to tipko in jo držite 3 sekunde, da aktivirate zaklepanje.
- Pritisnite tipko in jo držite 3 sekunde, da odklenete aparat.

Programska ura

Po izbiri določenega načina delovanja lahko nastavite tudi čas kuhanja. Enkrat pritisnite tipko [programska ura], da odprete nastavitve programske ure. Signalna lučka [programska ura] na levi strani tipke bo zasvetila. Na prikazovalniku bo prikazan privzeti čas [00:30]. Z drsnikom nastavite zeleni čas. Če želite preklicati to funkcijo, pritisnite bodisi tipko za vklop/izklop, da se vrnete v stanje pripravljenosti ali pa pritisnite in držite tipko [programska ura], da nadaljujete s kuhanjem pri nastavljeni stopnji moči ali temperaturi.

ČIŠČENJE IN ZAŠČITA



Pred čiščenjem kuhališče izklopite in pustite, da se ohladi.

- Steklokeramičnega kuhališča pod nobenim pogojem ni dovoljeno čistiti s parnim čistilnikom ali podobno napravo!
- Pri čiščenju pazite, da tipko za On/Standby samo rahlo obrišete. Tako preprečite, da bi napravo pomotoma vklopili!

Steklokeramično kuhališče

Pomembno! Nikoli ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev, kot so groba sredstva za čiščenje, čistilne gobice, odstranjevalci rje in madežev itd.

Čiščenje po uporabi

Celotno kuhališče očistite vedno, ko je umazano - najbolje po vsaki uporabi. Za to uporabite vlažno krpo in malo detergenta za ročno pomivanje posode. Nato kuhališče s čisto krpo obrišete do suhega, tako da s površine odstranite ostanke detergenta.

Tedensko čiščenje

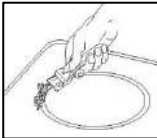
Enkrat tedensko temeljito očistite celotno kuhališče z običajnimi čistili za steklo in keramiko.

Obvezno upoštevajte napotke proizvajalca. Čistilna sredstva ustvarijo zaščitni film, ki deluje vodoodporno in odbija umazanijo. Vsa umazanija ostane na filmu in se kasneje lažje odstrani. Nato s čisto krpo površino obrišete do suhega. Ostanke detergenta ne smejo ostati na površini, ker pri segrevanju delujejo agresivno in površino spremenijo.

Posebna umazanija

Močno umazanijo in madeže (madeži od apnenca, vodni madeži) je najbolje odstraniti, ko je kuhališče še mlačno. Za to uporabite običajna čistilna sredstva. Pri tem ravnajte tako, kot je opisano v točki 2.

Prevrete jedi najprej razmehčajte z mokro krpo, nato pa ostanke umazanije odstranite s posebnim strgalom za steklo, namenjenim za steklokeramična kuhališča. Nato očistite površino tako, kot je opisano v točki 2.



Zapečeni sladkor in stopljeno plastiko takoj odstranite - še v vročem stanju - s strgalom za steklo. Nato očistite površino tako, kot je opisano v točki 2.

Neustrezni posegi in popravila na napravi so nevarni, ker obstaja nevarnost električnega udara in kratkega stika. Preprečite telesne poškodbe in poškodbe na napravi. Takšna dela lahko opravi le električar, kot npr. tehnična servisna služba.

Upošteвайте

Če na vaši napravi zaznate motnje, v teh navodilih za uporabo preverite, ali lahko sami odpravite vzrok.

Zrnca peska, ki pri lupljenju krompirja ali čiščenju solate padejo na kuhavno površino, lahko pri premikanju posode povzročijo praske. Zato pazite, da zrnca peska ne ostanejo na površini.

Sprememba barve steklokeramične površine ne vpliva na delovanje in stabilnost površine. Pri tem ne gre za poškodbo kuhališča, temveč za neočiščene in zažgane ostanke hrane.

Svetleča mesta nastanejo z ribanjem dna posode, še posebej pri uporabi posode z aluminijastim dnom ter zaradi neustreznih čistilnih sredstev. Z običajnimi čistili jih je težko odstraniti. Čiščenje eventualno večkrat ponovite. Zaradi uporabe agresivnih čistil in drgnjenja dna posod se dekor s časom obraba in nastanejo temni madeži.

KAJ NAREDITI V PRIMERU TEŽAV



V nadaljevanju najdete nasvete za odpravo motenj

Varovalke večkrat pregorijo?

Pokličite tehnično servisno službo ali električarja!

Indukcijskega kuhališča ni mogoče vklopiti?

- Ali varovalka ustreza hišni napeljavi (električna omarica)?
- Ali je omrežni kabel priključen?
- Ali so senzorske tipke deloma pokrite z mokro krpo, tekočino ali kovinskim predmetom? Odstranite jih.
- Ali uporabljate neustrezno posodo? Glej poglavje „posoda za indukcijsko kuhališče“.

Uporabljena posoda oddaja zvoke?

To je tehnično pogojeno; ni nevarnosti za indukcijsko kuhališče oz. za posodo.

Ventilatorsko hlajenje dela tudi po izklopu?

To je običajno, saj se elektronika ohlaja.

Kuhališče oddaja zvoke (klik oz. pokanje)?

To je tehnično pogojeno in tega ni mogoče preprečiti.

Kuhališče ima praske ali razpoke?

Pri razpokah na površini steklokeramičnega kuhališča napravo takoj prenehajte uporabljati. Takoj izklopite glavno varovalko in pokličite servisno službo.

V primeru napak pri delovanju, prosimo, najprej poskusite z ukrepi, navedenimi v naslednji tabeli in šele nato pokličite serviserja. V tabeli je navedenih nekaj običajnih napak ter možnih vzrokov zanje.

Težava	Možni vzroki	Rešitev
Ko priključite aparat na električno omrežje in pritisnete tipko za vklop, ni odziva aparata.	Je prišlo do izpada električnega toka?	Počakajte, da se napajanje z električno energijo ponovno vzpostavi.
	Je pregorela varovalka ali je avtomatska varovalka izklopljena?	Previdno preverite vzroke za prekinitev toka na varovalki. Če problema ne morete odpraviti, se prosimo obrnite na naš servisni center.
	Je vtičač čvrsto v vtičnici?	
Segrevanje se med običajno uporabo prekine in aparat zapiska.	Neustrezna posoda ali pa ni posode?	Uporabite drugo posodo. Uporabite posodo, ki je primerna za uporabo na indukcijskih kuhališčih.
	Posoda ni na sredini kuhalnega polja.	Posodo postavite na sredino kuhalnega polja.
	Posoda se segreva, vendar jo pogosto odstranjujete s kuhalnega polja.	Posodo postavite na kuhalno polje.
Aparat je nastavljen za segrevanje, vendar ne deluje.	Je posoda prazna ali je temperatura previsoka?	Prosimo, preverite, če aparat morda uporabljate napak.
	Je prezračevalna reža na aparatu zamašena ali se je na njej nabrala umazanija?	Odmašite prezračevalno režo. Počakajte, da se aparat ohladi, nato pa ga ponovno vklopite.
	Ali aparat že 2 uri deluje, ne da bi vmes spremenili kakšno nastavitvev?	Ponovno nastavite način delovanja ali pa uporabite programsko uro.
Aparat sporoča oznako napake.	E0: Ni posode E1: Nizka napetost E2: Previsoka napetost E3: Modul termistorja odprt E4: Modul termistorja v kratkem stiku E5: IGBT na termistorju odprt; E6: IGBT na termistorju v kratkem stiku; E7: Napaka zaščite na modulu termistorja E8: Pregretje termistorja peči E9: IGBT na termistorju pregret; EB: Notranja napaka	Če aparat sporoči napako E0, preverite, če uporabljate posodo, primerno za uporabo na indukcijskih kuhališčih ali pa počakajte, da se aparat ohladi, nato pa ga ponovno vklopite. Če aparat sporoči katero od napak E1–E8, se prosimo obrnite na naš servisni center.

Če z zgornjimi ukrepi ne morete odpraviti težave, nemudoma izklopite aparat iz električnega omrežja ter pokličite servisni center. Zapišite si oznako napake ter jo sporočite servisnemu centru. Da preprečite nevarnost ali poškodbo aparata, ga ne razstavljajte oz. odpirajte in ga ne poskušajte popraviti sami.

GARANCIJA IN SERVIS

Za informacije ali v primeru težav se obrnite na Gorenjev center za pomoč uporabnikom v vaši državi (telefonsko številko najdete v mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi takšnega centra ni, se obrnite na lokalnega Gorenjevega prodajalca ali Gorenjev oddelek za male gospodinske aparate.

Samo za osebno uporabo!

PRIDRŽUJEMO SI PRAVICO DO SPREMEMB, KI NE VPLIVAJO NA FUNKCIONALNOST APARATA.

GORENJE
VAM ŽELI OBILO ZADOVOLJSTVA PRI UPORABI APARATA!

Zbrinjavanje starih uređaja



Simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje, da se s tim proizvodom ne smije postupiti kao s otpadom iz domaćinstva. Umjesto toga treba biti uručen prikladnim sabirnim točkama za recikliranje elektroničkih i električkih aparata. Ispravnim odvoženjem ovog proizvoda spriječit ćete potencijalne negativne posljedice na okoliš i zdravlje ljudi, koje bi inače mogli ugroziti neodgovarajućim rukovanjem otpada ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda molimo Vas da kontaktirate Vaš lokalni gradski ured, uslugu za odvoženje otpada iz domaćinstva ili trgovinu u kojoj ste kupili proizvod.

Pravilna uporaba

Ploču za kuhanje potrebno je koristiti samo za pripremu jela u domaćinstvu. Ne smije se koristiti u druge svrhe.

Ovdje možete pronaći...

Prije nego počnete koristiti svoju ploču za kuhanje, pažljivo pročitajte informacije u ovoj knjižici. Ovdje ćete naći važne naputke za Vašu sigurnost, uporabu, njegu i održavanje uređaja kako biste dugo uživali u spremanju jela na svom uređaju. Ako dođe do kvara, najprije proučite poglavlje „Što učiniti u slučaju problema?“. Manje kvarove često možete sami ukloniti i time štedite nepotrebne troškove servisa. Pažljivo čuvajte ove Upute. Ove Upute za uporabu i montažu radi potrebnih informacija proslijedite novom vlasniku.

SIGURNOSTNE NAPOMENE

Za priključak i rad uređaja

- Uređaji su proizvedeni u skladu s primjenjivim sigurnosnim odredbama.
- Aparat je izrađen sukladno svim propisanim sigurnosnim standardima. Usprkos tome ne preporučujemo da ga bez potrebnog nadzora koriste osobe smanjenih fi zičkih, motoričkih ili umnih sposobnosti, odnosno osobe bez potrebnih iskustava ili znanja. Ista preporuka glede uporabe aparata važi i za maloljetne osobe.
- Mrežni priključak, održavanje i popravak uređaja smije izvršiti samo ovlašteni stručnjak u skladu s važećim sigurnosnim odredbama. Nestručno izvedeni radovi ugrožavaju Vašu sigurnost.
- Prije ukopčavanja aparata provjerite ima li utičnica odgovarajući napon (16 A, 230V). Aparat koristite samo ako električni sustav u vašem domu ima jakost struje od 16 A.
- Razina buke: Lc < 70 dB (A)

Za ploču za kuhanje



Nikada ne dodirujte površine uređaja za grijanje i kuhanje. Za vrijeme rada će postati veoma vruće. Držite djecu na sigurnoj udaljenosti. Postoji opasnost od opekline.

- Uređaj uvijek držite i koristite na suhoj, stabilnoj, ravnoj podlozi 10 cm od drugih predmeta.
- Zbog vrlo brze reakcije kod podešenja visokog stupnja za kuhanje, indukcijsku ploču za kuhanje nemojte ostavljati da radi bez nadzora!

- Kod kuhanja pazite na visoku brzinu zagrijavanja zona za kuhanje. Izbjegavajte kuhanje na prazno u loncima, jer pritom nastaje opasnost od pregrijavanja lonaca!
- Ne stavljajte prazne lonce i tave na uključene zone za kuhanje.
- Oprez prilikom uporabe lonaca s dvostrukom stjenkom punjenom vodom. Mogu neprimijećeno kuhati prazni! To posljedično uzrokuje oštećenja na loncu i ploči za kuhanje. Za ovaj slučaj ne preuzimamo nikakvu odgovornost!
- Zonu za kuhanje nakon uporabe obvezno isključite.
- Pregrijane masnoće ili ulja mogu se same zapaliti. Jela s mastima i uljima pripremajte samo pod nadzorom. Zapaljene masti i ulja nikad nemojte gasiti vodom! Spustite poklopac, isključite zonu za kuhanje.
- Ova staklokeramička površina je jako otporna. Ipak, izbjegavajte da tvrdi predmeti padnu na staklokeramičku površinu. Točkasta udarna opterećenja mogu dovesti do pucanja ploče za kuhanje.
- U slučaju pukotina, napuknuća ili loma staklokeramičke ploče uređaj odmah isključite. Odmah isključite osigurač za domaćinstvo i nazovite službu za korisnike.
- Ako se ploča za kuhanje zbog kvara senzorskog upravljanja više ne da isključiti, odmah isključite osigurač za domaćinstvo i nazovite službu za korisnike.
- Oprez kod rada s kućanskim aparatima! Priključni vodovi ne smiju doći u kontakt s vućim zonama za kuhanje.
- Staklokeramička ploča za kuhanje ne smije se koristiti kao površina za odlaganje.
- Na zone za kuhanje ne stavljajte aluminijsku foliju odn. plastiku. Sve što se može rastaliti, npr. umjetni materijali, folija, naročito šećer i jela koja u većoj količini sadrže šećer, držite dalje od vrućih zona za kuhanje. Šećer, odmah u vrućem stanju, posebnim strugalom za staklo u potpunosti uklonite sa staklokeramičke ploče za kuhanje kako biste izbjegli oštećenje.
- Metalni predmeti (kuhinjskog posuđe, pribor za jelo ...) se nikad ne smiju odlagati na indukcijsko polje za kuhanje, jer mogu postati vrući. Opasnost od opekline!
- Zapaljive i lako zapaljive predmete ili predmete koji se mogu deformirati nemojte stavljati direktno ispod ploče za kuhanje.
- Metalni predmeti koji se nose na tijelu u neposrednoj blizini indukcijske ploče za kuhanje mogu postati vrući. Oprez, opasnost od opekline. To se ne odnosi na predmete koji se ne mogu magnetizirati (npr. zlatni ili srebrni prsteni).
- Na ploči za kuhanje nikad nemojte zagrijavati zatvorene limenke i pakiranja od različitih materijala u više slojeva. Mogu eksplodirati uslijed dovoda energije!
- Senzorske tipke držite čistima, jer bi se prljavština s uređaja mogla prepoznati kao dodir prsta. Na senzorske tipke nikad nemojte stavljati predmete (lonce, krpe za suđe itd.)! Ako lonci iskipe po senzorskim tipkama, savjetujemo Vam da pritisnete tipku za isključivanje.

- Vrući lonci i tave ne smiju prekrivati senzorske tipke. U tom slučaju uređaj se odmah isključuje.
- Ako se u stanu nalaze kućni ljubimci koji mogu dospjeti na ploču za kuhanje, aktivirajte zaštitu za djecu.
- Kad kod ugradbenih štednjaka radi piroliza, ne smije se koristiti indukcijska ploča za kuhanje.
- Uređajem ne možete upravljati pomoću vanjskog vremenskog prekidača ili odvojenog daljinskog upravljača.
- Ne upotrebljavajte napuknutu ili slomljenu staklokeramičku ploču. Ako se pojavi kakva vidljiva pukotina, odmah prekinite dovod električne energije u aparat.
- Ukoliko je priključni kabel oštećen, u cilju sigurnosti zamijeniti ga treba proizvođač, ovlašteni serviser ili drugi za to prikladno osposobljen stručnjak.
- Ne dopustite da mrežni kabel visi preko ruba stola ili radne površine.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara! Na površini ploče za kuhanje nemojte držati nikakve predmete.
- **UPOZORENJE:** Kuhanje na masti ili ulju na ploči bez odgovarajućeg nadzora može biti vrlo opasno i može prouzrokovati požar. Nikad nemojte pokušavati gasiti vatru vodom. Isključite uređaj, a plamen pokrijte poklopcem ili vlažnom krpom.
- Nakon upotrebe isključite polje za kuhanje odgovarajućim elementima za upravljanje; nemojte se oslanjati isključivo na sustav za prepoznavanje posuda.
- **UPOZORENJE:** Ukoliko je površina ploče za kuhanje napukla, isključite uređaj jer ćete time spriječiti opasnost električnog udara. Isključite sve prekidače svih polja za kuhanje i odvijte osigurač, odnosno isključite glavni zaštitni strujni prekidač, tako da je uređaj u potpunosti izoliran iz električne mreže. (ovisno o modelu)
- Na indukcijsku ploču za kuhanje izbjegavajte stavljati predmete kao što su noževi, viljuške, žlice te poklopci, jer bi se tamo mogli jače zagrijati. (ovisno o modelu)

Za osobe

Oprez!

- Tijekom uporabe dolazi do pregrijavanja pećnice i njezinih dostupnih dijelova. Budite oprezni kako ne biste dodirivali vruće elemente. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od pećnice, osim kada su pod neprestanim nadzorom. Pećnicu smiju upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe s ograničenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima te nedostatnim iskustvom i znanjem u vezi sa sigurnom uporabom pećnice. U tom im slučaju treba omogućiti razumijevanje potencijalnih opasnosti. Nadzirite djecu kako biste osigurali da se ne igraju s pećnicom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju provoditi djeca, osim ako imaju najmanje 8 godina te su pod strogim nadzorom.

Držite aparat i mrežni kabel izvan dohvata djece mlađoj od 8 godina.

Pozor!

- Osobe s elektrostimulatorom srca (pacemaker) ili ugrađenim inzulinskim pumpama moraju provjeriti ne utječe li indukcijska ploča za kuhanje štetno na implantante (frekvencijsko područje ploče za kuhanje je 20-50 kHz) pećicah poteka proces pirolize, indukcijskega kuhališča ni dovoljeno uporabljati.

Opis uređaja

Ploča za kuhanje

Ploča za kuhanje opremljena je indukcijskim poljem za kuhanje. Induktivni svitak ispod staklokeramičke ploče za kuhanje stvara elektromagnetsko izmjenično polje koje probija staklokeramiku i u dnu posude inducira struju koja stvara toplinu. Kod indukcijske zone za kuhanje toplina se više ne prenosi od grijaćeg elementa preko posude za kuhanje na jelo koje se kuha, nego se potrebna toplina pomoću induciranih struja stvara direktno u posudi za kuhanje.

Prednosti indukcijske ploče za kuhanje

- Kuhanje koje štedi energiju pomoću direktnog prijenosa energije na lonac (potrebno je odgovarajuće posude od materijala koji se mogu magnetizirati),
- veća sigurnost, jer se energija prenosi samo kad je postavljen lonac,
- prijenos energije između indukcijske zone za kuhanje i dna lonca s visokim stupnjem učinka, velika brzina zagrijavanja,
- opasnost od opekline je mala, budući da se ploča za kuhanje zagrijava samo putem dna lonca, hrana koja je iskipjela se ne može zapeći,
- brzo, fino podešavanje dovoda energije po stupnjevima.

Posluživanje

Posude za indukcijsku ploču za kuhanje

Posuda koja se koristi za kuhanje na indukcijskoj ploči za kuhanje mora biti od metala, imati magnetska svojstva i dovoljno veliko dno. Koristite samo lonce s dnom koje je prikladno za kuhanje pomoću inducirane struje.

Na ovaj način možete utvrditi je li posude prikladno:

Odgovarajuća posuda za kuhanje	Neodgovarajuća posuda za kuhanje
Emajlirano posuđe od čelika s čvrstim dnom	Posuđe od bakra, nerđajućeg čelika, aluminija, vatrostalnog stakla, drva, keramike odn. terakote
Posuđe od lijevanog željeza s emajliranim dnom	
Posuđe od nerđajućeg višeslojnog čelika, erđajućegferitnog čelika odn. aluminija sposebnim dnom	

Izvedite u nastavku opisani test pomoću magneta ili provjerite postoji li na posudi oznaka prikladnosti za kuhanje s induciranom strujom.

Test pomoću magneta:

Dnu posude za kuhanje približite magnet. Ako ga dno privuče, posudu možete koristiti na indukcijskoj ploči za kuhanje.



Napomena:

Kod uporabe lonaca prikladnih za kuhanje pomoću inducirane struje nekih proizvođača, mogu se javiti zvukovi, čiji je uzrok način izvedbe ovih lonaca. Oprez prilikom uporabe lonaca s dvostrukom stjenkom punjenom vodom. Mogu neprimijećeno kuhati prazni! To posljedično uzrokuje oštećenja na loncu i ploči za kuhanje. Za ovaj slučaj ne preuzimamo nikakvu odgovornost!

Oprez prilikom uporabe lonaca s dvostrukom stjenkom punjenom vodom. Mogu neprimijećeno kuhati prazni! To posljedično uzrokuje oštećenja na loncu i ploči za kuhanje. Za ovaj slučaj ne preuzimamo nikakvu odgovornost!

Polje za kuhanje	Minimalni promjer dna posude
Ø 200mm	Ø 120mm

Nemojte koristiti posudu s neravnim dnom! Ulegnuto ili izbočeno dno može ometati djelovanje zaštite od pregrijavanja, te posljedično polje za kuhanje postane prevruće. Ovo može uzrokovati pukotine na staklenoj površini i taljenje dna posude. Garancija ne pokriva štetu, nastalu zbog korištenja neprikladnog posuda, ili zbog pregrijavanja praznih, isušanih posuda (bez sadržaja).



Stupnjevi za kuhanje

Snaga grijanja zona za kuhanje može se podesiti u više stupnjeva. U tabeli su navedeni primjeri za uporabu pojedini stupnjeva.

Stupanj za kuhanje:	Prikladan za:
1	Dokuhavanje manjih količina (najniža snaga)
2	Dokuhavanje
3-4	Dokuhavanje velikih količina, nastavak pečenja većih komada
5	Pečenje, pravljenje zaprške
6	Pečenje
7	Zakuhanje, zapečenost jela, pečenje (najviša snaga)

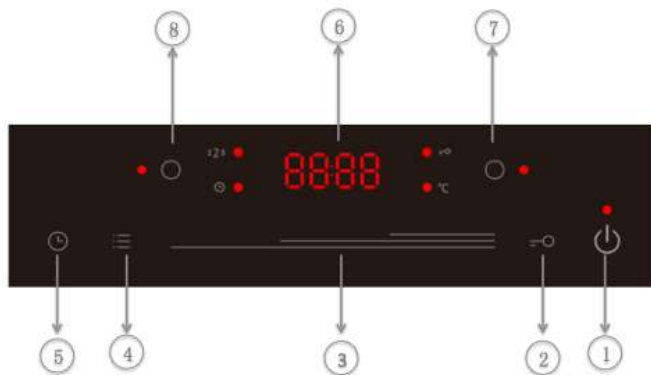
OPIS UREĐAJA



Dekor može odstupati od slika.

1. Indukcijska zona za kuhanje
2. Touch-Control polje za upravljanje

UPRAVLJANJE



1. Tipka za uključenje/isključenje uređaja (ON/OFF)
2. Sigurnosna blokada za djecu
3. Klizni senzor
4. Tipka za izbor funkcija
5. Programski sat
6. Zaslon/pokazivač
7. Odabir desne ploče
8. Odabir leve ploče

Rukovanje uređajem

Nakon priključenja uređaja na električnu energiju začuje se zvučni signal (pisak), a signalna lampica iznad tipke za uključenje/isključenje [On/Off] započne bljeskati, označavajući da je uređaj pod naponom, odnosno da se nalazi u stanju pripremljenosti. Stavite odabranu posudu na sredinu polja za kuhanje. Zaslon pokazuje simbol [---]. Jednim pritiskom tipke za uključenje/isključenje [On/Off] ulazite u izbornik načina djelovanja, a signalna lampica iznad tipke za uključenje/isključenje [On/Off] ostaje upaljena. Pritiskom odgovarajuće funkcijske tipke pokrećete rad

uređaja. Nakon završenog kuhanja, pritiskom tipke za uključenje/isključenje zaustavljate rad uređaja i prebacujete ga u način pripremljenosti.

Načini kuhanja:

1. Podešavanje snage:

Pritiskom na tipku 7 ili 8 upali se signalna lampica, a na zaslonu se ispiše [--], pokazujući da je zadana (tvornički dodijeljena). Prema potrebi, pomoću kliznog senzora 3 možete izabrati i bilo koju drugu vrijednost.

Ukupno je na raspolaganju 7 razina snage djelovanja:

(P1:300W; P2:600W; P3:1000W; P4:1300W; P5:1500W; P6:1800W; P7:2000W).

Za odabir drugog načina kuhanja pritisnite tipku za odabir funkcije, ili tipkom za uključenje/isključenje [On/Off] isključite rad uređaja.

2. Temperatura:

Pritišćite tipku za odabir funkcije dok se ne upali signalna lampica temperature [Temp]. Pomoću kliznog senzora možete izabrati potreban stupanj snage djelovanja.

Ukupno je na raspolaganju 7 razina snage djelovanja:

(60°C, 90°C, 120°C, 150°C, 180°C, 210°C, 240°C).

Za poništenje tog načina pritisnite tipku za odabir funkcije, čime se prebacujete na drugi način kuhanja, ili tipkom za uključenje/isključenje [On/Off] isključite rad uređaja.

3. Sigurnosna blokada za djecu:

- Za aktiviranje blokade pritisnite tu tipku i držite je pritisnutu 3 sekunde. Istim postupkom, pritiskom tipke dugim 3 sekunde, funkciju poništavate.

2.2 Funkcija programskog sata (timer):

Nakon odabira određenog načina kuhanja, korisnik može birati i dužinu trajanja kuhanja. U funkciju programskog sata ulazite pritiskom tipke za programski sat [Timer]. Upali se signalna lampica na lijevoj strani tipke. Na zaslonu je ispisano tvornički dodijeljeno vrijeme [00:30]. Koristeći klizni senzor vrijeme programskog sata možete prilagoditi vašoj potrebi. Ovu funkciju poništavate bilo pritiskom tipke za uključenje/isključenje rada uređaja [On/Off] i time se vraćate u stanje pripremljenosti, ili možete držati pritisnutu tipku programskog sata, čime će uređaj nastaviti s radom na odabranom stupnju snage odnosno temperature.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



- Prije čišćenja isključite ploču za kuhanje i ostavite da se ohladi.
- Staklokeramička ploča za kuhanje se ni pod kojim uvjetima ne smije čistiti uređajem za čišćenje pomoću pare ili sličnim uređajima!
- Kod čišćenja vodite računa o tome da **tipku za uključivanje/ isključivanje** samo brzo prebrišete. Time se sprečava slučajno uključivanje!

Staklokeramička ploča za kuhanje

Važno! Nikad nemojte upotrebljavati agresivno sredstvo za čišćenje, kao što je npr. grubo sredstvo za ribanje, sredstvo za čišćenje lonaca koje ostavlja ogrebotine, sredstvo za uklanjanje rđe i mrlja itd.

Čišćenje nakon uporabe

Očistite cijelu ploču za kuhanje uvijek kad je prijava – najbolje nakon svake uporabe. U tu svrhu upotrijebite vlažnu krpu i malo deterdženta za ručno pranje suđa. Zatim čistom krpom osušite ploču za kuhanje tako da na površini ne ostanu ostaci deterdženta.

Tjedno održavanje

Cijelu ploču za kuhanje jednom tjedno temeljito očistite pomoću sredstva za čišćenje staklokeramike koje se može kupiti u trgovini.

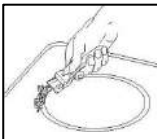
Obavezno postupajte u skladu s napucima odnosno proizvođača.

Sredstva za čišćenje kod nanošenja stvaraju zaštitni film koji djeluje tako da odbija vodu i prljavštinu. Sva prljavština ostaje na filmu i poslije se može lakše ukloniti. Nakon toga čistom krpom osušite površinu. Na površini ne smiju ostati ostaci sredstva za čišćenje, jer kod zagrijavanja djeluju agresivno i mijenjaju površinu.

Posebna prljavština

Tvrdekornu prljavštinu i mrlje (mrlje od kamenca, sedefaste sjajne mrlje) najbolje je odstraniti dok je ploča za kuhanje još mlaka. U tu svrhu upotrijebite sredstvo za čišćenje koje se može nabaviti u trgovini. Pritom postupajte kako je opisano u točki 2.

Iskipjela jela najprije namočite pomoću mokre krpe, a zatim pomoću posebnog strugala za staklokeramičku ploču uklonite ostatke prljavštine. Zatim očistite površinu kako je opisano u točki 2.



Zapečeni šećer i rastaljenu plastiku odmah uklonite - još u vrućem stanju - pomoću strugala za staklo. Zatim očistite površinu kako je opisano u točki 2.

Zrnca pijeska, koja mogu pasti na ploču za kuhanje prilikom guljenja krumpira ili čišćenja salate, mogu uzrokovati ogrebotine kod pomicanja lonaca. Stoga pazite na to da zrnca pijeska ne ostanu na površini.

Promjene boje ploče za kuhanje ne utječu na funkciju i stabilnost staklokeramike. Pritom se ne radi o oštećenju ploče za kuhanje, nego o neuklonjenim i stoga zapečenim ostacima.

Sjajna mjesta nastaju uslijed habanja trenjem dna lonca, naročito kod uporabe posuđa za kuhanje s aluminijskim dnom, ili zbog korištenja neodgovarajućeg sredstva za čišćenje. Mogu se ukloniti samo vrlo teško pomoću sredstva za čišćenje koje se može nabaviti u trgovini. Ako je potrebno, čišćenje ponovite nekoliko puta. Uporabom agresivnog sredstva za čišćenje i zbog lonaca koji stružu po ploči dekor se s vremenom skine i nastaju tamne mrlje.

ŠTO UČINITI U SLUČAJU PROBLEMA?



U nastavku su navedeni savjeti za uklanjanje grešaka.

Nestručni zahvati i popravci na uređaju su opasni, jer postoji opasnost od strujnog udara i kratkog spoja. Takvi zahvati odn. popravci ne smiju se vršiti kako bi se izbjegle tjelesne ozljede i šteta na uređaju. Stoga pustite da takve radove izvrši stručni električar kao što je npr. tehnička služba za korisnike.

Obratite pažnju

Ako dođe do kvara na Vašem uređaju, pomoću ovih uputa za uporabu provjerite možete li sami ukloniti uzroke.

Osigurači se višestruko aktiviraju?

Nazovite tehničku službu za korisnike ili elektroinstalatera!

Indukcijska ploča za kuhanje se ne može uključiti?

Je li se aktivirao osigurač kućnih instalacija (ormarić za osigurače)?

Je li priključen mrežni kabel ?

Jesu li senzorske tipke djelomično prekrivene vlažnom krpom, tekućinom ili metalnim predmetom? Uklonite ih.

Koristi li se neodgovarajuće posuđe? Vidi poglavlje „posuđe za indukcijsku ploču za kuhanje“.

Korišteno posuđe radi zvukove?

To je tehnički uvjetovano; nema opasnosti za indukcijsku ploču za kuhanje odn. posuđe.

Puhalo za hlađenje radi nakon isključivanja?

To je normalno, jer se hladi elektronika.

Ploča za kuhanje ispušta zvukove ("klik" odn. Zvuk krckanja)?

To je tehnički uvjetovano i ne može se izbjeći.

Na ploči za kuhanje ima pukotina ili lomova?

U slučaju pukotina, napuknuća ili loma staklokeramičke ploče uređaj odmah isključite. Odmah isključite osigurač za domaćinstvo i nazovite službu za korisnike.

Ukoliko se tijekom rada uređaja pojavi neka greška ili kvar, prije nego što se odlučite pozvati servisnu službu provjerite dali grešku možete sami otkloniti, koristeći se uputama iz donje tabele. U nastavku su navedene uobičajene greške i načini njihova otklanjanja.

Problem	Moguć uzrok	Rješenje
Nakon uključanja u električnu energiju i nakon pritiska tipke za upućivanje, uređaj se ne odaziva.	Da li je prekinuto napajanje električnom energijom?	Pričekajte da se napajanje električnom energijom ponovno uspostavi.
	Da li je osigurač u instalaciji neispravan?	Pažljivo provjerite uzroke za prekid dovoda električne energije na osiguraču. Ukoliko problem ne možete otkloniti, molimo vas da se obratite našem servisnom centru.
	Da li je utikač priključnog kabela pravilno spojen na utičnicu?	
Tijekom normalne uporabe zagrijavanje se prekida i začuje se zvučni signal.	Korišteno je neprikladno posuđe ili uređaj radi bez posude.	Koristite drugu posudu. Uporabite posudu koja je podesna za uporabu na indukcijskim pločama za kuhanje.
	Posuda je postavljena izvan središta polja za kuhanje	Posudu stavite na sredinu polja za kuhanje.
	Možda se posuda zagrije, pa se zatim svaki put makne sa polja za kuhanje.	Na polje za kuhanje stavite posudu i ostavite je.
Problem	Moguć uzrok	Rješenje
Uređaj ne radi iako je polje za kuhanje uključeno na zagrijavanje.	Da li je posuda prazna, ili je temperatura previsoka?	Molimo vas provjerite da li možda uređajem ne rukujete nepravilno.
	Da li je otvor za prozračivanje na uređaju začepljen, ili se je na otvoru nakupila prljavština?	Oslobodite otvor za prozračivanje uređaja. Pričekajte da se uređaj ohladi, a zatim ga ponovno uključite.
	Da li uređaj radi već 2 sata, a da u međuvremenu niste promijenili ni jednu postavku?	Ponovo ugodite način rada, ili koristite programski sat.
Ispisane su šifre grešaka u radu.	E0: Nema posude E1: Prenizak napon E2: Previsok napon E3: Modul termistora otvoren E4: Modul termistora je u kratkom spoju E5: IGBT na termistoru je otvoren;	Ukoliko uređaj javi grešku E0, provjerite da li koristite posudu koja je podesna za uporabu na indukcijskim štednjacima, ili pričekajte da se uređaj ohladi, a zatim ga ponovno uključite. Ukoliko uređaj javi bilo koju drugu grešku sa oznakama od E1 do E8, molimo vas da se

	E6: IGBT na termistoru je u kratkom spoju; E7: Greška zaštite na modulu termistora E8: Pregrijavanje termistora peći E9: IGBT na termistoru je pregrijan; EB: Unutarnja greška	obratite našem servisnom centru.
--	--	----------------------------------

Ukoliko pomoću gore navedenih savjeta ne možete otkloniti smetnju u radu, smjesta isključite uređaj iz električne mreže i pozovite servisni centar. Zapišite oznaku greške i dojavite je servisnom centru. Da bi spriječili opasnost ozljeda ili oštećenja uređaja, nemojte ga rastavljati odnosno otvarati, i nemojte ga pokušavati sami popravljati.

GARANCIJA I SERVIS

Za informacije ili u slučaju problema obratite se Centru Gorenja za pomoć korisnicima u vašoj državi (telefonski broj naći ćete u međunarodnom garancijskom listu). Ako u vašoj državi nema takvog centra, obratite se lokalnom trgovcu Gorenja, ili odjelu Gorenja za male kućanske aparate.

Nije za profesionalnu uporabu!

PRIDRŽAVAMO PRAVO NA PROMJENE KOJE NE UTJEČU NA FUNKCIONALNOST APARATA.

GORENJE

VAM ŽELI OBILJE ZADOVOLJSTVA PRI UPORABI VAŠEG APARATA!

UPUTSTVA ZA UPOTREBU

SRB - MNE

Uklanjanje potrošenog aparata

Simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označava, da se sa tim proizvodom ne sme postupati kao sa otpadom iz domaćinstva. Umesto toga, proizvod treba predati odgovarajućim sabirnim centrima za reciklažu elektronskih i električnih aparata. Ispravnim odvoženjem ovog proizvoda sprečićete potencijalne negativne posledice na životnu sredinu i zdravlje ljudi, koji bi inače mogli biti ugroženi neodgovarajućim rukovanjem otpadom ovog proizvoda. Za dobijanje detaljnih informacija o tretmanu, odbacivanju i ponovnom korišćenju ovog proizvoda, stupite u kontakt sa prikladnim lokalnim ustanovama, službom za sakupljanje kućnog otpada ili sa prodavnicom u kojoj ste kupili ovaj proizvod.



Poželjna upotreba

Ploču upotrebljavajte samo pripremu jela u domaćinstvu. Upotreba u druge svrhe nije dozvoljena.

U ovom ćete priručniku naći ...

Molimo vas da pre upotrebe pažljivo proučite informacije iz ovog priručnika. Naći ćete važne savete i upute u vezi vaše bezbednosti, korišćenja, nege i održavanja aparata, pomoću kojih će vam aparat služiti dugi niz godina. Ako se pojavi smetnja ili kvar, najpre pogledajte poglavlje "Otklanjanje kvarova". Manje smetnje ili kvarove često ćete moći otkloniti sami i tako uštedeti nepotrebne troškove servisiranja. Priručnik pomno sačuvajte. Takođe vas molimo da uputstva za upotrebu i montažu izručite eventualnom sledećem vlasniku aparata i time mu omogućite potrebne informacije i njegovu bezbednost.

BEZBEDNOSNA UPOZORENJA

Bezbednost kod priključenja i u toku rada

- Aparati su izrađeni u skladu s važećim bezbednosnim propisima.

- Aparat je izrađen u skladu s svim propisanim bezbednosnim standardima. Uprkos tome ne preporučujemo da ga bez potrebnog nadzora koriste lica smanjenih fizičkih, motoričkih ili umnih sposobnosti, odnosno lica bez potrebnih iskustava ili znanja. Ista preporuka u vezi korišćenja aparata važi i za maloletne osobe.
- Prikličenje na električnu mrežu, održavanje, i eventualne popravke aparata sme uraditi samo ovlašćeno lice, koje mora pritom poštovati važeće bezbednosne propise. Nestručno urađeni zahvati ugrožavaju vašu bezbednost.
- Pre uključivanja aparata proverite da li utičnica ima odgovarajući napon (16 A, 230V).
- Aparat koristite samo ako električni sistem u vašem domu ima jačinu struje od 16 A.
- Nivo buke: $L_c < 70 \text{ dB (A)}$

Bezbednost zona za kuvanje (ringli)



Nikada ne dodirujte površine uređaja za grijanje i kuvanje. Za vrijeme rada će postati veoma vruće. Držite djecu na sigurnoj udaljenosti. Postoji opasnost od opekline.

- Aparat uvek držite i koristite na suvoj, stabilnoj, ravnoj podlozi 10 cm odstojanja od drugih objekata.
- Zbog brzog reagovanja na visokim pozicijama snage kuvanja (a naročito stepena za intenzivno delovanje), indukcionu ringlu nikad ne ostavljajte bez nadzora.
- Prilikom kuvanja obratite naročitu pažnju brzom zagrevanju ringle za kuvanje. Ne zagrevajte praznu posudu, jer bi mogla da se pregreje.
- Na uključenu ringlu ne postavljajte prazne šerpe ili činije.
- Prilikom korišćenja posude za paru budite naročito pažljivi, jer iz nje neopaženo može da uzavri sva voda i posuda ostane prazna. Posledica toga je oštećenje, kako posude tako i ringle. U tom slučaju garantne zahteve nije moguće ostvariti.
- Nakon upotrebe ringlu uvek isključite tipkom "minus", a ne samo pomoću funkcije prepoznavanja posude.
- Pregrejana mast ili zejtin mogu da se upale. Kad pripremate jela s mašću ili zejtinom stalno kontrolišite ringlu za kuvanje. Ako se mast ili zejtin zapale, ne gasite vatru vodom, nego posudu pokrijte, te isključite ringlu.
- Staklokeramička površina je veoma otporna, no uprkos tome pazite da na ploču ne padnu tvrdi predmeti. Ako na ploču padne šiljat ili težak predmet, ploča može i da pukne.
- Ako je staklokeramička ploča za kuvanje izgrebana ili puknuta, smesta isključite aparat. Isključite osigurač instalacije, na kojeg je priključen aparat, i pozovite servisnu službu.
- Ako zbog kvara kontrolne table ringlu ne možete isključiti dodirom, smesta isključite osigurač instalacije, na kojeg je priključen aparat, i pozovite servisnu službu.
- Pazite prilikom upotrebe susednih kućanskih aparata. Priklični gajtani ne smeju da dođu u dodir s vrućim zonama za kuvanje.
- Staklokeramičku ploču za kuvanje ne upotrebljavajte kao površinu za odlaganje.

- Na ringle ne stavljajte aluminijumsku foliju ili plastične predmete. Pazite da u blizini ploče nema predmeta, koji bi mogli da se istope ili pilepe na nju, npr. plastični predmeti, folija, šećer ili jače zašećerena jela. Ako se po vrućoj ploči raspe šećer, smesta ga odstranite strugalicom (žiletom), dok je još vruć. Time ćete sprečiti trajna oštećenja štednjaka.
- Na površinu indukcione ringle ne stavljajte metalne predmete, npr. kuhinjske sudove ili pribor za jelo, jer se ti predmeti mogu ugrijati.
- Neposredno pod pločom za kuvanje ne držite gorljive ili lako zapaljive tvari, odnosno predmete koji se na visokoj temperaturi mogu deformisati.
- Metalni predmeti, koje nosite na telu, mogu se u neposrednoj blizini indukcione ploče jače zagrijati. Ovo ne važi za predmete koji ne mogu da se namagnetišu (npr. zlatni ili srebrni prsteni) to ne velja.
- Na ploči ne zagrijavajte zatvorene konzerve ili zatvorene paketiće s hranom, jer ambalaža može da se raspukne.
- Tipke, odnosno senzori za upravljanje neka budu uvek čisti, jer bi u suprotnom aparat mogao prijavštinu na senzoru osetiti kao dodir prstiju. Na tipke nikad ne stavljajte nikakve predmete (sudovi, kuhinjske krpe, i sl.). Ako sadržaj posude prekupi i prospe se preko senzorske tipke, preporučujemo da isključite aparat.
- Ne prekrivajte senzore vrućim sudovima, jer će se u tom slučaju aparat sam isključiti.
- Ako u stanu držite kućne životinje, koje bi mogle da dođu u dodir s pločom za kuvanje, koristite funkciju bezbednosnog zaključavanja zbog dece.
- Ako ugradna pirolitička rerna izpod kuhalne ploče ima uklopljenu pirolizu, upotreba induksijske ploče nije dozvoljena.
- Aparatom ne možete upravljati i pomoću spoljnog tajmera ili odvojenog daljinskog upravljača.
- Ne upotrebljavajte napuknutu ili slomljenu staklokeramičku ploču. Ako se pojavi kakva vidljiva pukotina, odmah prekinite dovod električne energije u aparat.
- Ako je priključni kabl oštećen, da bi se izbegla opasnost, može ga zameniti samo proizvođač, ovlašćeni serviser ili drugo adekvatno osposobljeno stručno lice.
- Nemojte dozvoliti da kabl za napajanje visi preko ivice stola ili radne površine.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara! Na površini ploče za kuvanje nemojte držati nikakve predmete.
- **UPOZORENJE:** Kuvanje na masti ili ulju na ploči bez adekvatne kontrole može da bude veoma opasno i može uzrokovati požar. Nikad nemojte pokušavati gasiti vatru vodom. Isključite aparat, a plamen pokrijte poklopcem ili vlažnom krpom.
- Nakon upotrebe isključite ringlu za kuvanje odgovarajućim elementima za upravljanje; nemojte se oslanjati isključivo na sistem za prepoznavanje sudova. (ovisno o modelu)

- **UPOZORENJE:** Ukoliko je površina ploče za kuvanje napukla, isključite aparat jer ćete time sprečiti opasnost električnog udara. Isključite sve prekidače svih ringli i odšrafo te osigurač, odnosno isključite glavni zaštitni strujni prekidač, tako da je aparat u potpunosti izolovan iz električne mreže. (ovisno o modelu)
- Izbegavajte na indukcijsku ringlu stavljati predmete kao što su noževi, vilice, kašike te poklopci, jer bi tamo mogli jače da se zagreju. (ovisno o modelu)

Bezbednost lica

Pažnja!

Uređaj I njegovi dostupni delovi postaju vrela tokom upotrebe. Treba voditi računa da se izbegne dodirivanje grejnih elemenata. Deca mlađa od 8 godina moraju se udaljiti, osim ako su pod stalnim nadzorom.

Ovaj uređaj mogu koristiti deca koja su napunila najmanje 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, kulnim ili mentalnim sposobnostima, kao i osobe koje nemaju dovoljno iskustva i znanja ukoliko su pod nadzorom ili su dobili uputstva koja se odnose na upotrebu ovog uređaja na bezbedan način i razumeju povezane opasnosti. Deca se moraju nadgledati da biste bili sigurni da se ne igraju uređajem. Čišćenje I korisničko održavanje ne smeju obavljati deca koja nisu napunila najmanje 8 godina i koja nisu pod nadzorom.

Držite aparat I njegov kabl van domašaja dece mlađe od 8 godina.

Pažnja!

- Lica s pejsmejerom ili ugrađenim insulinskim pumpicama neka se najpre uvere da indukciona ploča za kuvanje ne šteti ili ne utiče na delovanje tih aparata (frekventno područje indukcione ploče za kuvanje je 20-50 kHz).

Upotreba

Ploča za kuvanje

Površina ploče za kuvanje opremljena je indukcionim zonama za kuvanje. Indukcioni kalem, odnosno navoj pod staklokeramičkom površinom tvori izmjenično elektromagnetsko polje, koje prodire kroz staklokeramičku površinu i u dnu šerpe ili lonca inducira struju, i pritom nastaje toplota. Kod indukcione ringle za kuvanje nema više prenosa toplote sa grejnog elementa preko posude do jela, nego potrebna toplota pomoću indukcione struje nastaje neposredno u dnu posude.

Prednosti indukcione ploče za kuvanje

- energetski štedljivo kuvanje, s neposrednim prenosom toplote na posudu (potrebno je koristiti sudove iz materijala koji mogu da se namagnetišu);
- veća bezbednost, jer do prenosa energije dolazi samo kad je na ploču postavljena posuda;
- visoka efikasnost prenosa energije između indukcione ringle i dna posude;
- veoma brzo zagrevanje;
- manja opasnost opekotina, jer se površina za kuvanje zagreva samo zbog zagrejanog dna posude; tako se hrana koja prekupi, ne zagori tako jako za površinu;
- brzo i precizno regulisanje dovoda energije.

Upute za pravilan izbor sudova

Sudovi koje ćete koristiti na indukcionim pločama za kuvanje moraju da budu metalni, magnetskih svojstava i dovoljnim prečnikom dna. Koristite samo sudove, čije dno je namenjeno upotrebi na indukcionim pločama.

Prepoznavanje posude

Ako nakon uključenja ringle za kuvanje na njoj nema šerpe, ili je na ringlu postavljena premalena šerpa, neće doći do prenosa energije, a displej za stepen snage kuvanja izmenjujuće treperi.

Kad na ringlu za kuvanje postavite odgovarajuću šerpu ili lonac, ringla započne delovati izabranom snagom, a displej za snagu kuvanja zasvetli.

Dovod energije prekida se ako skinete posudu, a displej snage kuvanja ponovno treperi.

Kad koristite manje šerpe ili lonce, ali da ih aparat ipak prepozna, upotrebiće upravo onoliko snage, koliko je potrebno za zagrevanje hrane u tim sudovima.

Upute za pravilan izbor sudova

Sudovi koje ćete koristiti na indukcionim pločama za kuvanje moraju da budu metalni, magnetskih svojstava i dovoljnim prečnikom dna. Koristite samo sudove, čije dno je namenjeno upotrebi na indukcionim pločama.

Prikladni sudovi	Neprikladni sudovi
Emajlirani čelični sudovi s jakim (debelim) dnom; Sudovi iz livanog čelika s ojačanim, odn. debelim dnom; Sudovi iz nerđajućeg višeslojnog čelika odnosno aluminijuma, s posebnim dnom	Sudovi iz bakra, nerđajućeg čelika, aluminijuma, vatrostalnog stakla, drveta, keramike, odnosno gline

Prikladnost sudova možete jednostavno da proverite na sledeći način

Uradite pokus s magnetom, koji je opisan u nastavku, ili proverite dali se na šerpi nalazi oznaka, koja kaže da je prikladna za upotrebu na indukcionim pločama za kuvanje.

Pokus s magnetom

Magnet povucite po dnu posude. Ako se magnet uhvati na šerpu, ova je prikladna za indukcionu ringlu za kuvanje.



Savet

Sudovi određenih proizvođača, koji su inače namenjeni upotrebi na indukcionim ringlama za kuvanje, mogu da se pojave neki zvukovi, odnosno šumovi. To je posledica načina izrade takvih sudova. Prilikom korišćenja posude za paru budite naročito pažljivi, jer iz nje neopaženo može da uzavri sva voda i posuda ostane prazna. Posledica toga je oštećenje, kako posude tako i ringle. U tom slučaju garantne zahteve nije moguće ostvariti.

Budite oprezni prilikom upotrebe posuda sa dvojnim dnom. Takve posude neprimetno ostaju bez vode ! Kao posledica nastaje šteta na posudi i na ploči za kuvanje. Za to ne mozemo preuzeti odgovornost !

Grejna zona	Minimalni prečnik dna posude
Ø 200mm	Ø 120mm

Nikad nemojte koristiti sudove s ukrivljenim dnom. Udubljeno ili izbočeno dno može uzrokovati da sistem za sprečavanje pregrevanja ne funkcioniše, zato ringla za kuvanje postane prevruća. Ovo može dovesti do toga da keramička ploča pukne, ili da se dno suda rastali. Oštećenja nastala zbog upotrebe nepravilnih sudova, ili zbog isušivanja praznog suda nisu pokrivena garancijom.

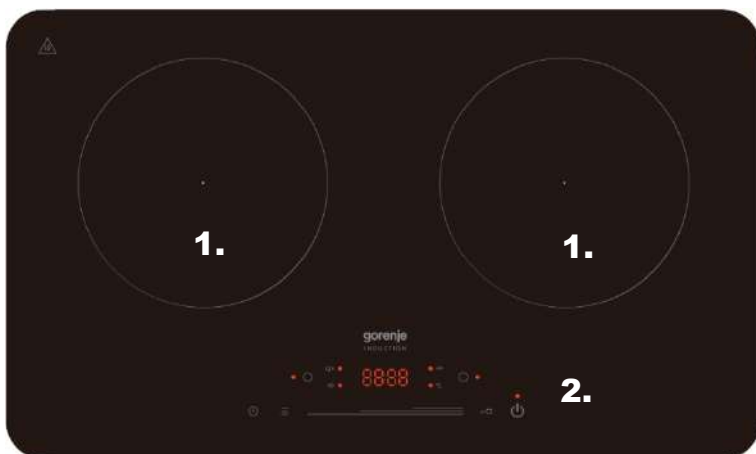


Stepen snage kuvanja

Snagu zagrevanja ringli možete da regulišete i izaberete jedan od 9 stepeni. Donja tabela navodi primere pravilnog korišćenja pojedinih faza, odnosno snage kuvanja:

Stepen	Prikladan za:
1	Održavanje toplote, nastavak kuvanja manje količine hrane (najniži nivo)
2	Nastavak kuvanja
3-4	Nastavak kuvanja većih količina, nastavak prženja većih komada
5	Prženje, zapečenost
6	Prženje
7	Zagrevanje do vrelišta, prženje (najviši nivo snage)

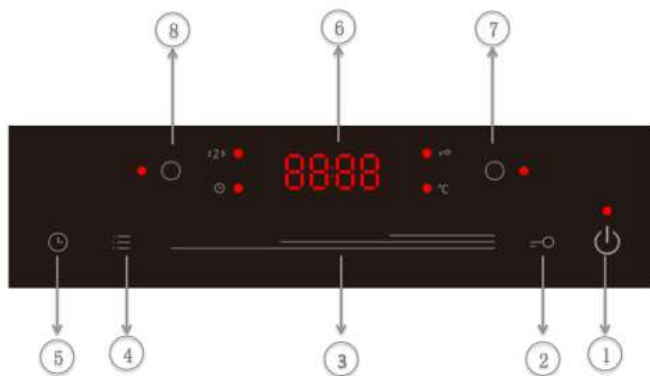
POVRŠINA ZA KUVANJE



Proizvod se može razlikovati od onog prikazanog na slici.

1. Indukciona ringla
2. Modul za upravljanje indukcione ploče

UPRAVLJANJE INDUKCIONE PLOČE



1. Taster za uključenje/isključenje aparata (ON/OFF)
2. Bezbednosna blokada za decu
3. Klizni senzor
4. Taster za izbor funkcija
5. Programirani merač vremena
6. Ekran/indikator
7. Izbor desne ploče
8. Izbor leve ploče

Rukovanje aparatom

Nakon priključenja aparata na električnu energiju začuje se zvučni signal (pisak), a signalno svetlo iznad tastera za uključenje/isključenje [On/Off] započne da trepće, označavajući da je aparat pod naponom, odnosno da se nalazi u stanju pripremljenosti. Stavite izabranu posudu na sredinu ringle za kuvanje. Ekran pokazuje simbol [----]. Jednim pritiskom tastera za uključenje/isključenje [On/Off] ulazite u meni načina rada, a signalno svetlo iznad tastera za uključenje/isključenje [On/Off] ostaje upaljeno. Pritiskom odgovarajućeg tastera za izbor funkcije pokrećete rad aparata. Nakon završenog kuvanja, pritiskom tastera za uključenje/isključenje zaustavljate rad aparata i prebacujete ga u način pripremljenosti.

Načini kuvanja:

1. Podešavanje snage:

Pritiskom na taster 7 ili 8, upali se signalno svetlo, a na ekranu se ispiše [--], pokazujući da je zadana (fabrički dodeljena). Prema potrebi, pomoću kliznog senzora 3 možete izabrati i bilo koju drugu vrednost.

Ukupno je na raspolaganju 7 nivoa snage rada:

(P1:300W; P2:600W; P3:1000W; P4:1300W; P5:1500W; P6:1800W; P7:2000W).

Za izbor drugog načina kuvanja pritisnite taster za biranje funkcije, ili tasterom za uključenje/isključenje [On/Off] isključite rad aparata.

2. Temperatura:

Pritiskajte taster za izbor funkcije sve dok se ne upali signalno svetlo temperature [Temp]. Pomoću kliznog senzora možete izabrati potreban stepen snage rada.

Ukupno je na raspolaganju 7 nivoa snage rada:

(60°C, 90°C, 120°C, 150°C, 180°C, 210°C, 240°C).

Za poništenje tog načina pritisnite taster za izbor funkcije, čime se prebacujete na drugi način kuvanja, ili tasterom za uključenje/isključenje [On/Off] isključite rad aparata.

3. Bezbednosna blokada za decu:

Za aktiviranje blokade pritisnite taj taster i držite ga pritisnutog 3 sekunde. Istim postupkom, pritiskom tastera dugim 3 sekunde, funkciju obustavljate.

Funkcija programskog merača vremena (tajmer):

Nakon izbora određenog načina kuvanja, korisnik može birati i dužinu trajanja kuvanja. U funkciju programskog merača vremena ulazite pritiskom tastera za merač vremena [Tajmer]. Upali se signalno svetlo na levoj strani tastera. Na ekranu je ispisano fabrički dodeljeno vreme [00:30]. Koristeći klizni senzor, vreme na programskom meraču možete prilagoditi vašim potrebama. Ovu funkciju obustavljate bilo pritiskom tastera za uključenje/isključenje rada aparata [On/Off] i time se vraćate u stanje pripremljenosti, ili možete držati pritisnut taster merača vremena, čime će aparat nastaviti s radom na izabranom stepenu snage odnosno temperature.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



Pre čišćenja aparata isključite ploču za kuvanje i pričekajte da se ohladi. Staklokeramičku ploču nikako ne smete čistiti aparatom za čišćenje na paru ili nekim drugim sličnim aparatom. Kod čišćenja pazite, da dužim pritiskom na tipku za uključenje/isključenje greškom ne uključite aparat.

Staklokeramička ploča za kuvanje

Važno: Nikad ne upotrebljavajte agresivna sredstva za čišćenje, npr. gruba ili abraziona polirna sredstva, grube žičane sunđere za čišćenje sudova, sredstva za uklanjanje rđe ili mrlja, i slično.

Čišćenje nakon upotrebe

Celokupnu ploču za kuvanje očistite svaki puta kad se zaprlja – najbolje nakon svake upotrebe. Pritom koristite vlažnu krpu i nešto sredstva za ručno pranje sudova. Zatim suvom krpom obrišite ploču da bude suva i time s površine odstranite sve ostatke deterdženta.

Nedeljna nega

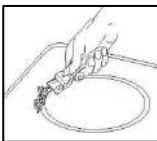
Jedared nedeljno temeljito očistite celu ploču za kuvanje koristeći uobičajena sredstva za čišćenje staklokeramičke ploče. Pritom se dosledno pridržavajte uputstava proizvođača sredstva za čišćenje. Ta sredstva, nanosena na ploču, naprave zaštitnu naslagu, koja omogućava lakše skidanje mrlja ubuduće. Na kraju čišćenja suvom krpom obrišite ploču da bude suva.

Na površini ne sme ostati nikakav trag sredstva za čišćenje, jer kod sledećeg zagrevanja ploče ono deluje agresivno i uzrokuje promene na površini ploče.

Tvrdokorna prljavština

Jače zaprljanu ploču (vapnene mrlje, svetleće mrlje) najlakše očistite kad je ploča još topla (ali dovoljno ohlađena da ju možete dodirivati). Za čišćenje koristite uobičajeno sredstvo. Postupite kao što je opisano pod tačkom 2.

Prekipelu hranu najpre obrišite vlažnom krpom, a zatim preostalu prljavštinu odstranite posebnom (staklenom) strugalicom za staklokeramičke ploče. Kad ste strugalicom uklonili ostatke hrane, ponovite postupak opisan pod tačkom 2.



Zapečen šećer te plastiku smesta – dok je još vruć – odstranite staklenom strugalicom. Zatim očistite površinu ploče kao što je opisano pod tačkom 2.

Zrnca peska koja padnu na ploču za kuvanje, npr. prilikom guljenja krompira ili pranja salate, mogu kod pomeranja posude izgrebati površinu ploče, stoga pazite da pesak ne ostane ploči za kuvanje.

Promene boja na površini ploče ne utiču na delovanje i stabilnost staklokeramičke ploče, jer se u tom slučaju ne radi o oštećenjima, nego zapečenim ostatcima hrane.

Svetleće mrlje na površini nastaju zbog struganja dna posude o ploču, naročito ako koristite sudove s aluminijumskim dnom, ili ako koristite neprikladna sredstva za čišćenje. Uklanjanje tih mrlja veoma je teško, koriste se uobičajena sredstva. Po potrebi više puta ponovite postupak čišćenja. Korišćenjem abrazionih ili agresivnih sredstava za čišćenje, te struganjem sudova po površini ploče, ukrasne linije na ploči mogu se vremenom izbrisati, i tamo uzrokovati tamne mrlje.

OTKLANJANJE GREŠAKA I KVAROVA



Zahvati na aparatu i popravke koje izvrše neovlašćena lica opasni su, jer postoji rizik električnog udara ili kratkog spoja. U cilju sprečavanja ozleda i štete na aparatu, izbegavajte takve zahvate i popravke prepustite samo odgovarajuće osposobljenom stručnjaku za elektriку, npr. tehničkoj servisnoj službi.

Pažnja!

Ako u toku delovanja aparata dođe do smetnji, proverite pomoću ovog priručnika dali možete problem da rešite sami.

U nastavku su navedeni saveti za otklanjanje grešaka

Osigurači se češće iskopčavaju:

Pozovite servisnu službu ili stručno lice za električne instalacije.

Indukcionu ploču za kuvanje nije moguće uključiti.

Dali je osigurač kućne instalacije (u ormariću s osiguračima) iskopčan?

Dali je električni priključni gajtan ukopčan?

Dali su senzorske tipke delimično prekrivene vlažnom krpom, tečnošću ili metalnim predmetom? Ako jesu, odstranite predmet koji ih prekriva.

Dali koristite nepravilne sudove? Vidi poglavlje "Sudovi za indukcionu ploču za kuvanje".

Korišćena šerpa emituje zvukove:

Radi se o tehničkoj uslovljenoj pojavi, koja ne znači nikakvu opasnost za indukcionu ploču ili za sudove.

Rashladni ventilator deluje i nakon isključenja aparata:

To je uobičajeno, pošto elektronika takođe mora da se ohladi.

Na ploči za kuvanje pojavile su se ogrebotine ili pukotine:

Ako se na površini ploče za kuvanje pojave ogrebotine ili pukotine, smesta ugasisite aparat i isključite ga iz električne mreže. Isključite i osigurač kućne instalacije te pozovite servisnu službu.

Ukoliko se tokom rada aparata pojavi neka greška ili kvar, pre nego što se odlučite pozvati servisnu službu, proverite da li grešku možete otkloniti sami, koristeći se uputstvima iz donje tabele. U nastavku su navedene uobičajene greške i načini njihovog otklanjanja.

Problem	Moguć uzrok	Rešenje
Nakon uključanja u električnu energiju i nakon pritiska	Da li je prekinuto napajanje električnom energijom?	Pričekajte da se napajanje električnom energijom ponovno uspostavi.

tastera za upućivanje, aparat se ne odaziva.	Da li je osigurač u instalaciji neispravan?	Pažljivo proverite uzroke za prekid dovoda električne energije na osiguraču. Ukoliko problem ne možete otkloniti, molimo vas da se obratite našem servisnom centru.
	Da li je utikač priključnog kabla pravilno spojen na utičnicu?	
Tokom normalne upotrebe zagrevanje se prekida i začuje se zvučni signal.	Korišteni su neprimereni sudovi, ili aparat radi bez posude.	Koristite drugu posudu. Upotrebite sud koji je primeren za upotrebu na indukcionim pločama za kuvanje.
	Posuda je postavljena izvan središta ringle.	Posudu stavite na sredinu ringle.
	Možda se posuda ugreje, pa se zatim svaki put makne sa ringle.	Na ringlu za kuvanje stavite posudu i ostavite je tamo.
Problem	Moguć uzrok	Rešenje
Aparat ne radi iako je ringla za kuvanje uključena na zagrevanje.	Da li je posuda prazna, ili je temperatura previsoka?	Molimo vas proverite da li možda aparatom ne rukujete nepravilno.
	Da li je otvor za provetravanje na aparatu zapušten, ili se je na otvoru nakupila prljavština?	Oslobodite otvor za provetravanje aparata. Pričekajte da se aparat ohladi, a zatim ga ponovno uključite.
	Da li aparat radi već 2 časa, a da u to vreme niste promenili ni jednu regulaciju?	Ponovo podesite način rada, ili koristite programski merač vremena rada.
Ispisane su šifre grešaka u radu.	E0: Nema posude E1: Prenizak napon E2: Previsok napon E3: Modul termistora otvoren E4: Modul termistora je u kratkom spoju E5: IGBT na termistoru je otvoren; E6: IGBT na termistoru je u kratkom spoju; E7: Greška zaštite na modulu termistora; E8: Pregrevanje termistora peći; E9: IGBT na termistoru je pregrejan; EB: Unutarnja greška	Ukoliko aparat javi grešku E0, proverite da li koristite pravila sud za indukcione šporete, ili pričekajte da se aparat ohladi, a zatim ga ponovno uključite. Ukoliko aparat javi bilo koju drugu grešku sa oznakama od E1 do E8, molimo vas da se obratite našem servisnom centru.

Ukoliko pomoću gore navedenih saveta ne možete otkloniti smetnju u radu, smesta isključite aparat iz električne mreže i pozovite servisni centar. Zapišite oznaku greške i dojavite je servisnom centru. Da bi sprečili opasnost povreda ili oštećenja aparata, nemojte ga razmontirati odnosno otvarati, i nemojte ga pokušavati popravljati sami.

GARANCIJA I SERVIS

Za informacije ili u slučaju problema obratite se Centru Gorenja za pomoć korisnicima u vašoj državi (telefonski broj naći ćete u međunarodnom garantnom listu). Ako u vašoj državi nema takvog centra, obratite se lokalnom prodavcu Gorenja, ili odelu Gorenja za male kućanske aparate.

Nije za komercijalnu upotrebu!

MNOGO UŽITAKA U KORIŠĆENJU VAŠEG APARATA ŽELI VAM GORENJE

INSTRUCTION MANUAL

EN

Disposing of old appliances

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it must be handed over to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.



By ensuring that this product is disposed of correctly you will help to protect the environment and human health, which could otherwise be harmed through the inappropriate disposal of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Correct use

The hob is to be used solely for preparing food in the home. It may not be used for any other purpose.

For your information...

Please read this manual carefully before using your appliance. It contains important information on safety and on how to use and look after your appliance so that it will provide you with many years of reliable service.

Should your appliance develop a fault, please first consult the section on "What to do if trouble occurs?" You can often rectify minor problems yourself, without having to call in a service engineer. Please keep this manual in a safe place and pass it on to new owners for their information and safety.

SAFETY INSTRUCTIONS

Connection and operation

- The appliances are constructed in accordance with the relevant safety regulations.
- The appliance is manufactured in compliance with the relevant effective safety standards. Nevertheless, we strongly recommend that persons with impaired physical, motoric, or mental capacity, or persons with inadequate experience or knowledge, do not use the appliance unless attended by a qualified person. The same recommendation applies when the appliance is used by persons of less-than-legal age.
- Connecting the appliance to the mains and repairing and servicing the appliance may only be carried out by a qualified electrician according to currently-valid safety regulations. For your own safety, do not allow anyone other than a qualified service technician to install, service or repair this appliance.
- Check to make sure the mains socket has the correct rating (16A, 230V) before you connect the appliance.
- Only use the appliance if the electrical system in your home has a rating of 16A.
- Noise level: Lc < 70 dB(A)

Concerning the hob



Never touch the surfaces of heating or cooking appliances. They will become hot during operation. Keep children at a safe distance. There is a risk of burning!

- **Never allow the induction hob to operate unattended, as the high power setting (power max.) results in extremely fast reactions.**
- Always place and use the appliance on a dry, stable, level and horizontal surface and distance 10 cm background surrounding.
- When cooking, pay attention to the heat-up speed of the cooking zones. Avoiding boiling the pots dry as there is a risk of the pots overheating!
- Do not place empty pots and pans on cooking zones which have been switched on.
- Take care when using simmering pans as simmering water may dry up unnoticed, resulting in damage to the pot and to the hob for which no liability will be assumed.
- It is essential that after using a cooking zone you switch it off.
- Overheated fats and oils may spontaneously ignite. Always supervise the preparation of food with fats and oils. Never extinguish ignited fats and oils with water! Put the lid on the pan and switch off the cooking zone.
- The glass ceramic surface of the hob is extremely robust. You should, however, avoid dropping hard objects onto the glass ceramic hob. Sharp objects which fall onto your hob might break it.
- If cracks, fractures or any other defects appear in your glass ceramic hob, immediately switch off the appliance. Disconnect fuse immediately and call Customer Service.
- If the hob cannot be switched off due to a defect in the sensor control immediately disconnect your appliance and call Customer service.
- Take care when working with home appliances! Connecting cables must not come into contact with hot cooking zones.
- The glass ceramic hob should not be used as a storage area.
- Do not put aluminium foil or plastic onto the cooking zones. Keep everything which could melt, such as plastics, foil and in particular sugar and sugary foods away from hot cooking zones. Use a special glass scraper to immediately remove any sugar from the ceramic hob (when it is still hot) in order to avoid damaging the hob.
- Metal items (pots and pans, cutlery, etc.) must never be put down on the induction hob since they may become hot. Risk of burning!
- Do not place combustible, inflammable or heat deformable objects directly underneath the hob.

- Metal items worn on your body may become hot in the immediate vicinity of the induction hob. Caution! Risk of burns! Non-magnetisable objects (e.g. gold or silver rings) will not be affected.
- Never use the cooking zones to heat up unopened tins of food or packaging made of material compounds. The power supply may cause them to burst!
- Keep the sensor buttons clean since the appliance may consider dirt to be finger contact. Never put anything (pans, tea towels etc.) onto the sensor buttons! If food boils over onto the sensor buttons, we advise you to activate the OFF button.
- Hot pans should not cover the sensor buttons, since this will cause the appliance to switch off automatically.
- Activate the childproof lock if there are any pets in the home which could make contact with the hob.
- The induction hob may not be used when pyrolysis operation is taking place in a built-in oven.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use the glass ceramic hob if it is cracked or broken. If any visible crack appears, immediately unplug disconnect the appliance from the power supply.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not let the cord hang over the edge of the table or worktop.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame with a lid or a damp cloth.
- After use, switch off the hob element by its control and not rely on the pan detector. (depending on model)
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. (depending on model)
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot. (depending on model)
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Concerning persons

Caution!

The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

Cleaning and maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Attention:

- Persons with cardiac pacemakers or implanted insulin pumps must make sure that their implants are not affected by the induction hob (the frequency range of the induction hob is 20-50 kHz).

Appliance description

The hob

The hob is equipped with an induction cooking mode. An induction coil underneath the glass ceramic hob generates an electromagnetic alternating field which penetrates the glass ceramic and induces the heat-generating current in the pot base. With an induction cooking zone the heat is no longer transferred from a heating element through the cooking pot into the food being cooked but the necessary heat is generated directly in the container by means of induction currents.

Advantages of the induction hob

- Energy-saving cooking through the direct transfer of energy to the pot (suitable pots/pans made of magnetisable material are required).
- Increased safety as the energy is only transferred when a pot is placed on the hob.
- Highly effective energy transfer between an induction cooking zone and the base of a pot.
- Rapid heat-up.
- The risk of burns is low as the cooking area is only heated through the pan base; food which boils over does not stick to the surface.
- Rapid, sensitive control of the energy supply.

OPERATION

Cookware for induction hobs

Cookware for induction cooking zones must be made of metal and have magnetic properties. The base must be sufficiently large.

Only use pots with a base suitable for induction.
This is how to establish the suitability of a pot:

Suitable cookware	Unsuitable cookware
Enamelled steel pots with a thick base	Pots made of copper, stainless steel, aluminium, ovenproof glass, wood, ceramic and terracotta
Cast iron pots with an enamelled base	
Pots made of multi-layer stainless steel, rustproof fermite steel or aluminium with a special base	

Conduct the magnet test described below or make sure that the pot bears the symbol for suitability for cooking with induction current.

Magnet test:

Move a magnet towards the base of your cookware. If it is attracted, you can use the cookware on the induction hob.



Note:

When using pans suitable for induction from certain manufacturers, noises may occur which are attributable to the design of these pans.
Take care when using simmering pans as simmering water may dry up unnoticed, resulting in damage to the pot and to the hob for which no liability will be assumed.

Cooking zone	Minimum pan diameter
Ø 200mm	Ø 120mm

Never use pans with a misshapen base. A hollow or rounded base can interfere with the operation of the overheating protection, so that the appliance becomes too hot. This may lead to the glass top cracking and the pan base melting. Damage arising from the use of unsuitable pans or from boiling dry is excluded from the guarantee.



Power settings

The heating power of the cooking zones can be set at various power levels. In the chart you will find examples of how to use each setting.

Cooking level:	Suitable for:
1	Keeping food warm. Simmering small quantities (lowest power setting).
2	Simmering.

3-4	Simmering larger quantities or roasting larger pieces of meat until they are cooked through.
5	Roasting, getting juices.
6	Roasting.
7	Roasting (highest power output) .

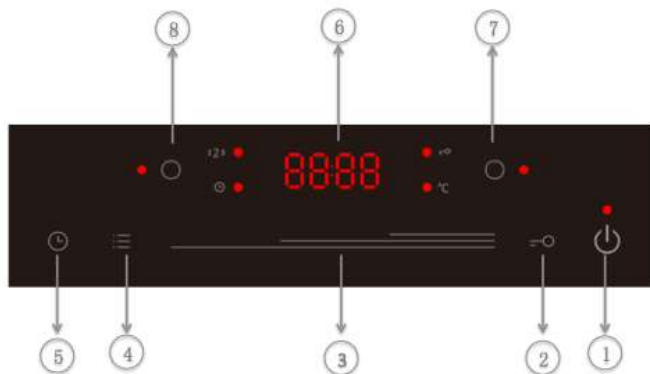
INDUCTION COOKER PANEL



The decorative design may deviate from the illustrations.

1. Cooking zone
2. Touch-control operating panel

OPERATING THE HOB WITH THE SENSOR BUTTONS



1. ON/OFF
2. Child Lock
3. Adjustment slide
4. Function Choices
5. Timer
6. Display
7. Right zone select
8. Left zone select

Product operating instructions

After inserting the plug into the socket, a “Beep” will be emitted and the indicator above the [On/Off] key will start to flash, indicating the appliance is connected to power supply; this is referred to as standby mode. Place a suitable piece of cookware on the center of the cooking zone. The display shows [----] when [On/Off] key is pressed once. The appliance goes to selection mode and the indicator above the [On/Off] key remains lit. Press the corresponding function keys to start operation. Stop the operation and switch to standby mode by pressing the [On/Off] key after cooking.

Cooking Mode:

Power:

- Press the key 7 or 8; the indicator lights up and the display shows [--], indicating the default power. Power can be adjusted by turning the Adjustment slide 3 to the desired power level.
- There are a total of 7 power levels (P1: 300 W, P2: 600 W, P3: 1000 W, P4: 1300 W, P5: 1500 W, P6: 1800 W, P7: 2000 W).
- To choose another mode, press the [Function] key to switch to another cooking mode, or press the [On/Off] key to stop the operation.

Temperature:

- Press the [function] key until the indicator of [Temp] lights up. It can be adjusted using the slider.
- Set the desired power level.
- There are a total of 7 power levels (60 °C, 90 °C, 120 °C, 150 °C, 180 °C, 210 °C, 240 °C).
- To cancel this mode, press the [Function] key to switch to another cooking mode, or press the [On/Off] key to stop the operation.

Child lock:

Press this key and hold it for 3 seconds to activate the lock. Press and hold the key for 3 seconds to unlock.

Timer Function:

User can set the cooking time when specific cooking mode is selected. Press the [Timer] key once to access the timer function. The [Timer] indicator on the left of the key will light up. Display will show the default time [00:30]. Use the slider to set the desired time. To cancel this function, either press the [On/Off] key to return to standby mode or hold the [Timer] key to resume the desired power or temperature operation.

CLEANING AND CARE



- Before cleaning, switch off the hob and let it cool down.
- Do not use steam cleaners or high-pressure cleaners to clean the cooking hob, as this may result in an electric shock.
- When cleaning make sure that you only wipe lightly over the **on/off sensor**. The hob may otherwise be accidentally switched on!

Glass ceramic hob

Important! Never use aggressive cleaning agents such as rough scouring agents, abrasive saucepan cleaners, rust and stain removers etc.

Cleaning after use

Always clean the entire hob when it has become soiled. It is recommended that you do so every time the hob is used. Use a damp cloth and a little washing up liquid for cleaning. Then dry the hob with a clean dry cloth to ensure that there is no detergent left on the surface of the hob.

Weekly clean

Clean the entire hob thoroughly once a week with commercial glass ceramic cleaning agents. Please follow the manufacturer's instructions carefully.

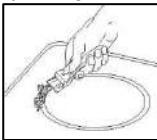
When applied, the cleaning agent will coat the hob in a protective film which is resistant to water and dirt. All dirt remains on the film and can be removed easily. Then rub the hob dry with a clean cloth. Make sure that no cleaning agent remains on the surface of the hob since this will react aggressively when the hob is heated up and will change the surface.

Specific soiling

Heavy soiling and stains (limescaling and shiny, mother-of-pearl- type stains) can best be removed when the hob is still slightly warm. Use commercial cleaning agents to clean the hob.

Proceed as outlined under Item 2.

First soak food which has boiled over with a wet cloth and then remove remaining soiling with a special glass scraper for glass ceramic hobs. Then clean the hob again as described under Item 2.



Burnt sugar and melted plastic must be removed immediately, when they are still hot, with a glass scraper. Then clean the hob again as described under Item 2.

Grains of sand which may get onto the hob when you peel potatoes or clean lettuce may scratch the surface of the hob when you move pots around. Make sure that no grains of sand are left on the hob.

Changes in the colour of the hob will not affect the function and the stability of the glass ceramic material. These colour changes are not changes in the material but food residues which were not removed and which have burnt into the surface.

Shiny spots result when the base of the cookware rubs on the surface of the hob, particularly when cookware with an aluminium base or unsuitable cleaning agents are used. They are difficult to remove with standard cleaning agents. You may need to repeat the cleaning process several times. In time, the decoration will wear off and dark stains will appear as a result of using aggressive cleaning agents and faulty pan bottoms.

WHAT TO DO IF TROUBLE OCCURS



Please note

If your appliance is faulty, please check whether you can rectify the problem yourself by consulting these instructions for use.

But there are some problems described below that you can fix yourself.

The fuses blow regularly?

Contact a technical customer service or an electrician!

You can't switch you induction hob on?

- Has the wiring system (fuse box) in the house blown a fuse?
- Has the hob been connected to the mains?
- Are the sensor buttons partly covered by a damp cloth, fluid or a metallic object? Please rectify.
- Are you using unsuitable cookware? See the section on "Cookware for induction hobs".

Is the cookware you are using making noises?

This is due to technical reasons; the induction hob and the pot are not at risk.

Does the cooling fan still operate after it has been switched off?

This is normal since the electronic unit is being cooled down.

Is the hob making noises (clicking or cracking sounds)?

This is for technical reasons and cannot be avoided.

Does the hob have tears or cracks?

If cracks, fractures or any other defects appear in your glass ceramic hob, immediately switch off the appliance. Disconnect fuse immediately and call Customer Service.

In case of any errors during operation, please check the following table before calling for service. Below are some common errors and the checks to perform.

Symptoms	Check points	Remedy
After connecting the power and pressing the “power” key, there is no response from the appliance.	Is there a power supply failure?	Wait for the power supply to be resumed.
	Is the fuse blown or circuit breaker tripped?	Check the root causes carefully. If the problem cannot be fixed, please contact our Service Centre for inspection and repair.
	Is the plug connected firmly?	
Heating is interrupted during normal use and a “Beep” is heard.	Incompatible cookware or no cookware used?	Replace cookware; use cookware suitable for the induction cooker.
	The cookware is not placed on the center of the heating zone.	Place the cookware on the center of the indicated heating zone.
	Is the cookware being heated but it is continually being removed?	Place the cookware inside the heating zone.
No operation during the heating being in use.	Is the cookware empty or the temperature too high?	Please check whether the appliance is being misused.
	Is the air intake/exhaust vent clogged or has dirt accumulated on it?	Unclog the air intake/exhaust vent. Wait for the appliance to cool down, then switch it on again.
	Is the cooker working over 2 hours without any interaction?	Reset cooking modes or use the timer function.
Error codes are reported.	E0: No pot; E1: Low voltage E2: Overvoltage E3: Thermistor module open; E4: Thermistor module short; E5: Thermistor to IGBT open; E6: Thermistor to IGBT short; E7: Thermistor module failure protection E8: Furnace thermistor overheat E9: Thermistor to IGBT overheat EB: Inner failure	If the error code E0 is reported, please check if the cookware you are using is suitable for induction cooking, or wait for the appliance to cool down and then switch it on again. If error codes E1–E8 are reported, please contact the Service Centre for inspection and repair.

If the above remedies/controls cannot fix the problem, unplug the appliance immediately, and contact the Service Centre for inspection and repair. Note the error code and report it to the Service Centre Ltd. To avoid any danger and damage to the appliance, do not disassemble or repair it by yourself.

GUARANTEE & SERVICE

If you need information or if you have a problem, please contact the Gorenje Customer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, go to your local Gorenje dealer or contact the Service department of Gorenje domestic appliances.

For personal use only!

We reserve the right to any modifications!

GORENJE

**WISHES YOU A LOT OF PLEASURE WHILE USING YOUR
APPLIANCE**

Likvidácia starých prístrojov



Symbol na výrobku alebo na jeho obale upozorňuje na to, že s týmto výrobkom sa nezaobchádza ako s normálnym domácim odpadom, ale musí sa odovzdať v zbieracom stredisku pre recykláciu elektrických a elektronických prístrojov. Svojím príspevom k správnej likvidácii tohto výrobku chránite životné prostredie a zdravie svojich blízkych. Nesprávna likvidácia ohrozuje životné prostredie a zdravie. Ďalšie informácie o recyklácii tohto výrobku dostanete na Vašom obecnom/mestskom úrade, u Vašej organizácie odpadového hospodárstva alebo v predajni, kde ste výrobok kúpili.

Použitie za stanoveným účelom

Varný panel sa používa len na prípravu jedál v domácnosti. Nesmie sa používať mimo stanoveného účelu.

Tu nájdete...

Prečítajte si prosím starostlivo informácie v tomto zošite predtým, než uvediete svoj varný panel do prevádzky. Nájdete tu dôležité pokyny pre Vašu bezpečnosť, používanie, starostlivosť a údržbu prístroja, aby ste z Vášho prístroja mali dlho trvajúce potešenie. Ak by sa niekedy vyskytla porucha, najprv si prosím pozrite kapitolu „Čo robiť pri problémoch?“. Menšie poruchy často môžete odstrániť sami a ušetriť tým zbytočné servisné náklady. Tento návod starostlivo uschovajte. Odovzdajte prosím tento návod na použitie a montáž novým majiteľom pre informáciu a bezpečnosť.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pre zapojenie a činnosť



Nikdy sa nedotýkajte plôch spotrebičov určených na varenie alebo ohrievanie. Počas prevádzky sa zahrievajú. Udržujte deti v bezpečnej vzdialenosti. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!

- Spotrebič vždy umiestnite a používajte na suchom, stabilnom, hladkom a vodorovnom povrchu s 10cm odvádzať pozornosť od iných objektov.
- Spotrebič je vyrobený v súlade s dôležitými platnými bezpečnostnými normami. Napriek tomu odporúčame, aby osoby so zníženou fyzickou, pohybovou, alebo mentálnou schopnosťou, alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami, alebo znalosťami nepoužívali spotrebič bez dozoru kvalifikovanej osoby. Rovnaké odporúčania platia, keď spotrebič používajú osoby s nízkym vekom. Prístroje sú konštruované podľa príslušných bezpečnostných ustanovení.
- Pripojenie na sieť, údržbu a opravy prístrojov smie vykonávať len autorizovaný odborník podľa platných bezpečnostných ustanovení. Neodborne vykonané práce ohrozujú Vašu bezpečnosť. Pre varný panel
- Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či je sieťová zásuvka dimenzovaná na správny menovitý prúd

(16 A, 230V). Žariadenia používajte len v prípade, ak má elektrický rozvod vo Vašej domácnosti kapacitu 16 A.

- Kvôli veľmi rýchlej reakcii pri nastavení vysokého varného stupňa neprevádzkujte indukčný varný panel bez dozoru!
- Pri varení si uvedomte vysokú rýchlosť ohrevu varných zón. Zabráňte vyvareniu obsahu z hrncov, pretože pritom dochádza k nebezpečenstvu prehriatia hrncov!
- Nekladte prázdne hrnce a panvice na zapnuté varné zóny.
- Pozor pri používaní dvojstenných hrncov. Z dvojstenných hrncov sa môže obsah nepozorovane vyvariť! Toto následne vedie k poškodeniu hmca a varného panelu. Za takéto poškodenia sa nepreberá záruka!
- Po použití varnú zónu bezpodmienečne vypnite.
- Prepálené tuky a oleje sa môžu samy vznietiť. Jedlá s tukmi a olejmi pripravujte len za dozoru. Zapálené tuky a oleje nikdy nehaste vodou! Prikryte pokrievkou, varnú zónu vypnite.
- Sklokeramická plocha je veľmi odolná. Zabráňte však pádu tvrdých predmetov na sklokeramickú plochu. Bodové rázové zaťaženia môžu viesť k prasknutiu varného panela.
- Pri puklinách, prasklinách alebo lomoch na sklokeramickom varnom paneli prístroj ihneď vyradíte z prevádzky. Ihneď vypnite domovú poistku a zavolajte Služby zákazníkom.
- Ak by sa varný panel pre poruchu senzorového riadenia už nedal vypnúť, ihneď vypnite domovú poistku a zavolajte Služby zákazníkom.
- Pozor pri práci s domácimi spotrebičmi! Napájacie vedenia nesmú prísť do styku s horúcimi varnými zónami.
- Sklokeramický varný panel sa nesmie používať ako odkladacia plocha.
- Nekladte na varné zóny hliníkovú fóliu, resp. umelú hmotu. Nedávajte do blízkosti horúcej varnej zóny nič, čo sa môže topiť, napr. umelé hmoty, fóliu a najmä cukor a jedlá s vysokým obsahom cukru. Na zabránenie poškodeniam cukor ešte v horúcom stave ihneď úplne odstráňte zo sklokeramického varného panelu špeciálnou škrabkou na sklo.
- Kovové predmety (kuchynský riad, príbor ...) sa nikdy nesmú odkladať na indukčný varný panel, lebo by mohli zostať horúce. Nebezpečenstvo popálenia!
- Nekladte priamo pod varný panel horľavé, ľahko zápalné alebo deformovateľné predmety.
- Kovové predmety, ktoré sa nosia na tele, môžu v bezprostrednej blízkosti indukčného varného panela zostať horúce. Pozor, nebezpečenstvo popálenia.
- Netýka sa to nemagnetizovateľných predmetov (napr. Zlaté alebo strieborné prstene).
- Na varných zónach nikdy nezohrievajte zatvorené plechovky konzerv a viacvrstvové obaly. V dôsledku prívodu energie by mohli explodovať!

- Senzorové tlačidlá udržiavajte v čistote, pretože prístroj by mohol nečistoty rozpoznať ako prstový kontakt. Nikdy nekladte na senzorové tlačidlá predmety (hrnce, utierky na riad atď.)!
- Ak z hrcov vykipí obsah až na senzorové tlačidlá, radíme Vám stlačiť vypínacie tlačidlo.
- Horúce hrnce a panvice nesmú prekryvať senzorové tlačidlá. V takomto prípade sa prístroj automaticky vypne.
- Ak sa v byte nachádzajú domáce zvieratá, ktoré by sa mohli dostať k varnému panelu, je potrebné aktivovať detskú poistku.
- Ak sa zabudované sporáky prevádzkujú s pyrolýzou, nesmie sa používať indukčný varný panel.
- Deklarovaná hodnota emisie hluku je < 70 dB(A)
- Spotrebič nie je určený na ovládanie pomocou externých časovačov alebo oddelených systémov diaľkového ovládania.
- Ak sa pri paneli nachádza elektrická zásuvka, do ktorej je zapojený iný spotrebič, zabezpečte, aby sa sieťový kábel nedostal do kontaktu s horúcimi varnými zónami.
- Ak sa pri paneli nachádza elektrická zásuvka, do ktorej je zapojený iný spotrebič, zabezpečte, aby sa sieťový kábel nedostal do kontaktu s horúcimi varnými zónami.
- Ak je sieťová šnúra poškodená, musí byť vymenená výrobcom, servisom alebo podobne oprávnenou osobou na zabránenie rizika.
- Nenechajte kábel prevísať cez okraj stola alebo pracovnej dosky.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: nič neskladujte na varných povrchoch.
- VAROVANIE: Pri použití tuku a oleja nenechávajte zariadenie bez dozoru, hrozí riziko požiaru. Nikdy sa nepokúšajte oheň uhasiť vodou, ale vypnite zariadenie a oheň zakryte pokrievkou alebo vlhkou utierkou.
- Po použití vypnite varnú zónu a nespoliehajte sa na snímač. (záleží od modelu)
- VAROVANIE: Ak je prasknutý povrch, vypnite zariadenia na zabránenie rizika zásahu elektrickou energiou. (záleží od modelu)
- Kovové predmety ako sú nože, vidličky, lyžičky a pokrievky neumiestňujte na povrchu zariadenia, pretože sa môžu zohriať na vysokú teplotu. (záleží od modelu).
- Používajte len snímač teploty odporúčaný pre túto rúru.
- VAROVANIE: Pred výmenou žiarovky skontrolujte, či je zariadenie vypnuté. Vyhnite sa riziku zásahu elektrickou energiou.
- Na čistenie skla dverí rúry nepoužívajte brúsne čističe alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch a poškodiť sklo.

Pre osoby

Pozor!

- Zariadenie a jeho dostupné časti sa v priebehu používania zahrejú. Je treba sa vyhnúť styku s horúcimi časťami. Deti vo veku do 8 rokov je treba udržiavať mimo dosah, pokiaľ nie sú trvalým dozorom.

Toto zariadenie môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenou fyzickou, zmyslovou či mentálnou schopnosťou či osoby bez dostatočných skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom, alebo pokiaľ im boli poskytnuté pokyny o bezpečnom používaní zariadenia a pokiaľ poznajú súvisiace riziká.

Dbajte na to, aby sa deti nehrali so zariadením. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú robiť deti do 8 rokov a deti bez dozoru.

Udržujte spotrebič a prívodný kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Výstraha:

- Osoby s kardiostimulátormi alebo implantovanými inzulínovými pumpičkami sa musia uistiť, že ich implantáty nie sú nepriaznivo ovplyvňované indukčným varným panelom (frekvenčné pásmo indukčného varného panela je 20-50 kHz).

Popis prístroja

Varný panel

Varná plocha je vybavená indukčným varným panelom. Indukčná cievka pod sklokeramickou varnou plochou vytvára elektromagnetické striedavé pole, ktoré preniká sklenou keramikou a na dne riadu indukuje prúd, produkujúci teplo. Pri indukčnej varnej zóne sa teplo neprenáša z ohrievacieho prvku cez varnú nádobu na pripravované jedlo, ale potrebné teplo sa pomocou indukčných prúdov vyrába priamo vo varnej nádobe.

Výhody indukčného varného panelu

- Varenie, šetriace energiu priamym prenosom energie na hrniec (je nevyhnutný vhodný riad z magnetizovateľného materiálu),
- zvýšená bezpečnosť, pretože energia sa prenáša len pri postavenom hrnci,
- prenos energie medzi indukčnou varnou zónou a dnom hrnca s vysokou účinnosťou,
- vysoká rýchlosť ohrevu,
- nebezpečenstvo popálenia je malé, pretože varnú plochu zohrieva len dno hrnca, vykypená strava sa nepripáli,
- rýchla, jemná regulácia prívodu energie.

Ovládanie

Riad pre indukčný varný panel

Varná nádoba, používaná na indukčnej varnej ploche, musí byť z kovu, mať magnetické vlastnosti a dostatočnú plochu dna.

Používajte len hrnce s dnom vhodným na indukčný ohrev.

Takto môžete zistiť vhodnosť nádoby:

Vhodné varné nádoby	Nevhodné varné nádoby
Emailové oceľové nádoby s hrubým dnom	Nádoby z medi, nehrdzavejúcej ocele,

Liatinové nádoby s emailovými dnami	hliníka, žiaruvzdorného skla, dreva, keramiky, resp. terakoty
Nádoby z nehrdzavejúcej viacvrstvovej ocele,	
Nehrdzavejúcej feritovej ocele, resp. hliníka so špeciálnymi dnami	

Vykonajte dolu popísaný magnetický test alebo sa uistite, že nádoba má značku o vhodnosti na varenie s indukčným prúdom.

Magnetický test:

Priblížte magnet ku dnu Vašej varnej nádoby. Ak je priťahovaný, môžete varnú nádobu používať na indukčnej varnej ploche.



Upozornenie:

Pri používaní hrncov, vhodných na indukčný ohrev, od niektorých výrobcov, sa môžu vyskytnúť zvuky, ktoré vyplývajú z konštrukcie týchto hrncov.

Pozor pri používaní dvojstenných hrncov. Z dvojstenných hrncov sa môže obsah nepozorovane vyvariť! Toto následne vedie k poškodeniu hrnca a varného panelu. Za takéto poškodenia sa nepreberá záruka!

Varná zóna	Minimálny priemer dna nádoby
Ø 200mm	Ø 120mm

Používajte iba riad s rovným dnom! Vypukle, vydute alebo členite dno môže brániť prevádzke systému na ochranu proti prehriatiu a varná platňa sa môže prehrievať. To by mohlo viesť k trhlinám v povrchu skla a znehodnocovaniu riadu. V prípade poškodenia, vzniknutého v dôsledku použitia nevhodného riadu alebo pri prehriati v dôsledku použitia prázdného riadu je záruka neplatná.



Varné stupne

Ohrevný výkon varných zón sa dá nastaviť vo viacerých stupňoch. V tabuľke nájdete príklady použitia jednotlivých stupňov.

Varný stupeň:	Vhodný na:
1	Pokračujúce varenie malých množstiev (najnižší výkon)
2	Pokračujúce varenie.
3-4	Pokračujúce varenie veľkých množstiev, pokračujúce praženie väčších kusov.

5	Praženie, príprava zápražky.
6	Praženie.
7	Počiatočná fáza varenia, počiatočná fáza praženia, praženie (najvyšší výkon).

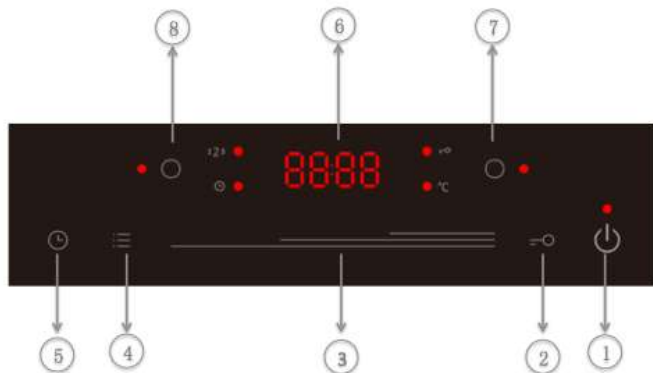
POPIS PRÍSTROJA



Dekór sa môže od vyobrazení odlišovať.

1. Varnej zóny
2. Dotykové ovládanie-prevádzkové panel

OVLÁDANIE



- 1.ON/OFF
- 2.Detská zámka
- 3.Posuvný ovládač nastavenia
- 4.Výbery funkcií
- 5.Časovač
- 6.Displej
- 7.Výber pravý Varný panel
- 8.Výber ľavý Varný panel

Návod na obsluhu výrobku

Po napojení zástrčky do zásuvky budete počuť „pípnutie“ a indikátor nad tlačidlom [On/Off] začne blikať, čo znamená, že spotrebič je napojený do zdroja elektriny – ide o pohotovostný režim. Položte vhodný kuchynský riad do stredu varnej zóny. Keď stlačíte tlačidlo [On/Off] jedenkrát, na displeji sa ukáže [---], spotrebič bude vo výberovom režime a indikátor nad tlačidlom [On/Off] zostane svietiť. Pre začiatok varenia stlačte tlačidlá príslušnej funkcie. Po skončení varenia prepnete spotrebič do pohotovostného režimu stlačením tlačidla [On/Off].

Režim varenia:

1. Výkon:
-Stlačte tlačidlo 7 alebo 8, indikátor začne svietiť, na displeji sa ukáže [---], čo znamená, že prednastavený výkon. Výkon môžete zmeniť a nastaviť do požadovanej úrovne gombíkom 3.

- Spolu si môžete vybrať z 7 úrovní výkonu (P1:300 W, P2:600 W, P3:1000 W, P4:1300 W, P5:1500 W, P6:1800 W, P7:2000 W).
- Pre výber iného režimu stlačte tlačidlo príslušnej funkcie, aby ste prepli do iného režimu varenia, alebo tlačidlo [On/Off], aby ste spotrebič vypli.

2. Teplota:

- Stlačte tlačidlo príslušnej funkcie, kým indikátor teploty [Temp]. Môžete ho zmeniť posuvným ovládačom a nastaviť tak požadovanú úroveň výkonu.
- Spolu si môžete vybrať z 7 úrovní výkonu (60°C, 90°C, 120°C, 150°C, 180°C, 210°C, 240°C).
- Pre zrušenie tohto režimu stlačte tlačidlo príslušnej funkcie, aby ste prepli do iného režimu varenia, alebo tlačidlo [On/Off], aby ste spotrebič vypli.

3. Detská zámka:

Toto tlačidlo stlačte 3 sekundy na uzamknutie. Stlačte tlačidlo a podržte ho 3 sekundy na odomknutie.

Funkcia časovača

Užívateľ môže pri výbere konkrétneho režimu varenia nastaviť čas varenia. Stlačte tlačidlo časovača jedenkrát, aby ste sa dostali do jeho funkcie, indikátor časovača na ľavej strane od tlačidla zasvieti. Na displeji sa ukáže prednastavený čas [00:30], na nastavenie požadovaného času môže užívateľ použiť posuvný ovládač. Pre zrušenie tejto funkcie môžete stlačiť tlačidlo [On/Off], čím sa vrátite do pohotovostného režimu, alebo podržať tlačidlo časovača a vrátiť sa k požadovanému výkonu alebo teplote.

ČISTENIE A STAROSTLIVOSŤ



- Pred čistením varný panel vypnite a nechajte vychladnúť.
- Sklokeramický varný panel sa nesmie v žiadnom prípade čistiť prístrojom na parné čistenie alebo podobným!
- Pri čistení dbajte na to, aby sa **zapínacie/vypínacie tlačidlo** utieralo len krátko. Tým sa zabráni nechcenému zapnutiu!

Sklokeramický varný panel

Dôležité! Nikdy nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, ako napr. hrubé prostriedky na drhnutie, abrazívne čističe hrcov, odstraňovače hrdze a škvrín atď.

Čistenie po použití

Celý varný panel čistíte vždy vtedy, keď je znečistený - najlepšie po každom použití. Na to používajte vlhkú handru a trochu prostriedku na ručné umývanie riadu. Potom vytrite varný panel čistou utierkou do sucha tak, aby na povrchu nezostali žiadne zvyšky čistiaceho prostriedku.

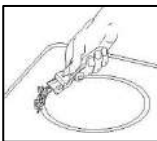
Týždenná starostlivosť

Raz za týždeň vyčistíte a ošetríte celý varný panel dôkladne bežnými čistiacimi prostriedkami na sklokeramiku. Bezpodmienečne dodržte pokyny príslušného výrobcu. Čistiace prostriedky vytvárajú pri nanášaní ochranný film, ktorý pôsobí odpudivo na vodu a nečistoty. Všetky nečistoty zostávajú na filme a následne sa dajú ľahšie odstrániť. Potom plochu vytrite do sucha čistou utierkou. Na povrchu nesmú zostať žiadne pozostatky čistiacich prostriedkov, pretože pri zohriatí pôsobia agresívne a menia povrch.

Špeciálne znečistenia

Silné znečistenia a škvrny (vápenaté škvrny, perleťovo lesklé škvrny) sa dajú najlepšie odstrániť, keď má varný panel ešte teplotu príjemnú na dotyk. Za týmto účelom používajte bežné čistiace prostriedky. Pritom postupujte tak, ako je popísané v bode 2.

Vykypené jedlá najprv namočte vlhkou handrou a následne odstráňte zvyšky nečistôt špeciálnou škrabkou na sklo pre sklokeramické varné panely. Potom plochu vyčistíte, ako je popísané v bode 2.



Pripálený cukor a roztavenú umelú hmotu odstráňte ihneď - ešte v horúcom stave - škrabkou na sklo. Potom plochu vyčistíte, ako je popísané v bode 2.

Zrnká piesku, ktoré prípadne padnú na varnú plochu pri škrabaní zemiakov alebo čistení šalátu, môžu pri posúvaní hrncov spôsobiť škrabance. Preto dbajte na to, aby na povrchu nezostávali žiadne zrnká piesku.

Farebné zmeny varného panela nemajú žiaden vplyv na funkčnosť a stabilitu sklokeramiky. Nejde pritom o poškodenie varného panela, ale o neodstránené a preto pripálené zvyšky.

Lesklé miesta vznikajú oderom dna hrncov, najmä pri používaní riadu na varenie s hliníkovým dnom alebo nevhodnými čistiacimi prostriedkami. Dajú sa len namáhať odstrániť bežnými čistiacimi prostriedkami. Čistenie prípadne viackrát opakujte. Používaním agresívnych čistiacich prostriedkov a oderom dnami hrncov sa dekor časom obrúsi a vzniknú tmavé škvrny.

ČO ROBIT' PRI PROBLÉMOCH?



Ďalej nájdete tipy na odstraňovanie porúch.

Nekvalifikované zásahy a opravy prístroja sú nebezpečné, pretože hrozí nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom a nebezpečenstvo skratu. Nevykonávajte ich v záujme zamedzenia telesných úrazov a poškodení prístroja. Takéto práce preto nechajte vykonávať len odborníka na elektriку, ako napr. Technické služby zákazníkom.

Všimnite si prosím

Ak by sa na Vašom prístroji vyskytli poruchy, preverte prosím podľa tohto návodu na použitie, či nedokážete príčiny odstrániť sami.

Ďalej nájdete tipy na odstraňovanie porúch.

Poistky opakovane vypadávajú?

Zavolajte Technické služby zákazníkom alebo elektroinštalatéra!

Indukčný varný panel sa nedá zapnúť?

Neaktivovala sa poistka domovej inštalácie (poistková skrinka)?

- Je zapojený napájací kábel?
- Nepoužíva sa nesprávny riad? Pozri kapitolu „Riad pre indukčný varný panel“.

Vydávajú použité varné nádoby zvuky?

Je to technicky podmienené; nepredstavuje to žiadne nebezpečenstvo pre indukčný varný panel, resp. nádobu.

Chladiaci ventilátor dobieha aj po vypnutí?

To je normálne, pretože sa chladí elektronika.

Varný panel vydáva zvuky (klikanie, resp. praskanie)?

Toto je technicky podmienené a nedá sa vylúčiť.

Má varný panel trhliny alebo praskliny?

Pri puklinách, prasklinách alebo lomoch na sklokeramickom varnom paneli prístroj ihneď vyradte z prevádzky. Ihneď vypnite domovú poistku a zavolajte Služby zákazníkom.

Ak sa počas používania spotrebiča objaví akýkoľvek chyba, pred zavolaním do servisu skontrolujte nasledujúcu tabuľku. Nižšie uvádzame najčastejšie chyby a odporúčané kontroly.

Príznačky	Čo treba skontrolovať	Riešenie
Po zapojení do elektriny a stlačení tlačidla „power“ spotrebič nereaguje.	Nie je prerušený prívod elektriny?	Spotrebič použite po zapojení elektriny.
	Je poistka vypadnutá?	Starostlivo skontrolujte základné príčiny. Ak problém neviete opraviť, kontaktujte, prosím,

	Je zástrčka poriadne zapojená do zásuvky?	servisné stredisko pre kontroly a opravy.
Ohrev sa pri normálnom používaní preruší a je počuť „pípnutie“.	Nepoužili ste žiaden kuchynský riad alebo ste použili nevhodný riad?	Použite kuchynský riad vhodný pre indukčný sporák.
	Nie je riad položený ďaleko od stredu varnej zóny?	Položte riad do stredu určenej varnej zóny.
	Skladá sa neustále riad pri zohrievaní z platne?	Položte riad na varnú zónu.
Príznamy	Čo treba skontrolovať	Riešenie
Zohrievanie nefunguje.	Je použitý riad prázdny alebo teplota príliš vysoká?	Skontrolujte, či sa spotrebič nepoužíva nesprávne.
	Je otvor na prívod/vývod vzduchu upchatý alebo sa v ňom nahromadila špina?	Z otvoru na prívod/vývod vzduchu odstráňte veci, ktoré ho upchali. Po vychladení spotrebič znovu použite.
	Pracuje sporák viac ako 2 hodiny bez toho, aby ste ho zapli?	Resetujte režimy varenia alebo použite funkciu časovača.
Objavia sa kódy chýb.	E0: žiaden hrniec; E1: nízke napätie; E2: prepätie; E3: modul termistora otvorený; E4: modul termistora krátky; E5: termistor po IGBT otvorený; E6: termistor po IGBT krátky; E7: ochrana pri poruche modulu termistora; E8: Prehriatie termistora pece; E9: prehriatie termistora po IGBT. EB: vnútorná porucha	Keď sa objaví chybový signál E0, skontrolujte, prosím, či je použitý vhodný riad, alebo nechajte spotrebič prirodzene vychladnúť a opätovne ho zapnite. Keď sa objaví chybový signál E1-E8, kontaktujte servisné stredisko pre kontroly a opravy.

Ak riešenia/kontroly uvedené vyššie nepomohli vyriešiť problém, spotrebič okamžite odpojte, kontaktujte servisné stredisko pre kontroly a opravy, poznačte si kód chyby a nahláste ju stredisku Service Centre Ltd. Aby ste sa vyhlí nebezpečenstvu alebo poškodeniu spotrebiča, sami ho nerozmontujte ani neopravujte

ZÁRUKA & SERVIS

Ak potrebujete informácie, alebo ak máte problém, sa spojte so strediskom pre starostlivosť o zákazníkov Gorenje vo vašej krajine (číslo telefónu nájdete na záručnom liste). Ak sa vo vašej krajine nenachádza stredisko pre starostlivosť o zákazníkov, navštívte miestneho predajcu Gorenje, alebo sa spojte servisné oddelenie spoločnosti Gorenje domáce spotrebiče. **Len pre použitie v domácnosti!**

VYHRADZUJEME SI PRAVO NA ZMENY, KTORE NEMAJU VPLYV NA FUNKČNOSŤ SPOTREBIČA.

GORENJE

VÁM ŽELÁ MNOHO RADOSTI PRI POUŽÍVANÍ VÁŠHO SPOTREBIČA

Usuwanie starych urządzeń

Symbol na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno traktować tak, jak innych odpadów domowych. Należy oddać go do właściwego punktu skupu surowców wtórnych zajmującego się złomowaniem sprzętem elektrycznym i elektronicznym. Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu niniejszego urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.



Stosowanie zgodne z przeznaczeniem

Płytę kuchenną należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw w gospodarstwie domowym. Płyty kuchennej nie wolno używać niezgodnie z jej przeznaczeniem.

Tu znajdą Państwo...

Przeczytajcie Państwo dokładnie informacje znajdujące się w tym zeszycie, zanim zaczniecie używać niniejszą płytę kuchenną. Znajdziecie tu Państwo ważne wskazówki związane z Państwa bezpieczeństwem, z użytkowaniem, utrzymaniem i konserwacją urządzenia, aby mogli się Państwo z niego jak najdłużej cieszyć. W razie nastąpienia usterki, przejrzyjcie Państwo najpierw rozdział „Co robić w razie problemów?”. Niewielkie zakłócenia mogą Państwo często usunąć samodzielnie i zaoszczędzić poprzez to niepotrzebne koszty serwisu. Należy starannie przechowywać niniejszą instrukcję. Dla informacji i bezpieczeństwa proszę przekazać instrukcję obsługi i montażu jej nowym właścicielom.

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Dotyczące podłączenia i funkcjonowania

- Urządzenia są budowane według odnośnych regulacji dotyczących bezpieczeństwa.
- Urządzenie jest wyprodukowane zgodnie z obowiązującymi przepisami i standardami bezpieczeństwa, mimo to nie zaleca się aby osoby niepełnosprawne lub niedołążne oraz osoby nie posiadające praktyki i wiedzy do tego niezbędnej, użytkowały urządzenia bez odpowiedniego nadzoru. Podobnie nie zaleca się młodzieży użytkowania urządzenia bez nadzoru.
- Podłączenie do sieci, konserwację i reparację urządzeń może przeprowadzać jedynie autoryzowany specjalista według obowiązujących regulacji dotyczących bezpieczeństwa. Prace wykonywane nieodpowiednio narażają Państwa bezpieczeństwo.
- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że gniazdko elektryczne ma właściwą wartość znamionową natężenia (16 A, 230V). Z urządzenia korzystaj tylko wtedy, gdy napięcie prądu systemu sieci elektrycznej w Twoim domu wynosi 16 A.
- Poziom hałasu: $L_c < 70$ dB (A)

Dotyczące płyty kuchennej



Nigdy nie dotykaj powierzchni ogrzewania lub urządzenia do gotowania.

Staną się nagrzewa podczas pracy. Trzymaj dzieci w bezpiecznej odległości.

Istnieje ryzyko spalania!

- Zawsze stawiać i używać urządzenia na suchej, stabilnej, równej i poziomej powierzchni z 10cm umniejsza innych obiektów.

- Z powodu szybkiej reakcji w wyniku ustawienia na wysoki poziom grzania, nie należy używać płyty indukcyjnej bez nadzoru!
- Podczas gotowania należy uwzględnić dużą prędkość nagrzewania się stref grzejnych. Proszę unikać gotowania pustych garnków, ponieważ może to spowodować niebezpieczeństwo przegrzania się garnków!
- Nie należy stawiać na włączone strefy grzejne pustych garnków i patelni.
- Ostrożnie podczas używania specjalnych garnków do gotowania mleka. W garnkach tych może niepostrzeżenie
- wygotować się woda! Może to doprowadzić do uszkodzenia zarówno garnka, jaki i kuchenki. Producent nie bierze odpowiedzialności za tego rodzaju uszkodzenia!
- Po zakończeniu gotowania odłączyć strefę grzejną za pomocą.
- Tłuszcze i oleje ogrzane na zbyt wysoką temperaturę mogą się łatwo zapalić: potrawy zawierające tłuszcze i oleje należy przygotowywać tylko pod nadzorem. Palących się tłuszczy i olei nie należy nigdy gasić wodą! Należy nałożyć pokrywkę i wyłączyć strefę grzejną.
- Powierzchnia ze szkła ceramicznego jest bardzo odporna. Mimo tego należy unikać upuszczania twardych przedmiotów na powierzchnię ze szkła ceramicznego. Punktowe obciążenie udarowe może spowodować pęknięcie powierzchni płyty kuchennej.
- W przypadku rys, pęknięć albo złamań płyty ze szkła ceramicznego należy niezwłocznie wyłączyć urządzenie.
- Należy niezwłocznie wyłączyć bezpiecznik w gospodarstwie domowym i powiadomić serwis obsługi klienta.
- Jeśli nie można wyłączyć płyty kuchennej w wyniku popsucia się sterowania sensorowego, należy niezwłocznie wyłączyć bezpiecznik w gospodarstwie domowym i powiadomić serwis obsługi klienta.
- Uwaga podczas prac z urządzeniami gospodarstwa domowego! Przewody tych urządzeń nie mogą mieć styczności z gorącymi strefami grzejnymi.
- Płyty ze szkła ceramicznego nie można używać jako miejsca do odkładania przedmiotów!
- Nie należy kłaść na strefy grzejne folii aluminiowej lub tworzyw sztucznych. Należy trzymać z daleka od gorącej strefy grzejnej wszystko, co mogłoby się stopić, na przykład: tworzywa sztuczne, folia, w szczególności cukier i potrawy zawierające duże ilości cukru. Cukier należy natychmiast – jeszcze w gorącym stanie – podważyć z powierzchni płyty kuchennej specjalnym skrobakiem z żyłką, aby w ten sposób uniknąć uszkodzeń.
- Na powierzchni płyty kuchennej nie można pozostawiać przedmiotów metalowych, (np. naczynia kuchenne, sztućce...), ponieważ mogą się one zbyt szybko nagrząć. Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Nie należy wkładać tuż pod płytę grzejną żadnych łatwopalnych przedmiotów lub przedmiotów łatwo odkształcających się.
- Należy mieć na uwadze, że przedmioty metalowe, które noszone są na ciele, mogą się zbyt szybko nagrząć, gdy znajdują się w pobliżu płyty indukcyjnej. Uwaga, niebezpieczeństwo poparzenia. Nie dotyczy to przedmiotów, które nie wykazują cech magnetycznych (np. złote lub srebrne pierścionki).
- W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać zamkniętych puszek konserwowych lub opakowań wielowarstwowych na strefach grzejnych. Dopływ energii może spowodować ich pęknięcie!
- Przyciski sensorowe należy utrzymywać w czystości, ponieważ zanieczyszczenia na urządzeniu mogą zostać rozpoznane jako dotknięcie palcem. Nigdy nie wolno kłaść żadnych przedmiotów (garnki, ściereczki itp.) na przyciski sensorowe! Jeżeli garnki wykipią i przyciski sensorowe zostaną objęte przez płyn, radzimy nacisnąć na przycisk wyłącz.
- Gorące garnki i patelnie nie mogą przykrywać przycisków sensorowych. W takim przypadku urządzenie wyłączy się automatycznie.
- Jeżeli w domu obecne są zwierzęta domowe, które mogłyby dostać się do płyty kuchennej, wówczas należy aktywować zabezpieczenie przed włączeniem przez dzieci.
- Jeśli w przypadku kuchenek do zabudowy ma miejsce piroliza, wówczas nie można używać płyty indukcyjnej.
- Urządzeniem nie można sterować za pomocą oddzielnego przyrządu do zdalnego sterowania lub zewnętrznego urządzenia do nastawiania czasu.
- Jeśli w pobliżu urządzenia znajduje się gniazdko wtykowe do którego podłączone jest inne urządzenie, należy uważać, by kabel przyłączeniowy nie dotykał nagrzewających się elementów – pól grzejnych.
- Jeśli w pobliżu urządzenia znajduje się gniazdko wtykowe do którego podłączone jest inne urządzenie, należy uważać, by kabel przyłączeniowy nie dotykał nagrzewających się elementów – pól grzejnych.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, wymiany może dokonać producent, autoryzowany serwis lub odpowiednio do tego celu wykwalifikowana osoba.
- Nie pozostawiaj przewodu sieciowego zwisającego z krawędzi stołu lub blatu kuchennego.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: na powierzchnię płyty nie należy kłaść żadnych przedmiotów.
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie z użyciem tłuszczu bądź oleju na płycie kuchennej bez nadzoru grozi niebezpieczeństwem i może spowodować pożar. Nigdy nie należy

próbować zgasić ognia, używając do tego wody. Urządzenie należy wyłączyć i płomień przykryć pokrywą lub wilgotną ścierką.

- Po zakończeniu użytkowania pole grzejne należy wyłączyć za pomocą odpowiednich elementów sterujących polem; nie należy polegać tylko i wyłącznie na systemie rozpoznawania naczyń. (w zależności od modelu)
- **OSTRZEŻENIE:** Nie należy użytkować płyty vitroceramicznej, jeżeli na jej powierzchni znajdują się widoczne pęknięcia, ponieważ grozi to porażeniem prądem. W takim przypadku należy natychmiast wyłączyć wszystkie przełączniki pól grzejnych i odkręcić bezpiecznik bądź wyłączyć główny wyłącznik instalacyjny, całkowicie przerywając w ten sposób dopływ energii elektrycznej. (w zależności od modelu)«
- Na indukcyjnym polu grzejnym nie należy kłaść przedmiotów **WAŻNE** - **PRZECZYTAĆ PRZED UŻYTKOWANIEM PL** Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa takich jak noże, widelce, łyżki oraz pokrywki, ponieważ mogą się one mocno nagrzać. (w zależności od modelu)

Dotyczące osób

Uwaga!

Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy użytkować urządzenie ostrożnie, aby ich nie dotykać.

Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia bez ciągłego nadzoru.

Urządzenie może być użytkowane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych lub umysłowych, przez osoby niedoświadczone lub o niewystarczającej wiedzy pod warunkiem, że korzystają z urządzenia pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i znają niebezpieczeństwa związane z użytkowaniem urządzenia. Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem. Dzieci powyżej 8 roku życia nie mogą czyścić i przeprowadzać konserwacji urządzenia bez nadzoru.

Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia oraz przewodu zasilającego.

Uwaga!

- Osoby z rozrusznikami serca lub z wszczepionymi pompkami insuliny muszą się upewnić, że praca ich implantatów nie zostanie zakłócona poprzez płytę indukcyjną (obszar częstotliwości płyty indukcyjnej wynosi 20-50 kHz).

Opis urządzenia

Płyta kuchenna

Powierzchnia do gotowania wyposażona jest w indukcyjną płytę grzejną. Szpulka indukcyjna poniżej powierzchni płyty ze szkła ceramicznego wytwarza zmienne pole elektromagnetyczne, które przenika przez szkło ceramiczne i w dnie naczyń indukuje wytwarzający ciepło prąd. W przypadku płyty indukcyjnej ciepło nie jest przenoszone z elementu grzewczego poprzez naczynie do mającej gotować się potrawy, lecz potrzebne ciepło wytwarzane jest za pomocą prądów indukcyjnych bezpośrednio w naczyniu.

Zalety płyty indukcyjnej

- Gotowanie oszczędzające energię poprzez bezpośrednie przenoszenie energii na garnek (konieczne są odpowiednie garnki z magnetycznego materiału)
- Wzmoczone bezpieczeństwo, ponieważ energia przekazywana jest tylko wtedy, gdy garnek zostaje postawiony na strefę grzejną
- Przekazywanie energii pomiędzy indukcyjną strefą grzejną a dnem garnka przebiega z dużą skutecznością
- Duża prędkość nagrzewania
- Niebezpieczeństwo przypalenia jest niskie, ponieważ powierzchnia gotowania podgrzewana jest jedynie poprzez dno garnka i dlatego potrawy, które wykipiwały nie przypalają się
- Szybka, doskonale wypoziomowana regulacja dopływu energii.

OBSŁUGA

Wskazówki dotyczące odpowiednich garnków

Garnek do gotowania używany na płycie indukcyjnej musi być z metalu, posiadać właściwości magnetyczne i dostateczną powierzchnię dna.

Używajcie Państwo jedynie garnków z dnem nadającym się przy indukcji.

Zdatność naczynia do gotowania na płycie ceramicznej mogą Państwo stwierdzić w następujący sposób:

Naczynia nadające się do gotowania	Naczynia nie nadające się do gotowania
Naczynia emaliowane ze stali z mocnym dnem	Naczynia do gotowania z miedzi, ze stali nierdzewnej, z aluminium, ze szkła żaroodpornego, z żaroodpornego drewna i ceramiki, względnie z terrakoty
Naczynia do gotowania z odlewu stali z emalowanym dnem	
Naczynia do gotowania ze stali nierdzewnej wielowarstwowej, z nierdzewnego ferrytu, względnie z aluminium ze specjalnym dnem	

Należy przeprowadzić następujący test magnetyczny lub upewnić się, że garnek posiada znak zdatności do gotowania przy prądzie indukcyjnym.

Test magnetyczny:

Proszę zbliżyć magnes do dna garnka. Jeżeli zostanie on przyciągnięty, mogą Państwo używać dany garnek na płycie indukcyjnej.



Wskazówka:

Podczas używania garnków niektórych producentów, które nadają się do gotowania na płycie indukcyjnej, mogą dać się słyszeć szmery, które związane są ze sposobem budowy tych garnków.

Ostrożnie podczas używania specjalnych garnków do gotowania mleka. W garnkach tych może niepostrzeżenie wygotować się woda! Może to doprowadzić do uszkodzenia zarówno garnka, jaki i kuchenki. Producent nie bierze odpowiedzialności za tego rodzaju uszkodzenia!

Pole grzejne	Minimalna średnica dna naczynia
Ø 200mm	Ø 120mm

Nie należy używać naczyń z nierównym dnem! Wklęsłe lub wypukłe dno może zakłócać działanie zabezpieczenia przed przegrzaniem, w konsekwencji płyta kuchenna stanie się zbyt gorąca. Może to spowodować pęknięcia na powierzchni vitroceramicznej oraz topienie się dna naczynia. Gwarancja nie kryje szkody, powstałej z powodu stosowania niewłaściwych naczyń czy też z powodu przegrzewania pustych, suchych naczyń (bez zawartości).

**Poziomy grzania**

- Moc grzewcza stref grzejnych może zostać nastawiona na wiele poziomów. W tabeli znajdują Państwo przykłady zastosowania poszczególnych poziomów grzania

Stopień gotowania	Nadaje się do
1	Gotowanie małych ilości (najniższa moc)
2	Dalsze gotowanie
3-4	Dalsze gotowanie większych ilości, dalsze smażenie większych kawałków
5	Smażenie, przygotowywanie zasmażki
6	Smażenie
7	Podgotowywanie, podsmażanie, smażenie (największa moc)

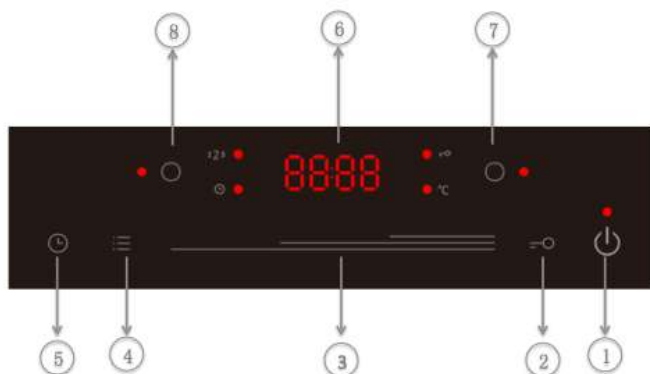
KUCHENKA PŁYT INDUKCYJNYCH



Wzór może odbiegać od ilustracji.

1. Strefa grzejna indukcyjna
2. Pole obsługi Touch-Control

OBSŁUGA



1. Wyłącznik
2. Blokada zabezpieczająca przed dziećmi
3. Regulator suwakowy
4. Wybory funkcji
5. Czasomierz
6. Wyświetlacz
7. Wybór prawo płyty
8. Wybór lewa płyty

Instrukcja obsługi

Po włożeniu wtyczki do gniazdka uruchomiony zostanie sygnał dźwiękowy a znajdujący się nad wyłącznikiem wskaźnik zacznie migać sygnalizując w ten sposób, że urządzenie jest podłączone do źródła zasilania. Stan ten zwany jest trybem czuwania. W środku strefy gotowania umieścić odpowiednie naczynie. Jednokrotne naciśnięcie wyłącznika spowoduje wyświetlenie symbolu [----]. Urządzenie przejdzie wówczas w tryb wyboru a znajdujący się nad wyłącznikiem wskaźnik zapali się. Przy pomocy odpowiednich przycisków funkcyjnych uruchomić urządzenie. Zatrzymać pracę urządzenia i przełączyć je w tryb czuwania naciskając po zakończeniu gotowania przycisk wyłącznika.

Tryb gotowania:

1. Zasilanie:
 - Naciśnąć przycisk 7 lub 8. Wskaźnik zapali się, a na wyświetlaczu pojawi się symbol [--] oznaczający. Żądany poziom mocy można ustawić przy pomocy regulator suwakowy 3.
 - Wszystkich poziomów mocy jest 7: (P1:300W,P2:600W,P3:1000W,P4:1300W,P5:1500W,P6:1800W,P7:2000W).

-- W celu wybrania innego trybu nacisnąć przycisk funkcyjny, który pozwala na włączenie innego trybu gotowania, lub przycisk wyłączenia, by zatrzymać pracę urządzenia.

2. Temperatura:

-- Naciskać przycisk funkcyjny aż do zapalenia się wskaźnika temperatury. Żądany poziom mocy można wyregulować przy pomocy regulatora suwakowego.

-- Wszystkich poziomów mocy jest 7:

(60°C, 90°C, 120°C, 150°C, 180°C, 210°C, 240°C).

-- Z trybu tego wychodzi się naciskając przycisk funkcyjny, który służy do przełączenia urządzenia na inny tryb pracy, lub przycisk wyłącznik, który zatrzymuje pracę urządzenia.

3. Blokada zabezpieczająca przed dziećmi:

Blokadę włącza i wyłącza się przytrzymując ten przycisk w pozycji wciśniętej przez 3 sekundy.

Funkcja czasomierza:

Po wybraniu określonego trybu gotowania użytkownik może wybrać czas gotowania. Jednorazowe naciśnięcie przycisku czasomierza powoduje uruchomienie funkcji czasomierza. Zapali się wówczas znajdujący się z lewej strony przycisku wskaźnik czasomierza. Na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas [00:30]. Przy użyciu regulatora suwakowego użytkownik może ustawić żądany czas. Aby anulować tę funkcję, użytkownik może albo nacisnąć przycisk wyłącznika i powrócić do trybu czuwania, albo przytrzymać przycisk czasomierza i powrócić do żądanej mocy lub temperatury.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Przed czyszczeniem płyty kuchennej należy wyłączyć ją z prądu i zostawić, aby wystygła. Płyty ceramicznej w żadnym wypadku nie należy czyścić przy pomocy urządzenia do czyszczenia parą wodną lub innego urządzenia tego typu! Podczas czyszczenia należy zwrócić uwagę na to, że **przycisk włącz/wyłącz** może zostać jedynie ostrożnie i krótko przetarty. W ten sposób można unikać nieopatrznych włączenia płyty!

Ceramiczna płyta kuchenna

Ważne! Nie wolno stosować środków o agresywnym działaniu, jak np. szorstkie środki czyszczące, rysujące środki do czyszczenia garnków, środki do usuwania rdzy, plam, itd.

Czyszczenie po użyciu

Należy czyścić całą płytę wówczas, gdy jest ona zabrudzona – najlepiej po każdym użyciu. Do zyszczenia powinno używać się wilgotnej ściereczki i niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Następnie płytę kuchenną należy wypolerować do sucha czystą ściereczką tak, aby na powierzchni płyty nie pozostały żadne ślady po płynie do mycia naczyń.

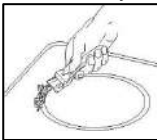
Pielęgnacja cotygodniowa

Raz w tygodniu należy czyścić i pielęgnować całą płytę kuchenną przy pomocy dostępnych w sprzedaży środków do czyszczenia powierzchni ze szkła ceramicznego. Proszę stosować się do wskazówek danego producenta. Środki czyszczące wytwarzają po ich nałożeniu film ochronny, który tworzy powłokę wodoodporną i działającą przeciw zabrudzeniom. Wszystkie zanieczyszczenia pozostają na powierzchni tej powłoki, dzięki czemu można je bardzo łatwo usunąć. Następnie powierzchnię należy wypolerować do sucha czystą ściereczką. Na powierzchni płyty nie mogą pozostać żadne ślady po środkach czyszczących, ponieważ podczas nagrzewania ich działanie staje się agresywne i mogą one tym samym zmienić powierzchnię.

Specjalne zanieczyszczenia

Silne zanieczyszczenia i plamy (plamy osadowe, plamy o perłowym połysku) dają się najlepiej usunąć w momencie gdy płyta jest jeszcze ciepła w dotyku. Do tego celu proszę używać dostępnych w sprzedaży środków do czyszczenia i postępować według wskazówek zawartych w punkcie 2.

Potrawy, które wykipywały należy najpierw zmiekczyć mokrą ściereczką i następnie usunąć pozostałe zanieczyszczenia za pomocą specjalnego skrobaka do płyt kuchennych ze szkła ceramicznego. Na koniec należy odczyszczyć powierzchnię, postępując według wskazówek zawartych w punkcie 2.



Przypalony cukier i stopione tworzywo sztuczne należy natychmiast usunąć – jeszcze w gorącym stanie – za pomocą skrobaka do szkła. Na koniec należy odczyszczyć powierzchnię, postępując według wskazówek zawartych w punkcie 2.

Ziarenka piasku, które ewentualnie mogą spaść na płytę kuchenną podczas obierania ziemniaków lub mycia sałaty, mogą porysować powierzchnię na skutek przesuwania garnków. Dlatego należy zwracać uwagę na to, by na płycie nie pozostawiać ziarenek piasku.

Przebarwienia płyty kuchennej nie mają wpływu na funkcjonowanie i stabilność szkła ceramicznego. W tym przypadku nie chodzi o uszkodzenie płyty kuchennej, lecz o nieusunięte a tym samym przypalone resztki potraw.

Błyszczące się miejsca powstają na wskutek zarysowań od dna garnków, szczególnie jeśli używane są naczynia do gotowania z dnem aluminiowym lub poprzez nieodpowiednie środki czyszczące. Miejsca te z trudem dają się usunąć za pomocą dostępnych na rynku środków czyszczących. Czyszczenie należy ewentualnie powtórzyć wielokrotnie. Używanie agresywnych środków do czyszczenia oraz naczyń z dnem rysującym powierzchnię, prowadzi do zdzierania się oznaczeń stref grzejnych i powstawania na ich miejscu ciemnych plam.

CO ROBIĆ W RAZIE PROBLEMÓW?



Poniżej znajdują Państwo wskazówki dotyczące usuwania zakłóceń

Amatorskie naprawy i reparacje urządzenia są niebezpieczne, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem lub zwarcia. Aby uniknąć szkód na zdrowiu i szkód w sprzęcie należy ich zaniechać. Dlatego wszelkiego rodzaju prace należy pozostawić do wykonania specjalistom np. Serwisowi technicznemu obsługi klienta.

Prosimy mieć na uwadze

Jeżeli dojdzie do awarii Państwa sprzętu, prosimy aby na podstawie niniejszej instrukcji obsługi sprawdzić, czy nie mogą Państwo sami usunąć przyczyn awarii.

Bezpieczniki wysadzane są wielokrotnie?

Proszę wezwać serwis techniczny obsługi Klienta lub elektryka!

Używane naczynia do gotowania wydają dźwięki?

Jest to uwarunkowane technicznie; nie istnieje żadne niebezpieczeństwo dla płyty indukcyjnej lub dla naczynia.

Chłodzenie chodzi nadal po wyłączeniu?

To jest normalne, ponieważ elektronika zostaje chłodzona.

Płyta kuchenna wydaje dźwięki (trzeszczenie, trzaskanie)?

To jest uwarunkowane technicznie i nie da się tego uniknąć.

Płyta kuchenna ma rysy lub pęknięcia?

W przypadku rys, pęknięć albo złamań płyty ze szkła ceramicznego należy niezwłocznie wyłączyć urządzenie. Należy niezwłocznie wyłączyć bezpiecznik w gospodarstwie domowym i powiadomić serwis obsługi klienta.

Jeśli w czasie pracy urządzenia wystąpi błąd, przed wezwaniem serwisu proszę sprawdzić poniższą tabelę. Zawiera ona informacje na temat najczęstszych błędów i czynności kontrolnych, jakie należy wykonać.

Objawy	Punkty kontrole	Środek zaradczy
Po podłączeniu kabla zasilającego i włączeniu wyłącznika urządzenie nie odpowiada.	Czy jest przerwa w dostawie prądu?	Użyć urządzenia, gdy przywrócone zostanie zasilanie elektryczne.
	Czy wyłączył się bezpiecznik?	Dokładnie sprawdzić główne przyczyny. Jeśli problemu nie da się naprawić, proszę skontaktować się odnośnie kontroli i naprawy z punktem serwisowym.
	Czy wtyczka jest dobrze włożona?	
Podgrzewanie w normalnym trybie pracy zostaje przerwane i słychać jest sygnał dźwiękowy.	Nieodpowiednie naczynie lub brak naczynia?	Zastąpić naczyniami przeznaczonymi do gotowania indukcyjnego.
	Czy naczynie nie zostało odpowiednio ustawione w środku strefy gotowania?	Umieścić naczynie w środku danej strefy gotowania.
	Czy podgrzewane naczynie nie jest ciągle zdejmowane?	Umieścić naczynie w środku danej strefy gotowania.
Objawy	Punkty kontrole	Środek zaradczy
Urządzenie nie działa w trakcie podgrzewania.	Czy naczynie jest puste lub temperatura jest zbyt wysoka?	Sprawdzić, czy urządzenie jest używane prawidłowo.
	Czy otwór wlotowy/wylotowy powietrza uległ zapchaniu lub doszło do nagromadzenia się brudu?	Usunąć materiał blokujący otwór wlotowy/wylotowy powietrza. Po ostygnięciu ponownie uruchomić urządzenie.
	Czy kuchenka pracuje przez ponad 2 godziny bez żadnych instrukcji z zewnątrz?	Zresetować tryby gotowania lub użyć funkcji czasomierza.
Występują kody błędów.	E0: brak naczynia E1: niskie napięcie E2: przepięcie E3: otwarcie modułu termistora E4: zwarcie modułu termistora E5: otwarcie połączenia termistora z IGBT E6: zwarcie połączenia termistora z IGBT E7: awaria zabezpieczenia modułu termistora E8: przegrzanie się termistora pieca E9: przegrzanie się połączenia termistora z IGBT EB: awaria wewnętrzna	W przypadku wystąpienia kodu błędu E0, proszę sprawdzić, czy użyte naczynie jest prawidłowe lub po naturalnym ostygnięciu włączyć urządzenie ponownie. W przypadku kodów błędu E1-E8, proszę skontaktować się odnośnie kontroli i naprawy z punktem serwisowym.

Jeśli powyższe środki zaradcze/sprawdzające nie rozwiążą problemu, natychmiast odłączyć urządzenie z prądu i skontaktować się odnośnie kontroli i naprawy z punktem serwisowym. Zapisać kod błędu i zgłosić go punktowi serwisowemu. Aby uniknąć zagrożenia i uszkodzenia urządzenia, nie rozbierać i nie naprawiać go samemu

GWARANCJA I SERWIS NAPRAWCZY

W celu uzyskania informacji lub w razie problemów z urządzeniem, zwrócić się do centrum pomocy użytkownikom Gorenja w danym państwie (numer telefonu znajduje się na międzynarodowej karcie gwarancyjnej). Jeżeli w danym kraju nie ma takiego centrum, należy zwrócić się do lokalnego sprzedawcy Gorenja lub Działu małych urządzeń AGD.

Zastrzegamy sobie prawo do zmian!

PRODUCENT ZACHOWUJE PRAWO DO WPROWADZANIA ZMIAN NIE WPŁYWAJĄCYCH NA FUNKCJONALNOŚĆ URZĄDZENIA.

GORENJE ŻYCZY PAŃSTWU WIELE SATYSFAKCJI Z UŻYTKOWANIA ZAKUPIONEGO URZĄDZENIA!

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

HU

Régi készülékek ártalmatlanítása

A terméken vagy a csomagolásán található szimbólum azt jelzi, hogy a terméket nem szabad háztartási hulladékként kezelni. Ehelyett az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosítási gyűjtőhelyén kell leadni.

A termék helyes ártalmatlanításával segíti a környezet és az emberi egészség védelmét, ami a termék nem megfelelő ártalmatlanítása révén egyébiránt károsodhatna. A termék újrahasznosításával kapcsolatos további részletes információkért forduljon a helyi hivatalos szervekhez, a háztartási hulladékot ártalmatlanító szolgálatához vagy az üzlethez, ahol a terméket vásárolta.



Helyes használat

A tűzhelylapot kizárólag otthoni ételkészítésre szabad használni. Más célra tilos használni.

További tájékoztatás...

A berendezés használatba vétele előtt gondosan olvassa el a jelen használati utasítást. Fontos információkat tartalmaz a biztonságra, valamint a berendezés használatára és gondozására vonatkozóan, hogy a készülék sok éven keresztül megbízhatóan szolgálhassa ki önt. Amennyiben a berendezés meghibásodik, először olvassa el a "Mit tegyünk meghibásodás esetén?" című fejezetet. A kisebb hibák gyakran házilag is orvosolhatók a szervizszakember kihívása nélkül. A használati utasítást tartsa biztonságos helyen és az esetleges új tulajdonosnak adja át tájékoztatási és biztonsági célokból.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Csatlakoztatás és működtetés

- A berendezések a vonatkozó biztonsági előírásoknak megfelelően vannak összeállítva.
- A készülék a vonatkozó biztonsági szabványok fi gyelembe vételével készült. Ennek ellenére

nem javasolt, hogy csökkent fi zikai vagy mentális képességű, vagy megfelelő tapasztalatokkal és tudással nem rendelkező személyek felügyelet nélkül használják. Ugyanez vonatkozik a készülék kiskorúak részéről történő használatára is.

- A berendezés villamos hálózathoz csatlakoztatását, javítását és szervizelését csak képzett villanyszerelő végezheti el a hatályos biztonsági előírásoknak megfelelően. Saját biztonsága érdekében a képzett szervíz-technikuson kívül másnak ne engedje a berendezés beszerelését, szervizelését vagy javítását.
- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a hálózati aljzat megfelelő-e (16 A, 230V).
- Ne használja a vasalót, ha otthonának elektromos rendszere 16 A-nél alacsonyabb besorolással rendelkezik.
- Zajszint: $L_c < 70 \text{ dB(A)}$

A tűzhelylapról



Soha ne érintsük meg főző, sütő vagy melegítésre használt háztartási készülékek felületét, mert azok működés közben felforrósodnak!

Gondoskodjunk arról, hogy a kisgyerekek megfelelő távolságra legyenek a működő készülékektől. Égésveszély!

- A készüléket mindig száraz, stabil, egyenletes és vízszintes felületen helyezze el és ott használja 10cm javát szolgálja más tárgyak.
- Ne hagyja az indukciós tűzhelyet felügyelet nélkül üzemelni, mivel a magas hőfokra állított (maximum energia) tűzhelyen az étel rendkívül gyorsan felmelegszik.
- Főzéskor ügyeljen a főzési zónák felmelegedési sebességére. Kerülje az edények száraz felforrósítását, mert az az edények túlmelegedését okozza!
- Ne helyezzen üres edényt vagy serpenyőt a bekapcsolt főzési zónákra.
- Forraló edények használatakor óvatosan járjon el, mert a forrásban lévő víz észrevétlenül elpárologhat az edény és a főzőlap károsodását okozva, amire nem vonatkozik a garancia.
- Elengedhetetlen, hogy használat után a főzési zónát kikapcsolja.
- A túlhevített zsiradék és olajok spontán lángra kaphatnak. Mindig tartsa felügyelet alatt a zsírban és olajban készülő ételeket. A lángra kapott zsírt vagy olajat ne oltsa vízzel! Tegye a fedőt a serpenyőre, és kapcsolja ki a főzési zónát.
- A főzőlap üvegkerámia felülete rendkívül szilárd. Ennek ellenére kerülje el, hogy kemény tárgyak essenek az üvegkerámia lapra. A főzőlapra eső éles tárgyak eltörhetik azt.
- Amennyiben repedés, törés vagy egyéb meghibásodás jelenik meg az üvegkerámia főzőlapon, azonnal kapcsolja ki a berendezést. Azonnal kapcsolja le a biztosítékot és hívja az ügyfélszolgálatot.
- Ha az érzékelős vezérlő hibája miatt a főzőlapot nem lehet kikapcsolni, azonnal csatlakoztassa le a berendezést a villamos hálózatról, és hívja az ügyfélszolgálatot.
- Háztartási készülékekkel való munka során óvatosan járjon el! A csatlakozó kábelek ne érintkezzenek a forró főzési zónákkal.
- Az üvegkerámia főzőlapot ne használja tárolóterületként.

- A főzési zónákra ne helyezzen alufóliát vagy műanyagot. Tartson a forró főzési zónától távol minden olyan anyagot, ami elolvadhat mint például műanyag, fólia, valamint különösen cukor és cukros ételek. Használjon speciális üvegkaparót az esetleges ráolvadt cukor azonnali eltávolításához a kerámia főzőlapról (még forró állapotában), hogy elkerülje a főzőlap sérülését.
Fém tárgyakat (edényeket és serpenyőket, evőeszközöket stb.) ne tegyen le az indukciós főzőlapra, mivel azok felforrósodhatnak, égési veszélyt okozva!
 - Ne helyezzen éghető, gyúlékony vagy hőre eldeformálódó tárgyakat közvetlenül a főzőlap alá.
 - A testen viselt fém tárgyak az indukciós főzőlap közvetlen közelében felforrósodhatnak. Vigyázat! Égésveszély! A nem mágneses tárgyakra (pl. arany vagy ezüst gyűrű) nincs hatással.
 - Ne használja a főzési zónákat bontatlan konzervételek, illetve keverék anyagokból álló csomagolású ételek melegítésére. Az áramellátás szétrepesztheti ezeket!
 - Az érzékelő gombokat tartsa tisztán, mert a berendezés az elszennyeződést érintésnek érzékelheti. Ne helyezzen semmit (serpenyő, konyharuha stb.) az érzékelő gombokra! Ha felfortt étel kifut az érzékelő gombokra, javasoljuk, hogy kapcsolja ki a berendezést az OFF gomb segítségével.
 - Ne takarja el forró serpenyővel az érzékelő gombokat, mivel ez a berendezés automatikus kikapcsolását eredményezi.
 - Kapcsolja be a gyerekzárát, ha olyan kisállatok vannak lakásában, amelyek hozzáérhetnek a gombokhoz.
 - Az indukciós főzőlapot nem szabad használni, ha a beépített sütő használatban van.
 - A készülék nem működtethető külső időzítővel vagy külön távirányítóval.
- Ha a főzőlaphoz közeli fali aljzatba egy másik készüléket csatlakoztatunk, ügyeljünk arra, hogy a
- csatlakozó kábel ne érintkezzen a forró főzési mezőkkel.
 - Ha a főzőlaphoz közeli fali aljzatba egy másik készüléket csatlakoztatunk, ügyeljünk arra, hogy a csatlakozó kábel ne érintkezzen a forró főzési mezőkkel.
 - Ha a csatlakozó kábel sérült, azt a veszélyek elkerülése érdekében csak a gyártó, vagy a szakszervíz, illetve megfelelően képzett szakember cserélheti ki.
 - Ne hagyja a hálózati kábelt az asztal vagy a munkalap széle alá lógni.
 - FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: ne tároljon semmilyen tárgyat a főzőlap felületén.
 - FIGYELMEZTETÉS: A felügyelet nélküli zsírral vagy olajjal történő főzés veszélyes lehet és tüzet okozhat. Soha ne próbálja a tüzet vízzel eloltani. Kapcsolja ki a készüléket és takarja le a lángot egy fedővel vagy nedves ronggyal.
 - A használatot követően kapcsolja ki a főzési mezőt a megfelelő vezérlő gomb segítségével - ne bízson

meg teljes mértékben az edényfelismerő rendszerben. (modelltől függően)

FIGYELMEZTETÉS: Ha a főzőlap felülete megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az áramütés veszélyének elkerülése érdekében. Kapcsolja ki az összes főzési mezőt és csavarja ki a biztosítékot, illetve kapcsolja le a főkapcsolót, a készülék teljes áramtalanítása érdekében. (modelltől függően)

- Az indukciós mezőre ne helyezzen olyan tárgyakat mint kések, villák, kanalak, fedők, mert ezek ott erősen felmelegedhetnek. (modelltől függően)

Mások biztonsága

Vigyázat!

Ügyeljen, hogy a készülék fűtőelemeit ne érintse meg.

A 8 évnél fiatalabb gyermekeket tartsa távol a készüléktől, vagy biztosítsa folyamatos felügyeletüket. 8 évnél idősebb gyerekek, csökkent fizikai-, értelmi-, vagy mentális képességű személyek, illetve megfelelő tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek felügyelet mellett, vagy akkor használhatják a készüléket, ha annak biztonságos üzemeltetéséről útmutatást kaptak, és a kapcsolódó kockázatokat megértették.

Figyelni kell a gyermekekre, hogy ne játszanak a készülékkel.

A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását 8 évnél idősebb gyerekek végezhetik, de csak felügyelet mellett.

Gondoskodjon arról, hogy 8 évesnél fiatalabb gyermekek ne férjenek hozzá a készülékhez és annak csatlakozókábeléhez.

Figyelem:

A melegítő és főzési zónák felülete használat közben felforrósodhat. Ne engedjen gyerekeket a főzőlap közelébe.

- A pacemakerrel vagy beültetett inzulinpumpával rendelkező személyeknek meg kell győződniük arról, hogy a beépített készülékekre az indukciós főzőlap nem gyakorol hatást (az indukciós főzőlap frekvenciatartománya: 20-50 kHz).

A berendezése leírása

A főzőlap

A főzőlap indukciós elven működik. Az üvegkerámia főzőlap alatt elhelyezkedő indukciós tekercs váltakozó elektromágneses teret kelt, ami áthatol az üvegkerámián és hőtermelő áramot indukál az edény alján. Az indukciós főzési zónával a hő nem egy fűtőelemtől jut a főzőedényen keresztül a főzött ételbe, hanem az indukált áram fejleszti a szükséges hőt közvetlenül a tárolóban.

Az indukciós főzőlap előnyei

- Energiatakarékos főzés az energia közvetlen átadása révén az edénynek (ehhez megfelelő, mágnesezhető anyagból készült fazekak/serpenyők szükségesek).
- Fokozott biztonság, mivel az energia csak akkor továbbítódik, ha edényt helyeznek a főzőlapra.
- Rendkívül hatékony energiaátvitel az indukciós főzési zóna és az edény alja között.

- Gyors felmelegedés.
- Alacsony az égési sérülések kockázata, mivel a főzési terület csak az edény alján át melegszik. A felette lobogva fővő étel nem tapad a felülethez.
- Az energiaellátás gyors, érzékeny szabályozása.

MŰKÖDTETÉS

Indukciós főzőlapokhoz használatos edények

Az indukciós főzőlapokhoz használatos edényeknek fémből kell készülniük és mágneses tulajdonságokkal kell bírniuk. Az aljuknak elegendően nagyknak kell lenniük.

Csak az indukciós főzőlapokhoz megfelelő aljú edényeket használjon.

Az edények megfelelőségének megállapítása:

Megfelelő edény	Nem megfelelő edény
Zománcozott acéledények vastag fenékkal	Rézből, rozsdamentes acélból, alumíniumból, tűzálló üvegből, fából, kerámiából és terrakottából készült edények
Öntöttvas edények zománcozott fenékkal	
Speciális fenekű, többrétegű rozsdamentes acélból, rozsdálló acélból vagy alumíniumból készült edények	

Végezze el az alább leírt mágnes-vizsgálatot, vagy győződjön meg róla, hogy az edényen megtalálható az indukciós árammal való főzéshez a megfelelőséget jelző szimbólum.

Mágnes-vizsgálat:

Helyezzen egy mágnest az edény aljához közel. Ha az vonzza, használhatja az edényt az indukciós főzőlapon.



Megjegyzés:

Ha indukciós főzéshez megfelelő, bizonyos gyártóktól származó edényeket használ, zajok lehetnek hallhatók, amelyek az adott edény kialakításának tulajdoníthatók.

Forraló edények használatakor óvatosan járjon el, mert a forrásban lévő víz észrevétlenül elpárologhat az edény és a főzőlap károsodását okozva, amire nem vonatkozik a garancia.

Főzési mező	Az edény aljának minimális átmérője
Ø 200mm	Ø 120mm

Csak sima aljú edényeket használjon. A homorú vagy domború (rovatkolt vagy kidudorodo) aljú edényeket a túlmelegedés elleni védelem működését, így a főzőlap túlságosan felforrósodhat. Ez az üvegfelület toreséhez és az edény aljának megolvadásához vezethet. A nem megfelelő edényhasználatból vagy edények üresen történő használatából eredő károk esetére a garancia nem érvényes.

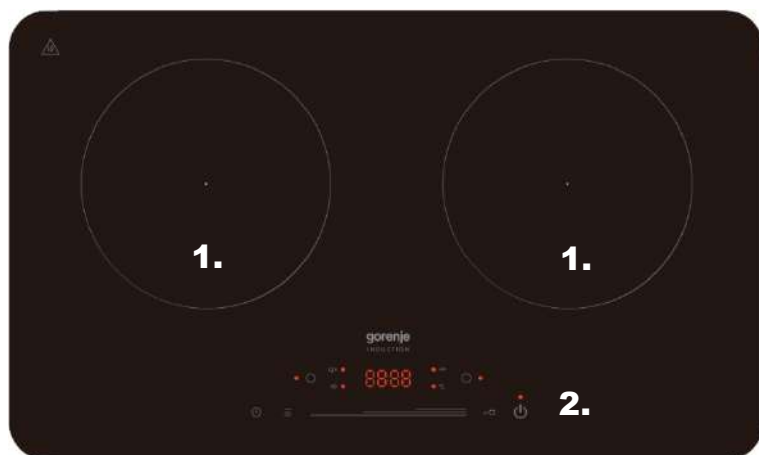


Hőfokbeállítások

A főzési zónák főzési hőfoka különböző fokokra állítható. A táblázat az egyes beállítások használatára ad egy-egy példát.

Főzési hőfok:	A következőkre alkalmas:
1	Étel melegen tartására Kis mennyiség lassú tűzön főzése (legalacsonyabb fokozat).
2	Lassú tűzön főzés.
3-4	Nagyobb mennyiségek főzése vagy nagyobb húsdarabok sütése, amíg átsülnek.
5	Sütés, szaftokhoz.
6	Sütés.
7	Sütés (legmagasabb fokozat) .

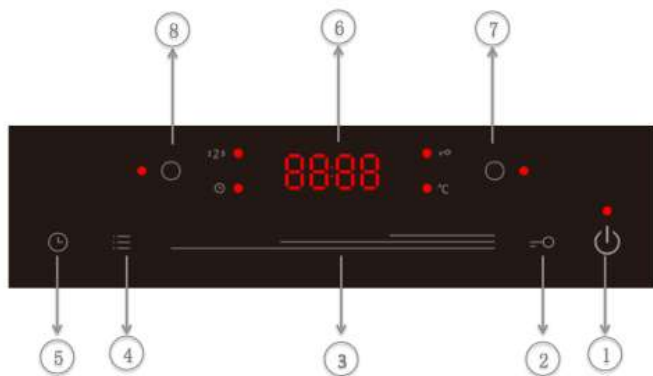
INDUKCIÓS FŐZŐLAP



A berendezés valódi kivitele eltérhet az ábrán láthatótól.

1. Főzési zóna
2. Érintkezős vezérlő panel

A FŐZŐLAP MŰKÖDTETÉSE AZ ÉRZÉKELŐ GOMBOKKAL



1. ON/OFF
2. Gyerekzár
3. Beállítócsúszkával
4. Funkció választási
5. Timer
6. Kijelző
7. Kiválasztás jobbra főzőlap
8. Kiválasztás bal főzőlap

Termék kezelési útmutató

Miután behelyezte a dugót a konnektorba, a "Beep" hallatszik, és a jelzőfény felett az [On / Off] gomb villogni kezd, jelezve a készülék csatlakoztatva a tápegység; ezt nevezik készenléti üzemmódba.

Tegyünk egy megfelelő darab edényt a központ a főzési zóna. A kijelzőn megjelenik a [---], amikor [On / Off] gomb egyszeri megnyomásával. A készülék megy kiválasztási mód és a kijelző felett az [On / Off] gomb tovább világít. Nyomja meg a megfelelő funkció billentyűk a működés megkezdéséhez. Állítsa le a működést, és kapcsolja a készenléti módba a [On / Off] gombot a sütés után.

Főzés mód:

Erő:

- Nyomja meg a gombot 7 vagy 8; A jelző világít, és a kijelzőn megjelenik az [--], jelezve az alapértelmezett erő. Teljesítmény állítható forgatásával Beállítócsúszkával a kívánt 3 teljesítmény szintet.
- Van egy összesen 7 teljesítményszint (P1: 300 W, P2: 600 W, P3: 1000 W, P4: 1300 W, P5: 1500 W, P6: 1800 W, P7: 2000 W) .

- Ahhoz, hogy válasszon másik módot, nyomja meg a [Funkció] gombot, hogy átváltson egy másik főzési mód, vagy nyomja meg a [Be / Ki] billentyűt, hogy hagyja abba a műveletet.

Hőmérséklet:

- Nyomja meg a [Funkció] gombot, amíg a kijelző az [Ideiglenes] világít.
- Állítsa be a kívánt teljesítmény szintet.
- Van egy összesen 7 teljesítményszint (60 °C, 90 °C, 120 °C 150 °C, 180 °C 210 °C 240 °C).
- Törléséhez az üzemmódban nyomja meg a [Funkció] gombot, hogy átváltson egy másik főzési mód, vagy nyomja meg a [Be / Ki] billentyűt, hogy hagyja abba a műveletet.

Gyerekzár:

Nyomja meg ezt a gombot, és tartsa 3 másodpercig, hogy aktiválja a zárat. Nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot 3 másodpercig, hogy kinyit.

Időzítő funkció:

A felhasználó beállíthatja a sütési időt, amikor a kívánt főzési mód van kiválasztva. Nyomja meg a [Timer] gombot egyszer, hogy az időzítő funkció. A [Timer] jelzés a bal oldalon a gomb kigyullad. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett idő [00:30]. Használja a csúszkát a kívánt időt. A funkció törléséhez, vagy nyomja meg a [Be / Ki] gombot, hogy visszatérjen a készenléti állapotba, vagy tartsa nyomva a [Timer] gombot, hogy folytassa a kívánt teljesítmény vagy üzemi hőmérsékleten.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS



Tisztítás előtt kapcsolja ki a főzőlapot és hagyja kihűlni.

Soha ne tisztítsa az üvegkerámia főzőlapot gőztisztítóval vagy hasonló berendezéssel!

A tisztítás során győződjön meg róla, hogy a **be/ki gomb** fölött csak gyengéden törölje le. Egyéb esetben a főzőlapot véletlenül bekapcsolhatja!

Üvegkerámia főzőlap

Fontos! Ne használjon olyan agresszív tisztítószeret mint durva mosószer, edénysúrolók, rozsdas- és folteltávolítók stb.

Tisztítás használat után

Minden esetben tisztítsa le az egész főzőlapot, ha beszennyeződik. Javasoljuk, hogy ezt a főzőlap minden egyes használata után tegye meg. A tisztításhoz használjon egy nedves ruhát és kis folyékony mosogatószer. Ezután törölje szárazra a főzőlapot egy száraz ruhával, hogy biztosan ne maradjon tisztítószer a főzőlap felületén.

Hetenkénti tisztítás

Hetente egyszer alaposan tisztítsa meg a főzőlapot a kereskedelmi forgalomban kapható üvegkerámia-tisztítószerral.

Gondosan tartsa be a gyártó utasításait.

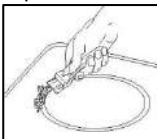
A tisztítószer az alkalmazás során egy védőréteggel vonja be a főzőlapot, ami ellenáll a víznek és piszoknak. A kosz a védőrétegen marad és könnyen eltávolítható. Ezután egy tiszta ruhával törölje szárazra a főzőlapot. Győződjön meg róla, hogy nem maradt tisztítószer a főzőlap felületén, mivel az a főzőlap felmelegítésekor agresszívan reagál és megváltoztatja a felületet.

Különleges szennyeződés

Az erős szennyeződés és a foltok (vízkő és csillogó, gyöngyházszerű foltok) legkönnyebben akkor távolíthatók el, amikor a főzőlap még kissé meleg. A főzőlap megtisztításához használjon a kereskedelmi forgalomban használható tisztítószer.

Folytassa a 2. pontban leírtak szerint.

A kifortt éltelt először áztassa be egy nedves ruhával, majd a maradék szennyeződést távolítsa el egy üvegkerámia főzőlapokhoz használatos speciális üvegkaparóval. Ezután ismét tisztítsa meg a főzőlapot a 2. pontban leírtak szerint.



Az odaégett cukrot és a megolvadt műanyagot egy üvegkaparóval azonnal el kell távolítani, amikor még forró. Ezután ismét tisztítsa meg a főzőlapot a 2. pontban leírtak szerint.

A homokszemek, amelyek burgonyapucolás vagy káposztatisztítás során a főzőlapra kerülhetnek, megkarcolhatják a főzőlap felületét, ahogyan az edényt mozgatja rajta. Győződjön meg róla, hogy a főzőlapon nem maradtak homokszemek.

A főzőlap színének változása nem befolyásolja az üvegkerámia anyag működését és stabilitását. Ezek a színváltozások nem az anyagban végbement változások, hanem ételmaradékok, amelyek nem lettek eltávolítva és ráégtek a felületre.

Fényes foltok keletkeznek, ha az edény fenéke dörzsölődik a főzőlap felületén, különösen alumínium fenékű edény vagy nem megfelelő tisztítószer alkalmazása esetén. Ezeket szokásos tisztítószerrel nehéz eltávolítani. Előfordulhat, hogy több alkalommal meg kell ismételni a tisztítást. Idővel a díszítés elkopik és fekete foltok jelennek meg az agresszív tisztítószer és hibás aljú edények használata eredményeképpen.

MIT TEGYÜNK MEGHIBÁSODÁS ESETÉN?



Megjegyzendő

Ha a berendezés hibás, ellenőrizze, hogy a használati utasítás alapján képes-e Ön orvosolni a problémát.

Az alábbi problémákat Ön is ki tudja javítani.

A biztosítékok rendszeresen kiégnek?

Forduljon műszaki ügyfélszolgálatához vagy egy villanyszerelőhöz!

Nem tudja bekapcsolni az indukciós főzőlapot?

- A vezetérendszer (biztosítékdoboz) a házban kiegészített egy biztosítékot?
- A főzőlapot csatlakoztatta az elektromos hálózathoz?
- Az érzékelő gombokra nedves ruha, folyadék vagy fémtárgy került? Távolítsa el.
- Nem megfelelő edényeket használ? Lásd az "Edények indukciós főzőlapokhoz" című fejezetet.

Az edények főzés közben hangot adnak ki?

Ennek műszaki okai vannak. Az indukciós főzőlapot és az edényt nem fenyegeti veszély.

A hűtőventilátor kikapcsolás után is működik?

Ez normális, mivel az elektromos egységet még hűti.

A főzőlap hangokat ad ki (kattogó és recsegő hangok)?

Ennek műszaki okai vannak, ami nem kerülhető el.

A főzőlapon kopás vagy repedések vannak?

Ha repedések, törések vagy egyéb hibák jelennek meg az üvegkerámia főzőlapon, azonnal kapcsolja ki a berendezést. Azonnal kapcsolja le a biztosítékot és hívja az ügyfélszolgálatot.

Amennyiben bármilyen hiba üzem közben, kérjük, ellenőrizze az alábbi táblázatot, mielőtt hívja a szervizt. Az alábbiakban felsorolunk néhány gyakori hibát, és az ellenőrzések elvégzésére.

Tünetek	Az ellenőrzőpontok	Jogorvoslat
Csatlakoztatása után a készüléket, és nyomja meg a "Power" gombot, nincs válasz a készülék.	Van áramszünet?	Várjon, amíg a tápellátás folytatni kell.
	Kiegészített a biztosíték vagy megszakító kioldott?	Ellenőrizze a kiváltó okok óvatosan. Ha a problémát nem lehet javítani, forduljon a márkaszervizhez ellenőrzés és javítás.
	A villásdugó csatlakoztatva?	
Fűtés közben megszakad a normál használat és a "Beep" hallható	Összeférhetetlen konyhai vagy nem használt edény?	Cserélje konyhai; edényeket használnak alkalmas indukciós főzőlap.
	Az edény nem kerül a központ a fűtőkör.	Helyezzük az edényt a központ a jelzett fűtőkör.
	főzőedény melegszik, de ez folyamatosan eltávolítottuk?	Helyezzük az edényt belsejében fűtőkör.
Nincs működés közben a fűtési használatban lévő.	Az edény üres, vagy a hőmérséklet túl magas?	Kérjük, ellenőrizze, hogy a készülék visszaélnék.
	A légbeömlő / kipufogó nyílás eltömődött vagy piszkos halmozódott rajta?	Kitisztítani a légbeömlő / kipufogó nyílás. Várjon, amíg a készülék lehűl, majd kapcsolja be újra.
	A tűzhely működik, 2 órán át beavatkozás nélkül?	Visszaállítása sütési módok, vagy használja az időzítő funkciót.
Hibakódok jelentett.	E0: Nem pot; E1: Kisfeszültségű E2: Túlfeszültség E3: termisztor modul nyitva; E4: termisztor modul rövid; E5: termisztor IGBT nyitott; E6: termisztor IGBT rövid; E7: termisztor modul meghibásodása védelem E8: kemence termisztor túlmelegedhet E9: termisztor IGBT túlmelegedés EB: Belső hiba	Ha a hibakód E0 tűnik, kérjük ellenőrizze, hogy a konyhai használn alkalmas indukciós főzés, vagy várjon, amíg a készülék lehűl, majd kapcsolja be újra. Ha hibakódok E1-E8 jelentik, forduljon a márkaszervizhez ellenőrzés és javítás.

Ha a fenti jogorvoslatok / ellenőrzések nem oldja meg a problémát, húzza ki a készüléket azonnal, és lépjen kapcsolatba a szervizbe ellenőrzés és javítás. Megjegyzés a hibakódot, és jelentse, hogy a Szolgáltató Központ Zrt veszályne az elkerúlése végett, és a készülék sérülését, ne szerelje szét, vagy saját maga megjavítani a.

JÓTÁLLÁS ÉS SZERVIZ

Ha információra van szüksége, vagy forduljon az adott ország Gorenje vevőszolgálatához (a telefonszámot megtalálja a világszerte érvényes garancialevélen). Ha országában nem működik vevőszolgálat, forduljon a Gorenje helyi szaküzletéhez vagy a Gorenje háztartási kisgépek és szépségápolási termékek üzletágának vevőszolgálatához.

Csak személyes használatra!

A KESZULEK FUNKCIONALITASAT NEM BEFOLYASOLO VALTOZTATASOK JOGAT FENNTARTJUK.

A GORENJE SOK ÖRÖMET KÍVÁN A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATÁHOZ

MANUAL DE INSTRUȚIUNI

RO

Eliminarea aparatelor vechi

Simbolul de pe produs sau de pe ambalajul său indică faptul că acest produs nu poate fi considerat deșeu domestic. Acesta trebuie înmănat unui punct de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

Prin asigurarea că acest produs este eliminat corect, veți ajuta la protecția mediului înconjurător și a sănătății umane, care ar putea să fie afectată în urma eliminării necorespunzătoare a acestui produs. Pentru mai multe informații detaliate despre reciclarea acestui produs, vă rugăm contactați biroul local din orașul dumneavoastră, service-ul de eliminare a deșeurilor casnice sau magazinul de unde ați achiziționat acest produs.



Utilizarea corectă

Plita trebuie utilizată doar pentru pregătirea de feluri de mâncare în casă. Nu poate fi folosit în alt scop.

Pentru informarea dumneavoastră...

Vă rugăm să citiți acest manual cu atenție înainte de a utiliza aparatul. Manualul conține informații importante despre siguranța aparatului și despre cum trebuie să utilizați și să aveți grijă de aparatul dumneavoastră ca să vă confere cât mai mulți ani de zile de funcționare fiabilă.

În cazul în care aparatul dumneavoastră va dezvolta o defecțiune, vă rugăm să consultați mai întâi secțiunea "Ce să faceți dacă aveți probleme cu aparatul?" Puteți rectifica adesea singur problemele minore ale aparatului, fără să fiți nevoit să apelați la un inginer service. Vă rugăm să păstrați acest manual într-un loc sigur și să îl recomandați noilor proprietari ai aparatului pentru informarea și siguranța acestora.

Conectare și funcționare

- Aparatele sunt construite în concordanță cu reglementările de siguranță corespunzătoare.
- Aparatul este fabricat în conformitate cu standardele relevante de siguranță. Cu toate acestea, vă recomandăm ca persoanele cu capacități fizice, motrice sau mentale reduse sau persoanele care nu au experiență sau cunoștințe despre acesta, să nu folosească aparatul dacă nu sunt supravegheate de o persoană calificată. Aceeași recomandare se aplică dacă aparatul este folosit de persoanele minore.
- Conectarea aparatului la sursa principală de alimentare și repararea, precum și întreținerea aparatului, pot fi efectuate doar de către un electrician calificat conform reglementărilor de siguranță valabile în prezent. Pentru siguranța dumneavoastră, nu permiteți nimănui, în afară de tehnicianul calificat de service să instaleze, să întrețină sau să repare acest aparat.
- Verificați pentru a vă asigura că priza are clasificarea corectă (16 A, 230V) înainte de a conecta aparatul. Utilizați aparatul numai dacă instalația electrică a locuinței dvs. este de 16 A.
- Nivelul de zgomot: $L_c < 70 \text{ dB(A)}$

Referitor la plită



Nu atingeți niciodată suprafața aparatelor de gătit sau de încălzit. Ele se pot încălzi în timpul funcționării. Nu lăsați copiii să se apropie. Există riscul să vă ardeți!

- Întotdeauna plasați și folosiți aparatul pe o suprafață uscată, stabilă, nivelată și orizontală cu 10cm de la alte obiecte distrag atenția.
- Nu permiteți niciodată ca plita cu inducție să funcționeze nesupravegheată, întrucât setarea puterii mari (power max. - max. putere) va rezulta în reacții extrem de rapide.
- Atunci când gătiți, fiți atent la viteza de încălzire a zonelor de gătit. Evitați fierberea oalelor până ce se termină apa din ele întrucât există riscul supraîncălzirii oalelor!
- Nu așezați oale goale și tigăi pe zonele de gătit care au fost pornite.
- Aveți grijă atunci când folosiți tigăi care fierb la foc mic, căci apa care fierbe se poate reduce pe neobservate, putând avaria oalele și plita, fapt pentru care nimeni nu-și va asuma nicio răspundere.
- Este esențial ca după utilizarea unei zone de gătit, să o opriți.
- Grăsimile și uleiul supraîncălzit pot lua foc instantaneu. Supravegheați pregătirea mâncării cu grăsimi și ulei. Nu stingeți niciodată grăsimile și uleiul ars cu apă! Așezați capacul pe tigaie și opriți zona de gătit.
- Suprafața sticlei ceramice a plitei este extrem de tare. Cu toate acestea, trebuie să evitați să scăpați obiecte tari pe sticla ceramică a plitei. Obiectele ascuțite care cad pe plită o pot sparge.
- Dacă plita se crapă, se fisurează sau apar alte defecte pe sticla ceramică a plitei dumneavoastră, opriți imediat aparatul. Deconectați imediat siguranța și sunați la Serviciul Clienți.
- Dacă plita nu poate fi oprită din cauza unei defectări a controlului senzorului, deconectați imediat aparatul și sunați la Serviciul Clienți.

- Aveți grijă când folosiți aparate de uz casnic! Cablurile de conectare nu trebuie să între în contact cu zonele de gătit.
- Plita cu sticlă ceramică nu trebuie utilizată într-o zonă de depozitare.
- Nu puneți folie de aluminiu sau plastic pe zonele de gătit. Țineți departe de zonele de gătit fierbinți ale plitei tot ce s-ar putea topi, precum plasticul, folia și în special zahăr și alimente îndulcite. Folosiți un burete răzuitor special pentru sticlă pentru a îndepărta imediat zahărul de pe plita ceramică (atunci când aceasta nu este încă fierbinte) pentru a evita avariarea plitei.
- Articolele din metal (oale și tigăi, tacâmuri etc.) nu trebuie să fie niciodată puse pe plita cu inducție deoarece s-ar putea încinge. Risc de arsuri!
- Nu așezați combustibil, obiecte inflamabile sau deformabile la căldură direct sub plită.
- Articolele din metal purtate pe corpul dumneavoastră pot să se încingă în imediata vecinătate a plitei cu inducție. Atenție! Risc de arsuri! Obiectele ne-magnetizabile (de ex. inele din aur sau argint) nu vor fi afectate.
- Nu utilizați niciodată zonele de gătit pentru a încălzi conservele nedeschise de mâncare sau ambalajul făcut din compuse materiale. Curentul electric ar putea să cauzeze o explozie!
- Păstrați butoanele senzorului curate deoarece murdăria poate fi confundată cu o atingere cu degetul. Nu puneți nimic (tigăi, prosoape etc.) pe butoanele senzorului! Dacă mâncarea fierbe și dă în foc peste butoanele senzorului, vă sfătuim să activați butonul OFF (OPRIRE).
- Tigăile fierbinți nu trebuie să acopere butoanele senzorului, aceasta poate cauza o oprire automată a aparatului.
- Activați funcția de blocare acces copii dacă aveți animale de casă care ar putea veni în contact cu plita.
- Plita cu inducție nu se poate folosi atunci când funcționarea pirolizei are loc într-un cuptor incorporabil.
- Aparatul nu este conceput pentru a fi pus în funcțiune cu ajutorul unui timer extern sau al unui sistem cu telecomandă separat.
- Dacă lângă plită există o priză de perete la care este conectat un alt aparat, asigurați-vă că zonele fierbinți pentru gătit nu intră în contact cu cablul de alimentare.
- Aparatul nu este conceput pentru a fi pus în funcțiune cu ajutorul unui timer extern sau al unui sistem cu telecomandă separat.
- Dacă lângă plită există o priză de perete la care este conectat un alt aparat, asigurați-vă că zonele fierbinți pentru gătit nu intră în contact cu cablul de alimentare.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau suportului.
- AVERTISMENT: Pericol de incendiu: nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.

- **AVERTISMENT:** Procesul nesupravegheat de gătit pe plită cu grăsime sau cu ulei poate fi periculos și poate provoca apariția unui incendiu. Nu încercați să stingeți incendiul cu apă, ci opriți aparatul și acoperiți-l acăra cu un capac sau cu o cârpă umedă.
- După utilizare stingeți plita folosind elementul de control al acesteia și nu vă bazați pe detectorul de vase de gătit. (depinde de model)
- **AVERTISMENT:** Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita riscul de șoc electric. (depinde de model)
- Obiectele metalice cum ar fi cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie așezate pe suprafața plitei, întrucât se pot încinge. (depinde de model)
- Folosiți doar proba de temperatură recomandată pentru acest cuptor.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui lampa, pentru a evita pericolul de electroșoc.
- Nu folosiți agenți de curățare abrazivi sau răzuitoare de metal pentru a curăța ușa din sticlă a cuptorului pentru că acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate determina distrugerea sticlei.

Persoanele avizate

Atenție!

Aparatul și componentele expuse ale acestuia se încălzesc în timpul utilizării. Trebuie acordată atenție pentru a evita contactul cu elementele fierbinți. Copiii cu vârste sub 8 ani trebuie să fie ținuti la distanță dacă nu sunt supravegheați permanent.

Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârste de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe numai cu condiția supravegherii sau instruirii lor cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur și numai dacă înțeleg riscurile implicate. Copiii trebuie supravegheați, pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul. Curățarea și întreținerea ce cade în sarcina utilizatorului nu trebuie să fie efectuate de copii dacă aceștia nu au cel puțin 8 ani și dacă nu sunt supravegheați.

Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare al acestuia la îndemâna copiilor mai mici de 8 ani.

Precauție:

- Persoanele cu stimulatoare cardiace sau pompe de insulină implantate trebuie să se asigure că implanturile lor nu sunt afectate de plita cu inducție (gama de frecvență a plitei cu inducție este de 20-50 kHz).

Descrierea aparatului

Plita

Plita este prevăzută cu un mod de gătit cu inducție. O bobină de inducție de sub plita cu sticlă ceramică generează un câmp alternativ electromagnetic care pătrunde în sticla ceramică și induce curentul generator de căldură la baza oalei. La o zonă de gătit cu inducție căldura nu mai este transferată de la un element de încălzire prin oale de gătit în mâncarea care este gătită, ci căldura necesară este generată direct în container prin intermediul curenților de inducție.

Avantajele plitei cu inducție

- Gătirea cu economisire de curent electric prin transferul direct al curentului electric spre oală (sunt necesare oale/tigăi potrivite din material magnetizabil).
- Siguranță mărită, deoarece curentul electric este transferat doar atunci când este așezată o oală pe plită.
- Transfer foarte eficient de curent electric între zona de gătit cu inducție și baza unei oale.
- Încălzire rapidă.
- Riscul de arsuri este minim, întrucât zona de gătit este încălzită prin baza tigăii; mâncarea care fierbe și dă în foc nu se lipește de suprafață.
- Control rapid, precis al alimentării cu curent electric.

FUNCȚIONARE

Vasele de gătit pentru plitele cu inducție

Vasele de gătit pentru zonele de gătit cu inducție trebuie să fie din metal și să aibă proprietăți magnetice. Baza vaselor trebuie să fie suficient de mare.

Folosiți doar vase de gătit cu o bază potrivită pentru fenomenul de inducție.

Cum puteți stabili dacă un vas este potrivit sau nu pentru plita dumneavoastră cu inducție:

Vase de gătit potrivite	Vase de gătit nepotrivite
Oale din oțel emailate cu o bază groasă	Oale făcute din cupru, oțel inoxidabil, aluminiu, sticlă neinflamabilă, lemn, ceramică și teracotă
Oale din fontă cu o bază emailată	
Oale făcute din oțel inoxidabil stratificat, oțel inoxidabil fermite sau din aluminiu cu o bază specială	

Efectuați testul cu magnetul descris mai jos sau asigurați-vă că oala are simbolul potrivit pentru gătitul cu curent de inducție.

Testul cu magnetul:

Apropiati un magnet de baza vasului dumneavoastră. Dacă magnetul este atras de vas, puteți folosi vasul respectiv de gătit pe plita cu inducție.



Observație:

Atunci când utilizați tigăi potrivite pentru inducție de la anumiți producători, se pot auzi zgomote care pot fi atribuite designului acestor tigăi.

Aveți grijă atunci când folosiți tigăi care fierb la foc mic, întrucât apa care fierbe se poate reduce pe neobservate, putând avaria oalele și plita pentru care nimeni nu-și va asuma nicio răspundere.

Zona de gătit	Diametrul minim al oalei
Ø 200mm	Ø 120mm

Nu utilizați niciodată oale cu o bază deformă. O bază adâncă sau rotundă poate interacționa cu funcționarea protecției de supraîncălzire, astfel că aparatul devine prea fierbinte. Aceasta poate duce la crăparea sticlei ceramice și la topirea bazei oalei. Avariile care reies din utilizarea neadecvată a oalelor ori din fierberea până la uscare sunt excluse de la garanție.

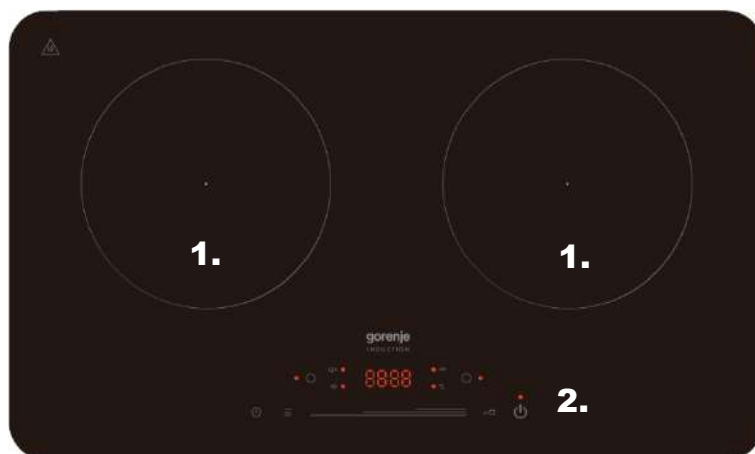


Setări ale puterii

Puterea de încălzire a zonelor de gătit poate fi setată la diferite niveluri de putere. În tabel veți găsi exemple de cum să utilizați fiecare setare.

Nivelul de gătit:	Potrivit pentru:
1	Mentținerea mâncării calde. Fierberea unei cantități mici la foc mic (setarea puterii celei mai mici).
2	Fierbere.
3-4	Fierberea cantităților mai mari sau prăjirea unor bucăți de carne mai mari până ce acestea sunt bine gătite.
5	Prăjire, obținerea de sucuri.
6	Prăjire.
7	Prăjire (cea mai mare putere furnizată).

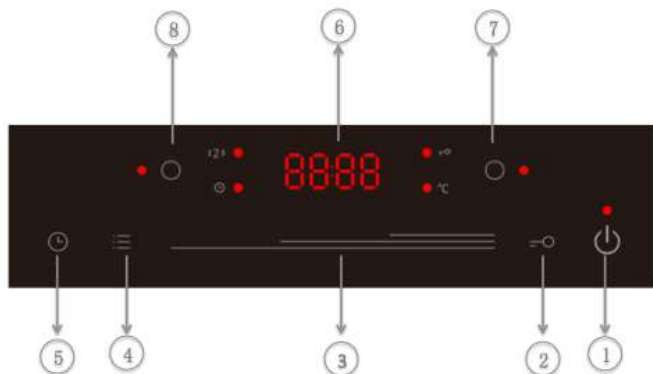
PANOUL PLITEI CU INDUCȚIE



Designul decorativ poate devia puțin de la imaginea din figură.

- 1.Zona de gătit din stânga
- 2.Panoul de funcționare al senzorului de comenzi electronic din stânga

FUNCȚIONAREA PLITEI CU AJUTORUL BUTOANELOR PE SENZOR



1. Buton ON/OFF
2. Buton de blocare pentru copii
3. Reglarea glisorului
4. Alegerea funcțiilor
5. Temporizator
6. Afișaj
7. Alegerea plitei dreapta
8. Alegerea plitei stânga

Instrucțiunile de utilizare ale produsului

După ce ați introdus ștecherul în priză, aparatul va emite un sunet scurt, iar indicatorul de deasupra tastei [On/Off] va începe să lumineze intermitent, indicând că aparatul este conectat la o sursă de alimentare, cunoscută sub numele de mod standby. Așezați un vas adecvat în centrul ochiului. Pe ecran se va afișa [---] dacă apăsați tasta [On/Off]. Aparatul va intra în modul de selectare iar indicatorul de deasupra tastei [On/Off] va rămâne aprins. Apăsați tastele corespunzătoare funcțiilor pentru a începe să utilizați aparatul. Opriți aparatul și treceți pe modul standby prin apăsarea tastei [On/Off] după finalizarea procesului de gătit.

Mod de gătit:

Putere:

- Prin apăsarea tastei 7 sau 8, se va aprinde indicatorul, iar pe ecran se va afișa [---]
 1. indicând faptul că puterea standard. Puteți folosi reglarea glisorului pentru a regla nivelul dorit de putere.
- Există în total 7 niveluri de putere
(P1:300W,P2:600W,P3:1000W,P4:1300W,P5:1500W,P6:1800W,P7:2000W).

-- Pentru a alege alt mod, apăsați tasta [Funcție] pentru a schimba modul de gătit sau tasta [On/Off] pentru a opri aparatul.

Temperatura:

- Apăsați tasta [funcție] până se va aprinde indicatorul [Temp], Se poate regla cu ajutorul glisorului pentru a regla nivelul de putere dorit.
- Există în total 7 niveluri de putere
(60°C, 90°C, 120°C,150°C ,180°C,210°C,240°C)
- Pentru a anula acest mod, apăsați tasta [Funcție] pentru a schimba modul de gătit sau tasta [On/Off] pentru a opri aparatul.

Buton de blocare pentru copii:

Apăsați acest buton timp de 3 secunde pentru a-l bloca. Țineți apăsat butonul timp de 3 secunde pentru a debloca aparatul.

Funcția temporizator:

Utilizatorul poate regla timpul de gătit atunci când se selectează modul de gătit. Apăsați tasta [Timer] o singură dată pentru a accesa funcția temporizator, iar indicatorul [Timer] din partea stângă a tastei se va aprinde. Pe ecran se va afișa timpul standard [00:30]. Utilizatorul poate folosi glisorul pentru a regla

timpul dorit; Pentru a anula această funcție, utilizatorul poate apăsa fie tasta [On/Off] pentru a reveni în modul standby fie tasta [Timer] pentru a relua puterea dorită sau utilizarea la temperatura setată..

CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE



Înainte de curățare, opriți plita și lăsați-o să se răcească.

Nu curățați niciodată plita de sticlă ceramică cu un aparat de curățat cu aburi sau un aparat similar!

Atunci când curățați plita, asigurați-vă că veți șterge ușor **butonul on/off**. Plita poate fi de altfel pornită accidental!

Plita cu sticlă ceramică

Important! Nu utilizați niciodată agenți de curățare agresivi, cum ar fi agenți aspri de spălare, produse abrazive de curățare a tigăilor, produse de îndepărtare a ruginii și a petelor etc.

Curățarea după utilizare

Curățați întotdeauna plita în întregime atunci când s-a murdărit. Se recomandă să faceți acest lucru de fiecare dată când folosiți plita. Utilizați o cârpă umedă și puțin lichid de spălare pentru a o curăța. Apoi uscați plita cu o cârpă curată uscată pentru a vă asigura că nu rămâne nicio urmă de detergent pe suprafața acesteia.

Curățarea săptămânală

Curățați plita în întregime o dată pe săptămână cu agenți de curățare pentru sticlă ceramică din comerț. Vă rugăm urmați instrucțiunile producătorului cu atenție.

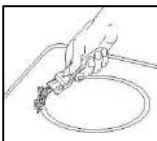
Atunci când este aplicat, agentul de curățare va îmbrăca plita într-un strat protector rezistent la apă și murdărie. Toată murdăria va rămâne în stratul respectiv și poate fi îndepărtată ușor. Ștergeți apoi plita cu o cârpă curată și uscată. Asigurați-vă că nu a rămas nicio urmă de agent de curățare pe suprafața plitei, deoarece acesta poate reacționa agresiv atunci când plita este încălzită și îi va schimba suprafața.

Murdăria specifică

Murdăria puternică și petele (petele lucioase și întărite, de tipul sidefului) pot fi îndepărtate cel mai bine atunci când plita este ușor caldă. Folosiți agenți de curățare din comerț pentru a curăța plita.

Procedați așa cum este evidențiat în figura de la Punctul 2.

Mai întâi umeziți mâncarea care a dat în foc cu o cârpă udă și apoi îndepărtați murdăria care a rămas cu un produs de răzuire special pentru sticla ceramică a plitelor. Apoi curățați plita din nou așa cum este descris la Punctul 2.



Zahărul ars și plasticul topit trebuie îndepărtate imediat, atunci când sunt încă fierbinți, cu un produs de răzuire pentru sticlă. Apoi curățați din nou plita cum este descris la Punctul 2.

Grăunții de nisip care pot intra în plită atunci când curățați cartofi sau curățați salata verde pot zgâria suprafața plitei atunci când mutați oalele. Aveți grijă să nu rămână grăunții de nisip pe plită.

Modificări ale culorii plitei nu vor afecta funcția și stabilitatea materialului de sticlă ceramică. Aceste modificări de culoare nu sunt modificări ale materialului, ci rămășițele de mâncare care nu au fost îndepărtate și care s-au ars pe suprafața plitei.

Petele lucioase apar atunci când baza vaselor de gătit se freacă de suprafața plitei, în special atunci când sunt folosite vase de gătit cu o bază din aluminiu sau agenți de curățare neadecvați. Acestea sunt dificil de îndepărtat cu agenți de curățare standard. Va trebui să repetați procesul de curățare de mai multe ori. În timp, decorarea se va șterge, și vor apărea pete închise la culoare ca urmare a utilizării agenților de curățare agresivi și a bazelor neadecvate ale vaselor.

CE SĂ FACEȚI DACĂ APAR PROBLEME



Vă rugăm remarcați

Dacă aparatul dumneavoastră are defecțiuni, vă rugăm să verificați dacă puteți rectifica singur problema prin consultarea acestor instrucțiuni de utilizare.

Însă există unele probleme descrise mai jos pe care nu le puteți rezolva singur.

Siguranțele se ard în mod regulat?

Contactați un tehnician serviciu clienți sau un electrician!

Nu puteți pune în funcțiune plita cu inducție?

- Sistemul de cablare (tabloul de siguranțe) din casă a ars o siguranță?
- Plita a fost conectată la sursa principală de alimentare?
- Butoanele pe senzor sunt acoperite parțial de o cârpă umedă, un obiect lichid sau metalic? Vă rugăm rectificați acest lucru.
- Folosiți vase de gătit neadecvate? Vezi secțiunea despre "Vasele de gătit pentru plitele cu inducție".

Vasele de gătit pe care le utilizați scot zgomote?

Aceasta se datorează motivelor tehnice; plita cu inducție și oala nu sunt supuse riscului.

Ventilatorul de răcire este încă în funcțiune după ce a fost oprit?

Acest lucru este normal din moment ce unitatea electronică este în procesul de răcire.

Plita face zgomot (pocnituri sau sunete de crăpare)?

Acest lucru se întâmplă din motive tehnice și nu poate fi evitat.

Plita are fisuri sau crăpături?

Dacă plita se crapă, se fisurează sau apar alte defecte pe sticla ceramică a plitei dumneavoastră, opriți imediat aparatul. Deconectați imediat siguranța și sunați la Serviciul Clienți.

În timpul utilizării, dacă apar erori, vă rugăm să verificați tabelul de mai jos, înainte de a apela la service. Mai jos sunt prevăzute erorile frecvente și verificările care trebuie efectuate.

Simptome	Puncte de verificare	Remediu
După conectarea la priză și apăsarea tastei "On/OFF", aparatul nu răspunde.	Nu există curent electric?	Folosiți aparatul după ce revine curentul electric.
	Este arsă siguranța?	Verificați cu grijă care este cauza principală a acesteia. În cazul în care problema nu poate fi rezolvată, vă rugăm să contactați Centrul de service pentru efectuarea verificărilor și reparațiilor.
	Este introdus bine ștecherul în priză?	
Dacă încălzirea se întrerupe în condiții normale de funcționare, aparatul va emite un sunet scurt.	Vase incompatibile sau nu se folosește niciun vas?	Folosiți vase compatibile pentru plita cu inducție.
	Nu sunt așezate vasele departe de centrul ochiului?	Așezați vasul în centrul ochiului definit.
	Se încălzește vasul dar este îndepărtat continuu?	Așezați un vas în mijlocul ochiului.
Simptome	Puncte de verificare	Remediu
Nu se folosește nicio operațiune în timpul încălzirii.	Este vasul gol sau temperatura este prea mare?	Verificați dacă aparatul este folosit în mod corespunzător.

	Este blocat orificiul de admisie/evacuare a aerului sau s-a acumulat murdărie?	Scoateți obiectele care blochează orificiul de admisie/evacuare a aerului. Utilizați aparatul din nou, după răcire.
	Funcționează plita timp de 2 ore, fără nicio instrucțiune externă?	Resetați modurile de gătit sau folosiți funcția temporizator.
Apar coduri de eroare.	E0: fără oală; E1: Tensiune joasă E2: Supratensiune E3: modul de termistori deschis; E4: modul de termistori scurt; E5: termistor la IGBT deschis; E6: termistor la IGBT scurt; E7: protecția la erorile modului termistorului E8: supraîncălzirea termistorului cuptorului E9: termistor la IGBT supraîncălzit EB: erorile	Când se afișează semnalul de eroare E0, vă rugăm să verificați dacă vasul nu este adecvat, sau porniți aparatul din nou, după ce s-a răcit. Atunci când indică E1-E8, vă rugăm să contactați Centrul de service pentru efectuarea verificărilor și reparațiilor.

În cazul în care remediile/controalele nu pot rezolva problema, deconectați imediat aparatul, contactați Centrul de service pentru efectuarea verificărilor și reparațiilor, notați codul de eroare și raportați-l Service Centre Ltd. Pentru a evita orice pericol și deteriorarea aparatului, nu demontați și nu reparați aparatul de unul singur

GARANȚIE & SERVICE

Dacă aveți nevoie de informații sau aveți o problemă, contactați Centrul Relații Clienți Gorenje din țara dumneavoastră (veți găsi numărul de telefon în broșura de garanție tradusă în mai multe limbi). Dacă nu există niciun Centru de Relații Clienți în țara dumneavoastră, mergeți la dealer-ul local Gorenje sau contactați Departamentul de Service al Aparatelor Domestice Gorenje

Numai pentru uz personal!

Ne rezervăm dreptul să facem orice modificări!

GORENJE
VĂ DOREȘTE SĂ FOLOSITI APARATUL CU PLĂCERE!

Изхвърляне на стари уреди

Този символ върху уреда или върху неговата опаковка показва, че този продукт не трябва да се третира като домакински отпадък. Вместо това той трябва да бъде предаден в съответния събирателен пункт за рециклиране на електрически и електронни уреди. Като предадете този продукт на правилното място, вие ще помогнете за предотвратяване на негативните последици за околната среда и човешкото здраве, които биха възникнали при изхвърлянето му на неподходящо място. За подробна информация относно рециклирането на този продукт можете да се обърнете към местната градска управа, фирмата за събиране на битови отпадъци или магазина, откъдето сте закупили продукта.



Правилна употреба

Готварският плот трябва да се използва само за приготвяне на храна в домашни условия. Той не трябва да се използва за никакви други цели.

За ваша информация...

Моля, прочетете внимателно това ръководство за употреба, преди да използвате уреда. То съдържа важна информация за безопасност и инструкции за употреба и грижа за уреда, така че той да ви служи надеждно в продължение на дълги години.

Ако вашият уред не работи както трябва, първо направете справка с раздела "Какво да направите, ако възникне проблем?" По принцип, можете и сами да отстраните дребните проблеми, без да се налага да викаете сервизен техник. Пазете това ръководство на сигурно място, за да не го загубите и ако дадете уреда на други лица, предайте ръководството на новите собственици, за да го прочетат за тяхна информация и безопасност.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Свързване и работа

- Електрическите уреди са конструирани съгласно приложимите правила за безопасност.
- Този уред е произведен в съответствие с действащите приложими стандарти за безопасност. Въпреки това обаче, препоръчваме уредът да не се използва от лица с намалени физически, двигателни или умствени способности, или от лица с недостатъчно опит или познания, освен ако използват уреда под наблюдението на квалифицирано лице. Същите препоръки се отнасят и за употребата на уреда от непълнолетни лица.
- Свързването на уреда към електрическата мрежа, неговият ремонт и обслужване трябва да бъдат извършвани само от квалифициран електротехник съобразно действащите правила за безопасност. За ваша собствена безопасност не позволявайте на други хора освен на квалифициран сервизен техник да инсталира, обслужва или ремонтира уреда.
- Уверете се, че контактът е с подходящия номинален ток (16A, 230V), преди да включите уреда. Използвайте ютията само ако електрическата мрежа в дома ви е с номинален ток 16A.
- Ниво на шум: $L_c < 70 \text{ dB(A)}$

Информация относно готварския плот



Никога не докосвайте повърхността на отоплителни или готварски уреди. Те сенагорещават по време на работа. Дръжте децата на безопасно разстояние. Има опасност от изгаряне.

- Винаги поставяйте и използвайте уреда върху суха, стабилна, равна и хоризонтална повърхност.
- Никога не оставяйте индукционния плот да работи без надзор, тъй като ако го включите на висока степен (максимална мощност), плотът ще се нагрее много бързо с 10 см отвлича вниманието от други обекти.
- Когато готвите, обърнете внимание на скоростта за нагряване на нагревателните плочи. Когато готвите, се постарайте да не оставяте съда да заgorи, тъй като съществува риск от прегряване!
- Не поставяйте празни тенджери и тигани върху нагревателните плочи, докато са включени.
- Внимавайте, когато варите ястия на готварския плот, тъй като е възможно водата да изври незабелязано и съдът да заgorи, а плотът да се повреди, което не се покрива от гаранцията на уреда.
- Особено важно е след употреба да изключвате нагревателната плоча.
- Нагорещената мазнина и олио могат внезапно да се възпламенят. Когато готвите с мазнина и олио, не оставяйте ястието без надзор. Никога не се опитвайте да загасите с вода пламъка от възпламенена мазнина и олио! Ако това се случи, захлупете съда с капак и изключете нагревателната плоча.
- Стъклокерамичната повърхност на готварския плот е изключително здрава. Въпреки това обаче, се постарайте да не изпускате твърди предмети върху плота. Ако върху плота паднат остри предмети, е възможно той да се счупи.
- Ако по стъклокерамичния плот се появят пукнатини, счупване или други дефекти, изключете веднага уреда. Свалете незабавно предпазителя и се обадете на специализиран сервис.
- Ако не можете да включите плота поради повреда в сензорите за управление, изключете незабавно уреда и се обадете на специализиран сервис.
- Бъдете внимателни, когато работите с домакинските уреди! Свързващите кабели не трябва да се допират до горещите нагревателни плочи.
- Не трябва да използвате стъклокерамичния плот като място за съхранение.
- Не поставяйте алуминиево фолио или пластмасови предмети върху нагревателните плочи. Дръжте на разстояние от горещите нагревателни плочи всички предмети или продукти, които биха могли да се разтопят, като например пластмаса, фолио и особено захар и захарни изделия. Използвайте специална шпатула и почистете стъклокерамичния плот от захарта (докато е все още горещ), за да не се повреди.
- Никога не трябва да оставяте метални предмети (тенджери, тигани, ножове и др.) върху индукционния плот, тъй като е възможно те да се нагорещат. Съществува риск да се изгорите!

- Не поставяйте непосредствено под готварския плот лесно запалими и възпламеними предмети, както и такива, които могат да се деформират от топлината.
- Ако по тялото ви има метални предмети, е възможно те да се нагорещят, докато сте в непосредствена близост до индукционния плот. Внимавайте! Съществува риск да се изгорите! Предметите, които нямат магнитни свойства (като например златни или сребърни пръстени) няма да се нагорещят.
- Никога не използвайте нагревателните плочи, за да претопляте неотворени консервни кутии с храна или храна в опаковки, направени от композитни материали. В резултат на топлината те могат да се пръснат.
- Поддържайте чисти сензорните бутони, тъй като е възможно по уреда да останат следи от пръсти. Не поставяйте никакви предмети (като например съдове за готвене, кърпи и др.) върху сензорните бутони! Ако ястието, което готвите, изкипи и се разлее върху сензорните бутони, ви препоръчваме да активирате бутона OFF (ИЗКЛЮЧВАНЕ).
- Не трябва да поставяте горещи съдове върху сензорните бутони, тъй като е възможно уредът автоматично да се изключи.
- Активирайте защитата от деца, ако имате домашни любимци, които биха могли да се допрат до плота.
- Възможно е да не можете да използвате индукционния плот, когато се опитвате да включите вградената фурна чрез пиролиза.
- Този уред не е предназначен да работи под действието на външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Не използвайте стъклокерамичния плот, ако е напукан или счупен. Ако забележите някакви пукнатини, незабавно изключете уреда от контакта на електрическата мрежа.
- Ако захранващият кабел е повреден, следва да бъде подменен от производителя, оторизиран от него сервиз или друго квалифицирано лице за да се избегнат опасните последиствия.
- Не оставяйте кабела над ръба на маса или плот.

Информация относно лицата, които могат да използват уреда

Внимание!

Този уред и неговите аксесоари стават горещи по време на употреба. Необходимо е внимание, избягвайте нагревателните елементи. Деца под 8 годишна възраст не бива да стоят близо до уреда, освен ако не са под надзор.

Деца трябва да бъдат под постоянен надзор, за да е сигурно, че няма да си играят с уреда.

Този уред може да се използва от лица над 8 години и хора с намалени физически, психически или сетивни способности, или такива без опит и познания, ако те са под наблюдение или са били инструктирани по повод рисковете, които носи употребата на уреда.

Деца не бива да си играят с уреда.

Почистването и поддръжката на уреда не бива да се извършват от деца под 8 години и не са под надзор.

Съхранявайте уреда и неговия кабел извън досега на деца под 8 годишна възраст.

Внимание:

- Хората, които имат поставен апарат на сърцето или имат имплантирана инсулинова помпа, трябва да са сигурни, че имплантите няма да се повлияят при работа с индукционния плот (честотният обхват на индукционния плот е 20-50 kHz).

Описание на уреда

Готварският плот

Готварският плот работи в режим индукционно готвене. Индукционната намотка под стъклокерамичния плот генерира променливо електромагнитно поле, което прониква през стъклокерамичната повърхност и индуцира ток, който загрева дъното на съда. При индукционните нагревателни плочи топлината вече не се предава от нагревател чрез съда за готвене и оттам към храната, която готвите, а цялата необходима топлина се генерира директно в съда по метода на индукцията.

Предимства на индукционния плот

- Икономично готвене чрез директно предаване на топлина към съда (необходимо е да използвате тенджери/ тигани, направени от материал, който може да се намагнетизира).
- Значително по-безопасно, тъй като топлината се излъчва едва когато поставите съда върху готварския плот.
- Висока ефективност при предаване на топлината между индукционната нагревателна плоча и дъното на съда.
- Бързо нагряване.
- Рискът да се изгорите е много нисък, тъй като зоната за готвене се нагрява само чрез дъното на съда; ако храната изкипи, тя няма да се залепи за повърхността на плота.
- Бърз, сензорен контрол за включване на захранването.
-

РАБОТА

Съдове за готвене, подходящи за индукционните плотове

Съдовете за готвене, които са подходящи за индукционните нагревателни плочи трябва да са изработени от метал и да имат магнитни свойства. Дъното на съда трябва да бъде достатъчно голямо.

Използвайте само съдове, чието дъно е подходящо за индукционно готвене.

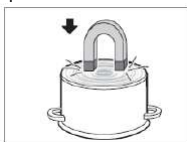
Ето как можете да прецените дали съдът е подходящ:

Подходящи съдове за готвене	Неподходящи съдове за готвене
Емайлирани стоманени съдове с тънко дъно	Медни съдове, съдове от неръждаема стомана, алуминиеви съдове, съдове от огнеупорно стъкло, дървени, керамични или порцеланови съдове
Чугунени съдове с емайлирано дъно	
Съдове, направени от многослойна неръждаема стомана, неръждаема желязна стомана или алуминиеви съдове със специално дъно	

Извършете описания по-долу магнитен тест или проверете дали съдът носи символ, че е подходящ за готвене с индукционен ток.

Магнитен тест:

Поднесете магнит към дъното на съда. Ако магнитът се залепи за дъното, значи можете да използвате съда за готвене върху индукционния плот.



Забележка:

Когато използвате съдове на определени производители, които са подходящи за индукционно готвене, е възможно да се чува шум, причината за който е дизайнът на тези съдове.

Внимавайте, когато варите ястия на готварския плот, тъй като е възможно водата да изври незабелязано и съдът да загори, а плотът да се повреди, което не се покрива от гаранцията на уреда.

Нагревателни зони за готвене	Минимален диаметър на дъното на тигана
Ø 200mm	Ø 120mm

Когато използвате тенджерата под налягане, наблюдавайте ястието докато бъде достигнато и установено необходимото ниво на налягането. Първоначално включете зоната за готвене на максимална мощност, след което намалете мощността, съобразно с инструкциите за употреба на производителя на тенджерата под налягане.



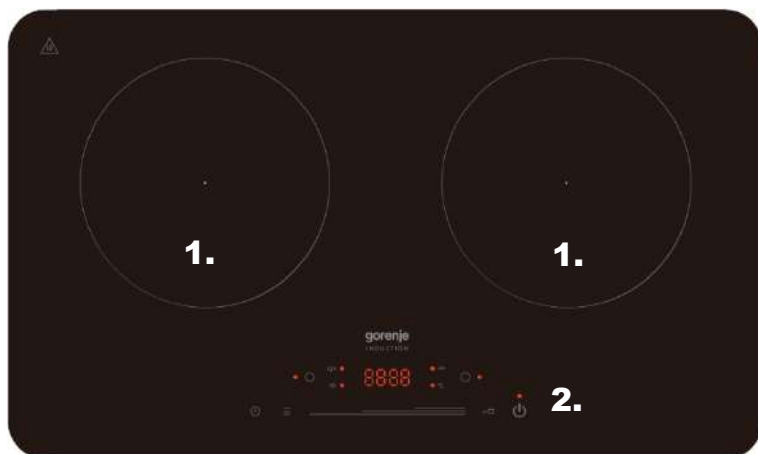
Настройки на мощността

Мощността за нагряване на нагревателните плочи може да бъде зададена на различни степени. В таблицата по-долу ще видите примери за това как да използвате всяка от степените.

Степен на мощност	Подходяща за
1	Поддържане на храната топла Варене на малко количество храна (най-ниската степен на мощност)
2	Варене

3-4	Варене на големи количества храна или печене на големи парчета месо, докато се запекат.
5	Печене, ястия със сос
6	Печене
7	Печене (най-високата степен на мощност)

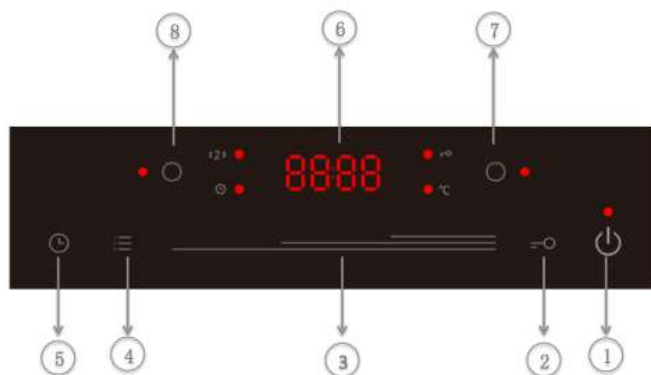
ПАНЕЛ НА ИНДУКЦИОННИЯ ГОТВАРСКИ ПЛОТ



Дизайнът на вашия плот може да се различава от този на илюстрацията.

1. Лява нагревателна плоча
2. Дясна нагревателна плоча

УПРАВЛЕНИЕ НА ГОТВАРСКИЯ ПЛОТ СЪС СЕНЗОРНИТЕ БУТОНИ



1. ON/OFF (Вкл./Изкл.)
2. Защита на деца
3. Плъзгач за регулиране
4. Избор на функция
5. Таймер
6. Дисплей
7. Изборът на правилната плота
8. Изборът ляв плот

Инструкции за работа с уреда

След включване на щепсела в контакта се чува кратък звуков сигнал и индикаторът над бутона [On/Off] започва да мига, което указва, че уредът е свързан с източник на захранване, известно

като режим на готовност. Поставете подходящ съд за готвене върху центъра на зоната за готвене. Дисплеят показва [----], когато бутонът [On/Off] е натиснат веднъж, уредът влиза в режим на избор и индикаторът над [On/Off] остава да свети. Натиснете съответните бутони за избор, за да започнете работа. След готвенето спрете работа и превключете в режим на готовност, като натиснете бутона [On/Off].

Режим на готвене:

Мощност:

-- Натиснете бутона 7 или 8, индикаторът светва, дисплеят показва [--], което означава, че мощността по подразбиране. Тя може да се регулира чрез Плъзгач за регулиране, за да се избере желаната степен.

-- Налични са общо 7 степени на мощност
(P1:300W, P2:600W, P3:1000W, P4:1300W, P5:1500W, P6:1800W, P7:2000W).

-- За да изберете друг режим, натиснете бутона [Function] да превключите в други режими на готвене или бутона [On/Off], за да спрете работа.

Температура:

-- Натиснете бутона [Function] докато индикаторът [Temp.]

Тя може да се регулира чрез плъзгача.

За да зададете желаната степен на мощност.

-- Налични са общо 7 степени на мощност
(60°C, 90°C, 120°C, 150°C, 180°C, 210°C, 240°C).

-- За да отмените този режим, натиснете бутона [Function] да превключите в други режими на готвене или бутона [On/Off],
за да спрете работа.

Защита на деца: Натиснете този бутон за 3 секунди, за да заключите уреда. Натиснете и задръжте бутона за 3 секунди, за да го отключите.

Функция Таймер:

Потребителят може да зададе времето за готвене, когато е избран определен режим на готвене. Натиснете бутона [Timer] веднъж, за да изберете функцията таймер, индикаторът [Timer] отляво на бутона светва. Дисплеят ще покаже времето по подразбиране [00:30], потребителят може да използва плъзгача, за да зададе желаното време; за да отмени тази функция, потребителят може или да натисне бутона [On/Off] и да се върне в режим готовност или да задържи бутона [Timer], за да възстанови желаната мощност или температура.

ПОЧИСТВАНЕ И ГРИЖА



- Преди да почистите готварския плот, изключете го и го оставете да се охлади.
- Никога не почиствайте стъклокерамичния плот с парочистачка или друг подобен уред!
- Когато почиствате готварския плот, внимавайте да не натиснете **бутона on/off (включване/изключване)**. Възможно е плотът случайно да се включи!

Стъклокерамичен плот

Важно! Никога не използвайте почистващи препарати със силно действие, като например препарати с едри частици, абразивни препарати, препарати за почистване на ръжда и петна и др.

Почистване след употреба

Винаги почиствайте целия готварски плот, когато се замърси. Препоръчително е да правите това след всяка употреба на уреда. Използвайте влажна кърпа и малко течен миещ препарат, за да

почистите плота. След това подсушете плота със суха кърпа, за да сте сигурни, че няма да останат следи от почистващия препарат по повърхността на плота.

Седмично почистване

Почиствайте основно целия готварски плот веднъж седмично със специален препарат за почистване на стъклокерамични плотове, който можете да намерите в търговската мрежа. Моля, следвайте внимателно инструкциите на производителя.

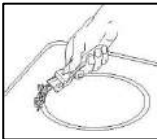
Когато нанесете препарата, той ще покрие плота със защитен слой, който е устойчив на вода и замърсяване. Мръсотията ще остане върху слоя и ще може лесно да бъде почистена. След това подсушете плота с чиста кърпа. Уверете се, че по повърхността на плота няма остатъци от почистващия препарат, тъй като той има много силно действие и когато плотът се нагрее може да промени повърхността му.

Специфични замърсявания

Силното замърсяване и упоритите петна (котлен камък, лъскави и загорели петна) могат най-лесно да бъдат премахнати, когато плотът е все още топъл. Използвайте почистващи препарати от търговската мрежа за почистване на плота.

Процедирайте по начина, описан в точка 2.

Първо поийте храната, която е изкипяла с мокра кърпа и след това почистете останалата мръсотия със специална шпатула за почистване на стъклокерамични плотове. След това почистете отново плота по начина, описан в точка 2.



Прегорялата захар и разтопената пластмаса трябва да бъдат почистени незабавно, още докато са горещи, със специална шпатула. След това почистете отново плота по начина, описан в точка 2.

Песъчинки могат да се посипят върху плота, ако белите картофи или чистите маруля върху него и да го надраскат, докато премествате съдовете по него. Уверете се, че по плота няма останали песъчинки.

Промяната в цвета на готварския плот няма да се отрази върху неговата работа и здравината на стъклокерамичния материал. Тези промени в цвета не водят до промяна в качеството на материала, а са вследствие от остатъци от храна, които не са били почистени и са загорели върху повърхността на плота.

Лъскавите петна се появяват в резултат от триенето на дъното на съдовете за готвене по повърхността на плота, особено когато използвате съдове с алуминиево дъно или неподходящи почистващи препарати. Тези петна могат трудно да бъдат почистени със стандартните почистващи препарати. Може да се наложи да повторите почистването няколко пъти. С времето декорацията по плота ще се износи и ако използвате почистващи препарати със силно действие или съдове с повредено дъно, ще се появят тъмни петна.

КАКВО ДА НАПРАВИТЕ, АКО ВЪЗНИКНЕ ПРОБЛЕМ



Моля, имайте предвид

Ако уредът не работи както трябва, опитайте сами да отстраните проблема, като направите справка с тези инструкции за употреба.

Някои от описаните по-долу проблеми можете да отстраните и сами.

Бушоните горят много често?

Обадете се на специализиран сервиз или на електротехник!

Не можете да включите индукционния плот?

- Проверете електрическата система (таблото с бушоните) в дома ви дали няма изгорял бушон?

- Проверете дали готварският плот е свързан към електрическата мрежа?
- Проверете дали сензорните бутони не са частично покрити с влажна кърпа, течност или метален предмет? Ако има такива предмети, преместете ги.
- Проверете дали не използвате неподходящ съд? Вижте раздела „Съдове за готвене, подходящи за индукционните плотове”.

Съдовете за готвене, които използвате, издават шум?

Техническите характеристики на съда водят до появата на шум; индукционният плот и съдът не са застрашени от повреда по никакъв начин.

Вентилаторът за охлаждане на плота продължава да работи, след като сте изключили уреда?

Това е нормално явление, тъй като е необходимо електронните части да се охладят.

Плотът издава звуци (цъкане или пукане)?

Техническите характеристики на готварския плот са причина за тези звуци и те не могат да бъдат избегнати.

Плотът е счупен или напукан?

Ако по стъклокерамичния плот се появят пукнатини, счупване или други дефекти, веднага изключете уреда. Свалете предпазителя незабавно и се обадете на специализиран сервиз.

Отстраняване на проблеми

Ако възникне неизправност по време на работа, проверете таблицата по-долу преди да се обадите в сервиза. По-долу са обичайните грешки и проверки, които трябва да извършите.

Признаци	Проверки	Решение
След свързване на захранването и натискане на бутона "захранване", уредът не работи.	Електрическото захранване прекъснато ли е?	Използвайте след възстановяване на електрическото захранване.
	Предпазителят изгорял ли е?	Проверете внимателно. Ако проблемът не може да се реши, моля, свържете се със сервизен център за проверка и ремонт.
	Щепселът здраво ли е свързан?	
Нагряването прекъсва при нормална употреба и се чува кратък звуков сигнал.	Използва се неподходящ съд за готвене или липсва съд за готвене?	Сменете с подходящ съд за готвене с индукционната печка.
	Дали съдът за готвене е поставен в центъра на зоната за готвене?	Поставете съда за готвене върху центъра на определената зона за готвене.
	Дали съдът за готвене се нагрява, но непрекъснато се сваля от печката?	Поставете съда вътре в зоната за готвене.
Признаци	Проверки	Решение
Не може да се извършва действие по време на нагряване.	Дали съдът е празен или температурата е твърде висока?	Моля, проверете дали съдът се използва правилно.
	Дали отворът за входящ въздух/вентилът за изходящ въздух е запушен или замърсен?	Отстранете запущването/замърсяването. Работете с уреда отново след охлаждане.
	Дали печката работи над 2 часа без външна намеса?	Възстановете режимите на готвене или използвайте функцията таймер.
Появява се код за грешка.	E0: няма съд; E1: ниско напрежение	Когато се появява сигнал за грешка E0, проверете дали

	E2: свръхнапрежение E3: термистор - отворен; E4: термистор - на късо; E5: термистор към биполярен транзистор с изолиран гейт - отворен; E5: термистор към биполярен транзистор с изолиран гейт - на късо; E7: защита при неизправност на термистор; E8: Термистор на фурната - прегряване; E9: термистор към биполярен транзистор с изолиран гейт - прегряване; EB: защита при еизправност	съдът е подходящ или включете уреда отново след като се е охладил по естествен път. Когато се появява код E1-E8, свържете се със сервизен център за проверка и ремонт.
--	--	---

Ако горните решения не отстраняват проблема, изключете щепсела от контакта незабавно, свържете се със сервизен център за проверка и ремонт, отбележете кода за грешка и го кажете на сервизния център. За да избегнете опасност или повреда на уреда, не го разглобявайте и не го поправяйте сами

ГАРАНЦИЯ И СЕРВИЗ

Ако имате нужда от допълнителна информация или възникне някакъв проблем при употребата на уреда, моля обърнете се към центъра за обслужване на клиенти на Gorenje във вашата страна (ще намерите съответния телефонен номер в гаранционната книжка за международна гаранция на уреда). Ако във вашата страна няма център за обслужване на клиенти, отидете при местния представител на Gorenje или се свържете със специализирания сервиз на домакински уреди Gorenje.

Само за лична употреба!

Запазваме си правото на всякакви промени!

GORENJE
ВИ ПОЖЕЛАВА ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ВАШИЯ УРЕД С
УДОВОЛСТВИЕ

Утилизация старого прибора

Символ на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.



Правильное использование

Эту варочную панель следует использовать только для приготовления пищи в домашних условиях.

Важная информация

Внимательно прочтите данную инструкцию, прежде чем начать пользоваться прибором. Она содержит важную информацию о технике безопасности и о том, как пользоваться прибором и как ухаживать за ним, чтобы он служил вам долгие годы.

В случае сбоя в работе варочной панели, прежде всего, прочтите раздел «Что делать при возникновении неисправности?». Нередко мелкие неполадки можно устранить самостоятельно, не обращаясь в сервисную службу. Храните данную инструкцию в надежном месте, а при передаче прибора новому пользователю передайте ему и инструкцию.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Установка и подключение

- Наши приборы отвечают всем требованиям техники безопасности.
- Отслужившее изделие нужно сделать непригодным для использования. Для этого отсоедините варочную панель от электросети и обрежьте присоединительный кабель, так как он может представлять опасность для играющих детей.
- Подключение прибора к сети, его ремонт и обслуживание должны производиться только квалифицированным специалистом в соответствии с действующими предписаниями. Для собственной безопасности не позволяйте никому, кроме специалистов сервисной службы, устанавливать, обслуживать и ремонтировать прибор.
- Проверьте правильность параметров питания в розетке электросети (16 А, 230В) прежде, чем подключать устройство. Использование устройства допускается только при условии, что электрическая сеть в доме соответствует 16 А.
- Уровень шума: $L_s = 70$ дБ (А)

Важные замечания по работе варочной панели



Не прикасайтесь к поверхностям приборов и их нагревательным элементам во время приготовления. При работе поверхности

нагреваются. Держите детей на безопасном расстоянии. Есть риск возникновения ожогов.

- **Не оставляйте включенную варочную панель без присмотра, поскольку при установке высокого уровня мощности (power max.) скорость нагрева очень высока.**
 - Используйте и устанавливайте прибор на ровную, горизонтальную, сухую, устойчивую поверхность с 10см умалает других объектов.
 - Во время приготовления следите за скоростью нагревания конфорок во избежание испарения жидкости из посуды, это может привести к ее перегреву!
 - Не ставьте пустые кастрюли и сковородки на включенные конфорки.
 - Во время приготовления на медленном огне следите за тем, чтобы жидкость не испарилась, поскольку это может привести к повреждению посуды или варочной панели, которые не подпадают под гарантийные обязательства.
 - По окончании приготовления обязательно выключайте прибор.
 - Жир и растительное масло при перегреве легко загораются, поэтому не оставляйте варочную панель без присмотра, когда готовите блюда на жире и растительном масле. Если возгорание произойдет, не пытайтесь потушить огонь водой! Закройте посуду крышкой и выключите конфорку.
 - Стеклокерамическая поверхность варочной панели очень прочная, тем не менее, не роняйте на нее твердые предметы, их острые края могут разбить покрытие.
 - При появлении трещин, разломов или других повреждений на варочной панели незамедлительно выключите прибор. Отсоедините его от сети и обратитесь в сервисную службу.
 - Если варочная панель не включается из-за неисправности панели сенсорного управления, незамедлительно выключите прибор и обратитесь в сервисную службу.
 - При использовании других кухонных приборов следите за тем, чтобы шнуры питания не соприкасались с конфорками.
 - Не оставляйте посуду и другие предметы на варочной панели.
 - Не кладите на конфорки фольгу и предметы из пластика. Не допускайте соприкосновения с горячими конфорками предметов, которые могут расплавиться или растаять (фольга, пластик и, особенно, сахар и продукты, содержащие сахар). Во избежание повреждения варочной панели немедленно удалите пригоревший сахар с поверхности (пока она еще теплая) с помощью специального скребка для стекла.
- Не оставляйте пустые металлические предметы (кастрюли, сковородки, столовые приборы) на варочной панели, поскольку они могут сильно нагреться. Опасность ожога!

- Не следует хранить предметы из легко воспламеняющихся и деформируемых под воздействием тепла материалов непосредственно под варочной панелью.
- Когда вы находитесь в непосредственной близости от варочной панели, металлические предметы на одежде или на теле могут сильно нагреться. Будьте осторожны! Берегитесь ожога! Это не относится к серебряным и золотым кольцам.
- Никогда не нагревайте на варочной панели консервы в банках или продукты в упаковках из композиционных материалов. Они могут взорваться!
- Содержите сенсорную панель управления в чистоте, прибор может воспринять загрязнение как прикосновение пальца. Никогда не помещайте ничего (сковородок, кухонных полотенец) на панель управления! Если выкипевшие продукты попали на сенсорные датчики, рекомендуем нажать на кнопку OFF.
- Горячие сковородки не должны соприкасаться с сенсорными датчиками, иначе прибор автоматически выключится.
- Включайте защитную блокировку, если дети или домашние животные могут оказаться без присмотра рядом с включенной варочной панелью.
- Не включайте индукционную варочную панель во время пиролизической очистки встроенной духовки.
- Прибор не предназначен для подключения к внешнему таймеру и внешнему блоку дистанционного управления .
- Прибор не предназначен для подключения к внешнему таймеру и внешнему блоку дистанционного управления .
- Следите за тем, чтобы сетевой кабель не свисал с края стола или рабочей поверхности, на которой установлен чайник.

Важные предупреждения по безопасности людей

Осторожно!

Внимание прибор и его детали нагреваются во время использования. Будьте осторожны, не дотрагивайтесь до нагревательных элементов. Детям, младше 8 лет, запрещается пользоваться данным прибором без постоянного контроля взрослых.

Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.

Этим прибором могут пользоваться дети, старше 8 лет; лица с ограниченными физическими, чувствительными и умственными способностями; лица, не имеющие опыта работы с устройством и не знающие как им пользоваться только под контролем и руководством лиц, обеспечивающих безопасное использование и связанных с ним рисков.

Следите, чтобы дети не играли с прибором.

Чистка и обслуживание не должны проводиться детьми младше 8 лет, либо под контролем взрослых.

Храните прибор и его сетевой шнур в недоступном для детей месте.

Внимание

- Больные с электрокардиостимуляторами и дозаторами инсулина должны убедиться в том, что имплантированные приборы не подвергаются воздействию индукции (частотный диапазон индукционной варочной панели составляет 20-50 кГц).

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Варочная панель

Варочная панель оснащена системой индукционного нагрева. Индуктор, расположенный под стеклокерамической поверхностью, создает переменное электромагнитное поле, в результате этого в дне посуды индуцируется ток, что и приводит к нагреву. Тепло образуется непосредственно в дне посуды без промежуточного нагрева конфорки.

Преимущества индукционной варочной панели

- Экономия энергии при приготовлении благодаря непосредственному поступлению тепла в посуду (необходимо использовать посуду из намагничиваемых материалов).
- Повышенная безопасность благодаря тому, что энергия вырабатывается, только когда на конфорке находится посуда.
- Высокоэффективная подача энергии от конфорки к днищу посуды.
- Ускоренный нагрев.
- Пониженный риск ожогов, поскольку конфорка нагревается только под дном посуды. В случае выкипания пищи не пригорают на поверхности.
- Быстрая регулировка подачи энергии.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Посуда для индукционной варочной панели

Для приготовления на индукционной панели следует использовать металлическую посуду с ферромагнитными свойствами. Дно посуды должно быть достаточного диаметра.

Используйте только такие кастрюли, дно которых пригодно для приготовления на индукционной панели.

Как определить, пригодна ли посуда для индукционной панели:

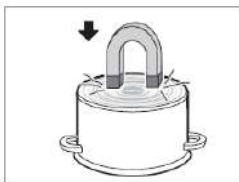
Подходящая посуда	Неподходящая посуда
Посуда из эмалированной стали с толстым основанием.	Посуда из меди, нержавеющей стали, алюминия, жаропрочного стекла, дерева, керамики и терракоты.
Чугунная посуда с эмалированным	

основанием.	
Посуда из многослойной нержавеющей стали, ферромагнитной стали или алюминия со специальным основанием.	

Проведите магнитный тест, приведенный ниже, или проверьте наличие на посуде обозначения пригодности для приготовления с помощью индукции.

Тест с магнитом

Поднесите магнит к основанию посуды. Если он притягивается, посуду можно использовать на индукционной панели.



Примечание

При использовании пригодной для индукции посуды некоторых производителей могут возникать шумы, связанные с конструкцией данной посуды.

Будьте осторожны при приготовлении на медленном огне, поскольку жидкость может незаметно испариться, что приведет к повреждению посуды или индукционной панели, которые не подпадают под гарантийные обязательства

Диаметр конфорки	Минимальный диаметр дна посуды
Ø 200mm	Ø 120mm

Приготовление на индукционной варочной панели возможно, только при использовании подходящей посуды. Для приготовления на индукционной варочной панели подходит посуда из ферромагнитных материалов. Это стальная, стальная эмалированная посуда и посуда из литой стали. Не подходит посуда из легированной стали с медным или алюминиевым дном и стеклянная посуда.



Выбор мощности нагрева

На варочной панели можно устанавливать различные уровни мощности нагрева конфорок. В таблице, приведенной ниже, содержится несколько примеров использования различных уровней.

Уровень нагрева	Назначение
1	Поддержание температуры блюда. Продолжение приготовления небольшого количества пищи (минимальная мощность) .
2	Приготовление на медленном огне.

3-4	Приготовление на медленном огне большого количества продуктов или тушение больших кусков мяса до готовности.
5	Жарение с выделением сока.
6	Жарение.
7	Жарение (максимальная мощность).

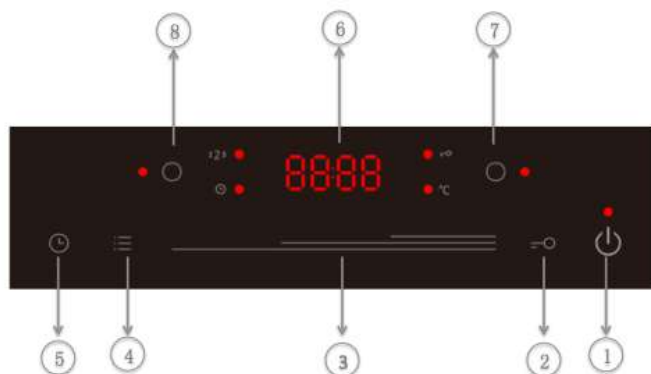
ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ



Дизайн вашей варочной панели может отличаться от рисунка.

1. Левая конфорка
2. Сенсорная панель управления левой конфоркой

УПРАВЛЕНИЕ ПАНЕЛЬЮ С ПОМОЩЬЮ СЕНСОРОВ



1. ВКЛ./ВЫКЛ.
2. Защитная блокировка от детей
3. Слайдерный сенсор
4. Выбор функций
5. Таймер
6. Дисплей
7. Выбор правильной плитой
8. Выбор левой варочной панели

Управление прибором

После подключения прибора к электросети раздастся звуковой сигнал и начнет мигать индикатор над сенсором [ВКЛ./ВЫКЛ.], показывая, что прибор подключен к электросети и находится в режиме ожидания. Установите подходящую посуду в центр конфорки, при этом на дисплее загорится [----], если нажать на сенсор [ВКЛ./ВЫКЛ.]. Прибор перейдет в режим выбора функций, и над сенсором [ВКЛ./ВЫКЛ.] будет гореть индикатор. Сенсором выберите необходимую функцию и начните работу. Чтобы прекратить работу и выключить прибор, нажмите на сенсор [ВКЛ./ВЫКЛ.].

Режимы работы

Мощность

- Нажмите сенсор 7 или 8, загорится индикатор мощности, на дисплее высветится индикация [--], показывая установленную по умолчанию мощность. Мощность можно поменять 3 с помощью слайдерного сенсора.
- Имеется 7 уровней мощности:
P1: 300 Вт, P2: 600 Вт, P3: 1000 Вт, P4: 1300 Вт, P5: 1500 Вт, P6: 1800 Вт, P7: 2000 Вт.
- Чтобы выбрать другой режим, нажмите сенсор [ВЫБОР ФУНКЦИЙ]. Чтобы выключить прибор, нажмите сенсор [ВКЛ./ВЫКЛ.].

Температура

- Нажимайте сенсор [ВЫБОР ФУНКЦИЙ], пока не загорится индикатор температуры, которую можно поменять с помощью слайдерного сенсора.
- Имеется 7 уровней мощности:
60°C, 90°C, 120°C, 150°C, 180°C, 210°C, 240°C.
- Чтобы выбрать другой режим, нажмите сенсор [ВЫБОР ФУНКЦИЙ]. Чтобы выключить прибор, нажмите сенсор [ВКЛ./ВЫКЛ.].

Защитная блокировка

- Нажмите и удерживайте сенсор 3 секунды, чтобы включить блокировку. Чтобы выключить блокировку, снова нажмите и удерживайте сенсор 3 секунды.

Таймер

Прибор позволяет установить время приготовления, если на конфорке выбран режим работы. Нажмите сенсор [Таймер], слева от сенсора загорится индикатор [Таймер]. На дисплее высветится время по умолчанию [00:30], которое можно поменять с помощью слайдерного сенсора. Для отмены таймера можно нажать сенсор [ВКЛ./ВЫКЛ.] и вернуться в режим ожидания или нажать и удерживать сенсор [Таймер] для возврата к режиму мощности или температуры.

ОЧИСТКА И УХОД



- Перед началом очистки выключите варочную панель и подождите, пока она остынет.
- Никогда не чистите стеклокерамику пароочистителем и подобными приборами.
- Во время очистки осторожно протирайте поверхность вокруг сенсора **On/Off**. В противном случае панель может включиться!

Стеклокерамическая поверхность

Важно! Никогда не используйте сильнодействующие и абразивные чистящие средства, растворители, жесткие щетки и т.д.

Чистка после использования

Всегда очищайте загрязнившуюся варочную панель целиком. Рекомендуется делать это после каждого использования. При очистке пользуйтесь влажной тканью и мягким моющим средством, а затем вытрите панель чистой сухой тканью, чтобы на поверхности не осталось следов чистящего средства.

Еженедельная чистка

Тщательно очищайте варочную панель раз в неделю специальными средствами для стеклокерамики.

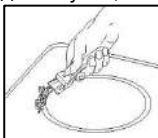
Пожалуйста, внимательно следуйте указаниям производителя.

Нанесенное на панель чистящее средство образует на ее поверхности защитную пленку, предохраняющую от воды и загрязнения. Вся грязь остается на пленке и легко удаляется. Затем вытрите панель насухо чистой тканью. Убедитесь в том, что на поверхности панели не осталось следов чистящего средства, поскольку в противном случае при нагревании панели происходит химическая реакция, в результате которой поверхность получает повреждения.

Некоторые виды загрязнений

Сильное загрязнение и пятна (накипь и участки с металлическим блеском) лучше всего очищаются, когда панель еще чуть теплая. Для очистки используйте специальные чистящие средства. Далее действуйте, как описано в пункте 2.

Сначала удалите остатки выкипевших продуктов влажной тканью, а затем удалите оставшиеся загрязнения с помощью специального скребка для стеклокерамических панелей. Далее действуйте, как описано в пункте 2.



Пригоревший сахар и расплавившийся пластик необходимо удалить незамедлительно, пока они еще горячие, с помощью специального скребка. Далее действуйте, как описано в пункте 2.

Песчинки, которые могут попасть на варочную панель, например, при очистке картофеля, царапают ее поверхность, когда вы будете передвигать кастрюли. Поэтому следите за тем, чтобы на панели не было песчинок.

Изменение цвета панели не влияет на ее работу и прочность стеклокерамики. Оно связано не с материалом, а с остатками пищи, которые не были удалены и пригорели к поверхности.

Участки с металлическим блеском образуются в результате трения дна посуды, особенно если используется посуда с алюминиевым дном или неподходящие чистящие средства. Возможно, вам придется чистить панель несколько раз. Со временем декор сотрется, и появятся темные пятна из-за использования посуды с неподходящим дном или сильнодействующих чистящих средств.

ЧТО ДЕЛАТЬ ПРИ ВОЗНИКНОВЕНИИ НЕИСПРАВНОСТИ



Важное замечание

При возникновении неполадок попробуйте решить проблему самостоятельно с помощью указаний, приведенных ниже.

Некоторые неисправности, перечисленные ниже, вы можете устранить самостоятельно!

Постоянно срабатывают предохранители?

Обратитесь в сервисный центр или вызовите электрика.

Варочная панель не включается?

- Проверьте, не сработал ли предохранитель в распределительном щите?
- Проверьте, подключена ли варочная панель к сети?
- Проверьте, не накрыты ли панель управления влажной тканью, не попала ли на них жидкость, не находится ли на них металлический предмет? Если да, устраните, пожалуйста.
- Возможно, вы используете неподходящую посуду? См. раздел «Посуда для индукционной варочной панели».

Посуда, которую вы используете, издает шумы?

Причины имеют технический характер, при этом варочная панель и посуда не подвергаются риску.

Охлаждающий вентилятор продолжает работать после выключения?

Это нормально, так как блок электроники продолжает охлаждаться.

При работе панели возникают шумы (щелчки или треск)?

Причины имеют технический характер и не могут быть устранены.

На панели появились трещины или разломы?

Если на стеклокерамической поверхности образуются трещины, разломы или другие подобные повреждения, немедленно выключите варочную панель. Отсоедините ее от сети и обратитесь в сервисный центр.

Устранение неисправностей

Некорректная работа прибора не означает, что он сломался. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, руководствуясь таблицей, приведенной ниже.

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
После подключения к электросети и нажатия на сенсор ВКЛ./ВЫКЛ. прибор не работает.	Перебои с электричеством.	Продолжите работу после возобновления электропитания.
	Сработал предохранитель. Вилка присоединительного кабеля неплотно вставлена в розетку.	Выясните причину неисправности. Если неисправность невозможно устранить самостоятельно, обратитесь в сервисный центр.
Нагрев прерван, раздается звуковой сигнал.	Неподходящая посуда или посуда отсутствует.	Используйте посуду для индукционного приготовления.
	Посуда установлена не по центру конфорки.	Поставьте посуду в центр конфорки.
	Посуда нагревалась, но ее сняли с конфорки.	Поставьте посуду на конфорку.
Не работает при включенном нагреве.	Посуда пустая или очень высокая температура.	Проверьте, используется ли прибор по назначению.
	Вентиляционные отверстия заблокированы или загрязнены.	Уберите предметы, блокирующие вентиляционные отверстия. Продолжите работу после того, как прибор остынет.
	Прибор работает более двух часов без управления.	Сбросьте режимы работы или используйте таймер.
Высвечиваются коды ошибок	E0: нет посуды. E1: низкое напряжение. E2: высокое напряжение. E3: терморезистора открыт. E4: короткое замыкание терморезистора. E5: транзистор БТИЗ открыт. E6: короткое замыкание транзистор БТИЗ; E7: защита от перегрева. E8: перегрев температурного датчика. E9: перегрев терморезистор – транзистор БТИЗ. EВ: внутренняя ошибка	При индикации ошибки E0 проверьте, подходит ли посуда для индукционного приготовления или включите прибор после того, как он остынет. При индикации ошибок E1-E8 обратитесь в сервисный центр.

При невозможности устранить неисправность в соответствии с приведенными рекомендациями обратитесь в сервисный центр, при этом сообщите код ошибки. Во избежание опасности и травм не разбирайте прибор и не ремонтируйте его самостоятельно

ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем обратитесь в Центр поддержки покупателей в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в вашу местную торговую организацию Gorenje или в отдел поддержки покупателей компании Gorenje Domestic Appliances. Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров размещены в брошюре «Гарантийные обязательства» или в гарантийном талоне.

Только для домашнего использования!

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО НА ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ, КОТОРЫЕ НЕ ВЛИЯЮТ НА ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА.



**GORENJE
ЖЕЛАЕТ, ЧТОБЫ ПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРОМ ДОСТАВИЛО ВАМ
УДОВОЛЬСТВИЕ!**

НÁВОД К ПОУЖИТÍ

CZ

Likvidace starých zařízení

Symbol na výrobku nebo jeho balení uvádí, že se s tímto výrobkem nemá zacházet jako s běžným odpadem z domácností. Místo toho je potřebné výrobek odevzdat do centra sběru pro zpracování odpadu elektrických nebo elektronických zařízení.

Správná likvidace výrobku napomůže prevenci negativních efektů na životní prostředí a lidské zdraví, které mohou nastat v případě nesprávné likvidace produktu. Podrobnější informace o likvidaci a recyklaci výrobku zjistíte u příslušného místního orgánu odpovědného za odklizení odpadu, služby pro likvidaci odpadů nebo obchodě, kde jste daný výrobek zakoupili.



Správné použití

Varná deska je určena výhradně po přípravu pokrmů v domácnosti. Není dovoleno jí používat za jakýmkoliv jiným účelem.

Důležité informace...

Před použitím zařízení si přečtěte tento návod k použití. Obsahuje důležité bezpečnostní informace a informace o tom, jak používat a pečovat o Vaše zařízení, abyste si zajistili mnoho let jeho spolehlivé služby.

V případě výskytu závady na zařízení si nejdříve přečtěte část „Co dělat v případě výskytu problému?“ Často můžete sami opravit drobné závady bez nutnosti zavolat servisního technika. Uchovejte si tento návod na bezpečném místě a odevzdejte jej novým majitelům z důvodu jejich informovanosti a bezpečnosti.

Napojení a provoz

- Zařízení jsou vyrobena v souladu s příslušnými předpisy o bezpečnosti.
- Zařízení jsou vyrobena v souladu s příslušnými účinnými bezpečnostními standardy. Přesto ale doporučujeme, aby zařízení nepoužívaly osoby se sníženými fyzickými, motorickými nebo psychickými schopnostmi, příp. osoby bez odpovídajících zkušeností nebo znalostí, pokud nejsou pod dozorem kvalifikované osoby. Stejně doporučení se vztahuje k případu, když je zařízení používáno nezletilými osobami.
- Napojení zařízení do elektrické sítě, opravy a servis můžou vykonávat výhradně kvalifikovaní technici dle aktuálních platných předpisů upravujících bezpečnost. V zájmu Vaší osobní bezpečnosti nedovolte instalaci, servis nebo opravu vykonávat jiným osobám než jsou kvalifikovaní technici.
- Před použitím zařízení zkontrolujte elektrickou zásuvku, jestli má správné napětí (16A, 230V),
- Zařízení používejte výhradně tehdy, když má elektrický okruh Vaší domácnosti 16A.
- Úroveň hluku: $L_c < 70 \text{ dB(A)}$

Informace týkající se varné desky



Nikdy se nedotýkejte povrchů zařízení pro ohřívání nebo vaření. V průběhu provozu se můžou zahřát na vysoké teploty. Děti musí být drženy mimo dosah zařízení. Hrozí riziko popálení!

- **Nikdy nenechávejte indukční varnou desku pracovat bez dozoru, protože nastavení na vysoký výkon (max. výkon) má za následek mimořádně rychlé zahřívání.**
- Umístěte a používejte zařízení vždy na suchém, stabilním, vyrovaném a horizontálním povrchu ve vzdálenosti alespoň 10 cm od okolních objektů.
- Při vaření věnujte pozornost rychlosti zahřátí varných zón. Neuvádějte nádoby bez tekutin k varu, protože tu hrozí riziko jeho přehřátí!
- Nevkládejte prázdné nádoby a pekáče na zapnuté varné zóny.
- Dávejte pozor při používání pekáčů u varu, protože voda při varu se může vypařit bez povšimnutí a způsobit škodu na nádobí a varné desce, na které se záruka nevztahuje.
- Po použití varných zón je důležité varné zóny vypnout.
- Přehřáté tuky a oleje se mohou samovolně vznítit. Vždy mějte přípravu pokrmů s tuky a oleji pod dohledem. Nikdy nehaste vznícené tuky a oleje vodou! Na pekáče pokládejte víko a vypněte varnou zónu.
- Sklokeramický povrch varné desky je značně robustní. Přesto se vyhybejte pokládání těžkých předmětů na sklokeramickou desku. Varná deska se může poškodit úderem padajících ostrých předmětů.
- Pokud se na sklokeramické varné desce objeví praskliny, zlomy nebo jakékoliv jiné závady na, okamžitě spotřebič vypněte. Odpojte spotřebič z elektrické sítě a zavolejte na zákaznickou službu.

- Pokud nelze varnou desku vypnout v důsledku vady na ovládací senzoru, odpojte zařízení z el. sítě a volejte zákaznickou službu.
 - Buďte opatrní při používání domácích spotřebičů! Napájecí kabely nesmí přijít do kontaktu s horkými varnými zónami.
 - Sklokeramická varná deska se nesmí používat jako odkládací prostor.
 - Na varné zóny nepokládejte alobaly nebo plastové fólie. Roztavitelné materiály a suroviny, jako umělá hmota, fólie a především cukr a cukrové pokrmy, musí být udržovány mimo horké varné zóny. Pro okamžité odstranění jakéhokoliv cukru ze sklokeramické varné desky používejte speciální škrabku na sklo (když je pořád horká), abyste poškození varné desky.
- Kovové předměty (nádoby a pekáče, příbor, atd.) se nikdy nesmí pokládat na indukční varnou desku, protože se mohou zahřát. Hrozí riziko popálení!
- Nepokládejte hořlavé, vznětlivé předměty nebo předměty, které se mohou deformovat v důsledku horka, na a v přímé blízkosti varné desky.
 - Kovové předměty, které nosíte na těle, se mohou zahřát v blízkosti indukční desky. Pozor! Vzniká tu riziko popálenin! Nemagnetické předměty (např. zlaté, stříbrné prsteny) tím nebudou zasaženy.
 - Nikdy nepoužívejte varné zóny pro ohřívání neotevřených plechovek s jídlem nebo balení z různých materiálových směsí. Elektřina může způsobit jejich prasknutí!
 - Udržujte senzorická tlačítka čistá, poněvadž zařízení může považovat špinu za dotyk prstů. Nikdy nic neukládejte (pekáče, hadry na nádobí, atd.) na senzorická tlačítka! Když jídlo překypí přes senzorická tlačítka, vypněte vypínač (poloha OFF).
 - Horké nádoby nesmí ležet na senzorických tlačítkách, poněvadž to může způsobit automatické vypnutí zařízení.
 - Když chováte doma domácí mazlíčky, kteří se mohou dostat do styku s varnou deskou, aktivujte dětský zámek.
 - Indukční varná deska se nesmí používat, když dochází k tepelnému rozkladu ve vestavěné troubě.
 - Zařízení není určeno pro provoz pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Nepoužívejte sklokeramickou varnou desku, pokud je prasklá nebo zlomená. Pokud se objeví jakákoliv viditelná prasklina, okamžitě odpojte zařízení od zdroje energie.
- V případě poškození napájecího kabele jej musí vyměnit výhradně výrobce, jeho servisní technik nebo obdobně kvalifikovaná osoba z důvodu předcházení rizikům.
 - Zabraňte , aby kabel visel skrz roh stolu nebo dřez.
 - VAROVÁNÍ: Riziko požáru: nepokládejte věci na plochy pro vaření.
 - VAROVÁNÍ: Vaření s tukem nebo olejem na varné desce může být nebezpečné a mít za následek požár. Nikdy nehaste vznícené tuky a oleje vodou, ale vypněte zařízení a zakryjte plamen víkem nebo navlhčeným hadříkem.

- Po použití vypněte varnou desku ovládáním a nespolehejte na detektor nádob (v závislosti na modelu).
- VAROVÁNÍ: V případě prasknutí povrchu vypněte zařízení pro předcházení možnosti úrazu elektrickým proudem (v závislosti na modelu).
- Kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžice a víka, se nesmí pokládat na povrch varné desky, protože se mohou zahřát. (závisí na modelu)
- VAROVÁNÍ: Před výměnou světel se ujistěte, že je zařízení vypnuté, abyste se vyhnuli úrazu elektrickým proudem.
- K čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte tvrdé a drsné čističe nebo ostré kovové škrabky, protože mohou poškrábat povrch, což může mít za následek zničení skla.

Upozornění pro uživatele

Pozor!

Zařízení a jeho příslušenství se mohou v průběhu používání zahřát. Je nutné si dávat pozor, abyste se vyhýbali dotýkání zahřívacích prvků. Děti pod 8 let se musí udržovat v bezpečné vzdálenosti, pokud nejsou neustále pod dohledem. Děti musí být pod dozorem z důvodu zajištění, aby si nehrály se zařízením. Toto zařízení mohou používat pouze děti ve věku 8 a více let a osoby se sníženými psychickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání zařízení a rozumějí rizikům při používání. Děti si nemůžou se zařízením hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nemůžou vykonávat děti bez dozoru.

Udržujte zařízení a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.

Upozornění:

- Osoby s kardiostimulátorem nebo implantovanými inzulinovými pumpami se musí ubezpečit, aby jejich implantovaná zařízení nemohla být ovlivněna indukční varnou deskou (frekvenční rozsah indukční varné desky je 20-50 kHz).

Popis zařízení

Varná deska

Varná deska je vybavena indukčním varným režimem. Indukční cívka pod sklokeramickou varnou deskou generuje elektromagnetické střídavé pole, které proniká sklokeramickou deskou a vyvolává proudy, generující teplo na dně nádobí. S indukční varnou zónou už není teplo přenášeno z ohřívacích prvků skrz nádobí na vaření do vařeného jídla, ale potřebné teplo se přímo generuje v nádobě prostřednictvím indukčních proudů.

Výhody indukční varné desky

- Energeticky úsporné vaření skrz přímý přenos energie do nádobí (jsou potřebné vhodné hrnce/pekáče vyrobené z magnetizujícího materiálu).

- Vyšší bezpečnost, protože je energie přenášena pouze, když je nádobí umístěno na varnou desku.
- Vysoce efektivní přenos energie mezi indukční varnou zónu a dnem nádobí.
- Rychlé zahřátí.
- Riziko popálenin je nízké, poněvadž prostor na vaření je zahřátý pouze skrz spodní část nádobí; jídlo, které překypí, se nelepí na povrch.
- Rychlé, citlivé ovládání přívodu energie.

PROVOZ

Kuchyňské nádobí pro indukční varné desky

Kuchyňské nádobí pro varné zóny musí být vyrobeno z kovu a disponovat magnetickými vlastnostmi. Dno musí být dostatečně dlouhé.

Používejte výhradně nádobí se dnem vhodným pro indukci.

Následující tabulka uvádí, jak si vybrat vhodné nádobí:

Vhodné kuchyňské nádobí	Nevhodné kuchyňské nádobí
Ocelové smaltované nádobí se silným dnem	Nádobí z mědi, nerezové ocele, hliníku, ohnivzdorného skla, dřeva, keramiky a terakotu
Litínové nádobí se smaltovaným dnem	
Nádobí z vícevrstvé nerezové ocele, nerezavějící ocele nebo hliníku se speciálním dnem	

Vykonejte magnetickou zkoušku, popsanou níže, nebo se ujistěte, že nádobí disponuje symbolem pro vhodnost pro vaření s indukčním proudem.

Magnetická zkouška:

Přiložte magnet směrem ke dnu nádobí. Jestli se přitáhne, můžete nádobí použít na indukční varné desce.



Poznámka:

Když používáte nádobí vhodné pro indukci od určitých výrobců, může dojít k hluku, který vzniká v důsledku charakteru tohoto nádobí.

Dávejte si pozor, když používáte nádobí po dosažení varu, protože vařící voda se může bez povšimnutí vypařit, což může mít za následek vznik škod na nádobí a varné desce, přičemž na takovou událost se záruka nevztahuje.

Varná zóna	Minimální průměr pekáče
Ø 200mm	Ø 120mm

Nikdy nepoužívejte nádobí s deformovaným spodkem. Vyduté nebo vmáčklé dno může zasahovat do provozu ochrany proti přehřátí, v jehož důsledku se zařízení může příliš zahřát. To může vést k prasknutí skla na povrchu desky a roztavení dna nádobí. Na poškození vzniklé v důsledku používání nevhodného nádobí nebo vaření s odpařenou vodou se záruka nevztahuje.



Nastavení výkonu

Výkon ohřívání varné zóny je možné nastavit na různé úrovně výkonu. V tabulce najdete příklady pro jednotlivá nastavení.

Úroveň výkonu:	Vhodná pro:
1	Udržení teploty jídla. Vaření malého množství zvolna (nejnižší nastavení výkonu).
2	Mírné vaření.
3-4	Mírné vaření většího množství nebo pečení větších kusů masa, dokud nejsou úplně propečeny.
5	Pečení se šťávou.
6	Pečení.
7	Pečení (nejvyšší nastavení výkonu).

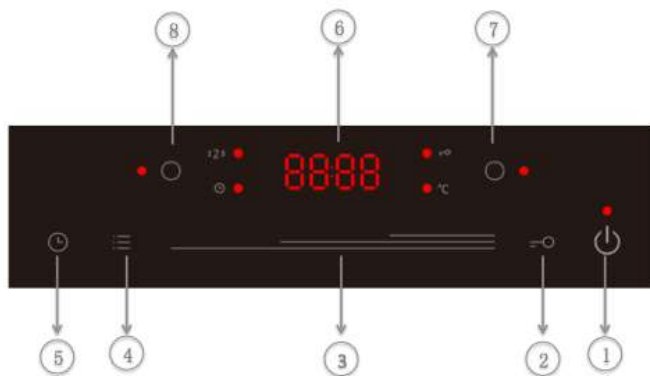
PANEL INDUKČNÍHO SPORÁKU



Dekorativní povrch může být odlišný od ilustrace v tomto návodu.

1. Varná zóna
2. Dotykově ovládaný panel

PROVOZ VARNÉ DESKY SE SENZORICKÝMI TLAČÍTKY



1. ON/OFF
2. Dětský zámek
3. Slider nastavení
4. Volba funkcí
5. Časovač
6. Displej
7. Volba pravé zóny
8. Volba levé zóny

Provozní pokyny k výrobku

Po vložení zástrčky do zásuvky uslyšíte pípnutí a indikátor nad vypínačem [On/Off] se rozsvítí pro signalizaci, že je zařízení připojeno do elektřiny; to se nazývá jako pohotovostní (stand-by) režim. Doprostřed varné zóny položte vhodné kuchyňské nádobí. Displej ukazuje [---] při jednom stisknutí [On/Off] vypínače. Zařízení přejde do režimu nastavení a indikátor nad vypínačem [On/Off] zůstane rozsvícen. Stiskněte příslušné tlačítko funkce pro spuštění dané činnosti. Činnost zastavíte a po vaření přepnete zařízení do pohotovostního režimu stisknutím vypínače [On/Off].

Režim vaření:

Výkon:

- Stiskněte tlačítko 7 nebo 8; indikátor se rozsvítí a na displeji se objeví symbol [--], který ukazuje přednastavený výkon. Výkon můžete nastavit sliderem nastavení výkonu (3) na požadovanou úroveň výkonu.
- Zařízení má celkem 7 úrovní výkonu (P1: 300 W, P2: 600 W, P3: 1000 W, P4: 1300 W, P5: 1500 W, P6: 1800 W, P7: 2000 W).
- Pro volbu jiného režimu stiskněte tlačítko [funkce] pro přepnutí do jiného režimu vaření nebo stisknete vypínač [On/Off] pro zastavení provozu.

Teplota:

- Stiskněte tlačítko [funkce] dokud se indikátor [teploty] nerozsvítí. Teplotu můžete nastavit pomocí slideru.
- Nastavte požadovanou úroveň výkonu.
- Celkem má zařízení 7 úrovní výkonu (60 °C, 90 °C, 120 °C, 150 °C, 180 °C, 210 °C, 240 °C).
- Pro zrušení tohoto režimu stiskněte tlačítko [funkce] pro přepnutí do jiného režimu vaření nebo stisknete vypínač [On/Off] pro zastavení provozu.

Dětský zámek:

Stiskněte toto tlačítko a podržte jej po dobu 3 sekund pro spuštění zámku. Stiskněte a podržte tlačítko po dobu 3 sekund pro odblokování zámku.

Funkce časovače:

Uživatel může nastavit dobu vaření po zvolení si konkrétního režimu vaření. Stiskněte tlačítko [časovač] jednou pro přístup k funkci časovače. Indikátor [časovače] nalevo od tlačítka se rozsvítí. Displej ukáže přednastavený čas [00:30]. Pro nastavení požadovaného času Použijte slider. Pro zrušení této funkce buď stisknete tlačítko [On/Off] pro návrat do pohotovostního režimu, nebo podržte tlačítko [časovač] pro udržení požadovaného výkonu nebo teploty.



- Před čištěním vypněte varnou desku a nechte ji vychladnout.
- Pro čištění varné desky nepoužívejte parní čističe nebo vysokotlakové čističe, protože to může mít za následek úraz elektrickým proudem.
- U čištění dávejte pozor, abyste **senzor on/off** vytírali pouze mírným způsobem. V opačném případě se může varná deska nechtěně zapnout!

Sklokeramická varná deska

Důležité! Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, jakými jsou drsné odmašťovací prostředky, abrazivní čisticí prostředky na pánvice, odstraňovače koroze a skvrn, atd.

Čištění po použití

Vždy po ušpinění vyčistěte celou varnou desku. Doporučuje se tak vykonat po každém jejím použití. Použijte vlhčený hadřík a malé množství čisticího tekutého prostředku pro čištění desky. Poté utřete varnou desku čistým, suchým hadříkem pro zabezpečení, že na povrchu varné desky nezůstal žádný mycí prostředek.

Týdenní čištění

Zcela Vyčistěte celou varnou desku jednou týdně pomocí běžných čisticích prostředků na sklokeramické desky.

Pečlivě dodržujte pokyny výrobce.

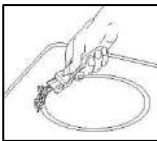
Po aplikaci vytvoří čisticí prostředek na varné desce ochrannou vrstvu (film) odolnou vůči vodě a špíně. Veškerá špína zůstává na ochranném filmu a může být lehce odstraněna. Poté utřete varnou desku dosucha pomocí čistého hadříku. Ujistěte se, že na desce nezůstaly žádné pozůstatky čisticího prostředku, protože může agresivně reagovat s deskou po jejím zahřátí a způsobit změny na povrchu desky.

Specifické ušpinění

Těžké ušpinění a skvrny (vodní kámen a lesklé perleťové skvrny) lze nejlépe odstranit, dokud je varná deska ještě teplá. Pro čištění varné desky použijte komerční čisticí prostředky.

Poté vyčistěte desku znovu dle popisu ve druhém odstavci.

Nejdříve namočte jídlo, které překypělo s vlhkým hadříkem a odstraňte zůstávající špínu speciálním škrabátkem na sklo pro sklokeramické varné desky. Poté vyčistěte znovu desku dle popisu ve druhém odstavci.



Spálený cukr a roztavený plast se je třeba okamžitě odstranit ještě za horka pomocí škrabky na sklo. Poté desku znovu vyčistěte dle popisu ve druhém odstavci.

Zrnka písku, která se mohou dostat na varnou desku při škrabání brambor nebo čištění salátu, mohou poškrábat povrch varné desky při posouvání nádobí po ní. Ujistěte se, že na varné desce nezůstaly žádná zrnka písku.

Změny ve zbarvení varné desky neovlivní funkci a stabilitu sklokeramického materiálu. Tyto změny barev nejsou změnami v materiálu, ale pozůstatky jídla, které nebyly odstraněny a spálily se na povrchu desky.

Lesklé body jsou důsledkem tření dna nádob o povrch desky, obzvláště pokud se používá nádobí s hliníkovým dnem nebo nevhodné čisticí prostředky. Je složité je odstranit standardními čisticími prostředky. Může být nutné opakovat čisticí proces několikrát. Časem se dekorační povrch opotřebovuje a objeví se tmavé skvrny v důsledku používání agresivních čisticích prostředků a pekáčů s nevhodným dnem.

CO DĚLAT V PŘÍPADĚ VÝSKYTU PROBLÉMU?



Pozor

Pokud se na spotřebiči vyskytne závada, zkontrolujte, jestli můžete sami opravit problém pomocí těchto pokynů k použití.

Existují níže popsané problémy, které jste schopni vyřešit sami.

Dochází k pravidelnému vyhazování pojistek?

Kontaktujte technické zákaznické centrum nebo elektrikáře!

Nemůžete zapnout Vaší indukční varnou desku?

- Vyhodil Váš elektrický okruh (pojistková skříň) v domě pojistky?
- Byla varná deska napojena na elektřinu?
- Nejsou senzorická tlačítka částečně zakryta vlhkým hadříkem, tekutinou nebo kovovým předmětem? Napravte to.
- Nepoužíváte nevhodné nádobí? Viz oddíl „Kuchyňské nádobí pro indukční varné desky“.

Dělá Vámi používané nádobí hluk?

Je to z technických důvodů; indukční varné desce a nádobí nehrozí žádná rizika.

I po vypnutí pořád pracuje chladicí ventilátor?

To je normální, protože se elektronická jednotka chladí.

Dělá varná deska hluk (zvuky cvakání nebo praskání)?

Je to z technických důvodů a není tomu možné se vyhnout.

Na varné desce se objevily trhliny nebo praskliny?

V případě výskytu prasklin, zlomů nebo jakýchkoliv jiných závad na Vaší sklokeramické desce, okamžitě vypněte zařízení. Odpojte spotřebič od elektřiny a volejte na zákaznickou službu.

V případě jakýchkoliv závad během chodu zařízení zkontrolujte takové závady s následující tabulkou ještě před voláním servisu. Níže uvedená tabulka nabízí přehled běžných závad a kontrol, které se musí vykonat.

Problémy	Kontrola	Oprava
Po zapojení do elektrické sítě a stisknutí tlačítka „power“ (vypínač) zařízení nereaguje.	Neselhal přívod elektřiny?	Počkejte, až elektřina naběhne.
	Je pojistka nebo jistič vyhozen?	Zkontrolujte pečlivě příčinu. Když nelze problém napravit, kontaktujte naše servisní středisko kvůli kontrole a opravě.
	Je zástrčka pevně zapojena?	
Za běžného chodu se přeruší ohřívání a je slyšet zapípání.	Nepoužili jste nevhodné kuchyňské nádobí nebo nechybí na desce po spuštění?	Vyměňte nádobí; Používejte vhodné nádobí pro indukční sporák.
	Nádobí nebylo umístěno doprostřed zóny ohřívání.	Umístěte nádobí doprostřed ukázané zóny ohřívání.
	Nepřesouváte stále horké nádoby tam a zpět?	Ponechte nádobí v zóně pro ohřívání.
Po zapnutí ohřívání zařízení neohřívá.	Je nádobí prázdné nebo teplota příliš vysoká?	Zkontrolujte, jestli se se zařízením pracovalo správným způsobem.
	Není odvětrávání/odtah vzduchu ucpáný nebo se v něm nenasbírala špína?	Uvolněte odvětrávání/odtah vzduchu. Počkejte, než zařízení vychladne, poté znovu zapněte.

	Pracoval sporák přes 2 hodiny bez příkazu?	Vynulujte režim vaření nebo použijte funkci časovače.
Objevily se chybové hlásky.	E0: Chybí nádobí; E1: Nízké napětí E2: Vysoké napětí E3: Modul termistoru otevřen; E4: Modul termistoru krátký; E5: Termistor do IGBT otevřen; E6: Termistor do IGBT krátký; E7: Chyba ochrany modulu termistoru. E8: Přehřátí termistoru ohříváče. E9: Přehřátí termistoru do IGBT. EB: Vnitřní porucha.	V případě uvedení chyby E0 zkontrolujte, jestli nádobí, které používáte, je vhodné pro indukční vaření nebo počkejte, až zařízení vychladne a zapněte jej znovu. V případě uvedení chybových hlášek E1–E8 kontaktujte servisní centrum kvůli kontrole a opravě.

V případě, že výše uvedené opravy/kontroly nemůžou opravit problém, odpojte okamžitě zařízení od elektrické sítě a kontaktujte servisní centrum kvůli kontrole a opravě. Zaznamenejte si chybovou hlášku a informujte o ní servisní centrum: Service Centre Ltd. Z důvodu vyhnutí se jakýmkoliv rizikům a poškození zařízení nerozmontovávejte nebo neopravujte zařízení sami.

ZÁRUKA A SERVIS

S případnými žádostmi o informace nebo s problémem se prosím obraťte na centrum péče o zákazníky společnosti Gorenje ve vaší zemi (telefonní číslo na centrum péče o zákazníky najdete na celosvětovém záručním listě). Jestliže ve vaší zemi není žádné centrum péče o zákazníky, obraťte se na svého místního obchodního zástupce společnosti Gorenje nebo na servisní oddělení společnosti Gorenje pro domácí spotřebiče.

Pouze pro osobní použití!

Vyhrazujeme si právo na jakékoli úpravy!

**SPOLEČNOST GORENJE
VÁM PŘEJE MNOHO PŘÍJEMNÝCH ZÁŽITKŮ PŘI POUŽÍVÁNÍ
TOHOTO SPOTŘEBIČE**

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

UA

Утилізація старої побутової техніки

Цей символ на виробі або його упаковці означає, що виріб не можна утилізувати як побутові відходи. Натомість його слід передати у відповідний центр збору для утилізації відходів електричного та електронного обладнання.

Забезпечивши належну утилізацію цього виробу, ви допоможете захистити навколишнє середовище та здоров'я людей від шкоди, завданої неправильною утилізацією цього виробу. Для отримання докладнішої інформації про утилізацію цього виробу зверніться до місцевої адміністрації, служби з утилізації побутових відходів або до магазину, де було придбано цей виріб.



Належне використання

Варильну поверхню можна використовувати для приготування їжі лише в домашніх умовах. Заборонено використовувати її з будь-якою іншою метою.

До вашого відома...

Уважно прочитайте цю інструкцію перед використанням приладу. Вона містить важливу інформацію про безпеку та спосіб використання приладу та догляд за ним, щоб він прослужив багато років.

У разі збою в роботі пристрою, спершу перегляньте розділ «Що робити, якщо виникла проблема?». Часто невеликі проблеми можна вирішити самостійно, не викликаючи спеціаліста із сервісного обслуговування. Зберігайте цю інструкцію в безпечному місці та передайте її новому власнику задля його відома й безпеки.

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Вмикання та експлуатація

- Прилад розроблено згідно відповідних норм безпеки.
- Прилад виготовлено відповідно до діючих стандартів безпеки. Попри це, ми наполегливо рекомендуємо, щоб особи з обмеженими фізичними, моторними або розумовими можливостями, а також із недостатнім досвідом або знаннями не використовували прилад без належного нагляду. Те саме стосується осіб, які ще не досягли віку, передбаченого законом для виконання відповідних дій.
- Підключення приладу до електромережі, ремонт і обслуговування мають здійснюватися лише кваліфікованими електриками відповідно до актуальних норм безпеки. Задля власної безпеки не дозволяйте нікому, окрім кваліфікованого спеціаліста із сервісного обслуговування, обслуговувати або ремонтувати обладнання.
- Перед підключенням приладу переконайтеся, що розетка має відповідну напругу (16 А, 230 В).
- Приладом можна користуватися, якщо напруга електричної системи будинку становить 16 А.
- Рівень шуму: $L_c < 70$ дБ(А)

Стосовно варильної поверхні



- **Ніколи не торкайтеся поверхонь нагрівальних приладів або приладів для приготування їжі. Під час роботи вони нагріваються. Тримайте дітей на безпечній відстані. Існує ризик опіків!**
- **Ніколи не залишайте працюючу індукційну варильну поверхню без нагляду, оскільки в режимі високої потужності (максимальна потужність) відбуваються дуже швидкі реакції.**
- Розміщуйте і використовуйте прилад на сухій, стійкій і рівній горизонтальній поверхні з відстанню 10 см від задньої панелі до стіни.
- Під час готування зважайте на швидкість нагрівання конфорок. Уникайте повного википання рідини з посуду, щоб посуд не перегрівся!
- Не ставте порожні каструлі та сковорідки на ввімкнені конфорки.

- Будьте уважні під час використання сотейників, оскільки рідина може непомітно випаруватися, що призведе до пошкодження посуду й варильної поверхні, що не покривається гарантією.
- Важливо вимикати конфорку після завершення її використання.
- Перегріті жири та олії можуть раптово спалахувати. Завжди наглядайте за приготуванням їжі з жирами та оліями. Ніколи не змішуйте розігріті жири та олії з водою! Накрийте сковорідку кришкою та вимкніть конфорку.
- Склокерамічна поверхня плити надзвичайно міцна. Усе ж слід уникати падіння важких предметів на склокерамічну варильну поверхню. У разі падіння на варильну поверхню гострих предметів вона може розбитися.
- Якщо на склокерамічній варильній поверхні з'явилися тріщини, сколи чи будь-які інші дефекти, негайно вимкніть її. Негайно від'єднайте запобіжник і зателефонуйте у центр обслуговування.
- Якщо не вдається вимкнути варильну поверхню через дефект сенсорних датчиків, негайно від'єднайте прилад і зателефонуйте в центр обслуговування.
- Будьте обережні під час роботи з побутовими приладами. З'єднувальні кабелі не повинні контактувати з гарячими конфорками.
- Склокерамічну варильну поверхню не можна використовувати як місце для зберігання.
- Не кладіть алюмінієву фольгу або пластик на конфорки. Тримайте все, що може розплавитись, як-от пластик, фольгу й, особливо, цукор та цукрові вироби подалі від гарячих конфорок. Негайно видаляйте цукор із керамічної варильної поверхні (поки вона ще гаряча) за допомогою спеціального інструмента для чищення скла, щоб уникнути пошкодження плити.
Металеві предмети (каструлі та сковорідки, столове приладдя тощо) не можна класти на варильну поверхню, оскільки вони можуть нагрітися. Небезпека опіків!
- Не розміщуйте предмети, що можуть зайнятися або деформуватися від нагрівання, безпосередньо під поверхнею.
- Металеві предмети на вашому тілі можуть розігрітися біля індукційної варильної поверхні. Обережно! Є загроза отримання опіків! Це не стосується предметів не здатних до намагнічування (наприклад, золотих або срібних перстенів).
- Ніколи не нагрівайте на конфорках закриті бляшанки чи упаковки з харчовими консервами. Від подачі електроструму вони можуть вибухнути!
- Стежте за чистотою сенсорних кнопок, оскільки прилад може розпізнати забруднення як дотик пальцем. Ніколи не кладіть нічого (сковорідки, кухонні рушники) на сенсорні кнопки! Якщо на сенсорні кнопки пролилася їжа, радимо вимкнути варильну поверхню.
- Не можна допускати накривання сенсорних кнопок гарячими сковорідками, від цього пристрій може автоматично вимкнутися.

- Активуйте замок від дітей, якщо вдома є тварини, які можуть контактувати з плитою.
- Не можна користуватися індукційною варильною поверхнею під час піролітичного очищення вбудованої духовки.
- Цей пристрій не призначено для використання за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи віддаленого керування.
Не користуйтеся склокерамічною варильною поверхнею з тріщинами або пошкодженнями. У разі появи видимих тріщин, негайно від'єднайте прилад від електромережі.
- Якщо шнур живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки необхідно, щоб його замінив виробник, агент з обслуговування або інший кваліфікований спеціаліст.
- Не допускайте нависання кабелю над краєм столу чи робочої поверхні.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Є ризик виникнення пожежі! Заборонено зберігати речі на варильних поверхнях.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Якщо страву, що готується з використанням жиру чи олії, залишити без нагляду, це може призвести до пожежі. Ніколи не намагайтеся загасити пожежу водою, натомість вимкніть прилад і накрийте полум'я кришкою або вологою тканиною.
- Після використання не покладайтеся на детектор посуду, а вимкніть варильну поверхню за допомогою відповідного елемента керування. (залежить від моделі)
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Якщо на поверхні з'явилися тріщини, вимкніть прилад, щоб уникнути удару електричним струмом. (залежить від моделі)
- Не можна класти на варильну поверхню металеві речі, як-от ножі, виделки, ложки або кришки, оскільки вони можуть сильно нагрітися. (залежить від моделі)
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Перед заміною лампи переконайтеся, що пристрій вимкнено, щоб уникнути удару електричним струмом.
- Не чистьте скло на дверцятах духовки жорсткими абразивними засобами або металевими щітками, щоб не подряпати поверхню та не розколоти скло.

Діти

Обережно!

Прилад і його відкриті для доступу частини нагріваються під час використання. Слід проявляти обережність і не торкатися нагрівальних елементів. Не підпускайте до приладу дітей віком до 8 років без постійного нагляду.

Стежте, щоб діти не гралися з приладом.

Цей прилад можна використовувати дітям віком від 8 років і старше, а також особам з обмеженими фізичними, тактильними або розумовими здібностями чи з нестачею досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали вказівки стосовно безпечного використання приладу та розуміють пов'язану з цим небезпеку.

Не дозволяйте дітям грати з приладом.

Чищення й обслуговування приладу можна доручати дітям старше 8 років за умови нагляду дорослих.

Зберігайте прилад і шнур живлення в місці, недоступному для дітей до 8 років.

Увага!

- Особам із електрокардіостимуляторами або імплантованими інсуліновими помпами слід переконатися, що індукційна варильна поверхня не впливає на імпланти (діапазон частоти індукційної варильної поверхні становить 20–50 кГц).

Опис приладу

Варильна поверхня

Варильна поверхня має індукційний режим готування. Індукційна котушка під склокерамічною варильною поверхнею генерує електромагнітне поле змінного струму, що проникає через склокераміку та індукує струм, який генерує тепло в основі посуду. Тепло більше не передається від нагрівального елемента через посуд до їжі. Необхідне тепло генерується безпосередньо у посуді засобами індукційних струмів.

Переваги індукційної варильної поверхні

- Енергозберігаюче готування за допомогою прямої передачі енергії до посуду (потрібні придатні каструлі або сковорідки з матеріалу, здатного до намагнічування).
- Покращена безпека, оскільки енергія передається, лише коли на конфорці розміщено посуд.
- Високоєфективна передача енергії від індукційної конфорки до дна посуду.
- Швидке нагрівання.
- Низький ризик опіків завдяки нагріванню конфорки в межах дна сковорідки; їжа, що переливається через край, не прилипає до поверхні.
- Швидкий, чутливий контроль над подачею струму.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Посуд для індукційних варильних поверхонь

Посуд для індукційних конфорок має бути виготовлений з металу, що має здатність намагнічуватися. Дно має бути достатнього розміру.

Користуйтеся лише посудом, дно якого підходить для індукції.

Нижче наведено способи визначити придатність посуду.

Придатний посуд	Непридатний посуд
Сталеві емальовані каструлі з товстим дном	Каструлі, виготовлені з міді, нержавіючої сталі, алюмінію, жаротривкого скла, дерева, кераміки й глини.
Чавунні каструлі з емальованим дном.	

Каструлі, виготовлені з багат шарової нержавіючої сталі, стійкої до корозії термітної сталі чи алюмінію, зі спеціальним дном.

Проведіть описаний нижче магнітний тест або переконайтеся, що на каструлі є знак придатності для готування за допомогою індукційного струму.

Магнітний тест.

Наблизьте магніт до дна посуду. Якщо він притягуватиметься, посуд можна використовувати на індукційній варильній поверхні.



Примітка.

Під час використання придатних для індукції сковорідок від певних виробників може виникати шум, спричинений конструкцією цих сковорідок.

Будьте уважні під час використання сотейників, оскільки рідина може непомітно випаруватися, що призведе до пошкодження посуду та варильної поверхні, що не покривається гарантією.

Конфорка	Мінімальний діаметр посуду
Ø 200 мм	Ø 120 мм

Ніколи не використовуйте посуд із деформованим дном. Опукле дно або дно із заглибленням може заважати функціонуванню захисту від перегрівання, тому прилад може нагрітися занадто сильно. Це може призвести до утворення тріщин на скляній поверхні, а також спричинити плавлення дна посуду. Гарантія не поширюється на пошкодження внаслідок використання непридатного посуду або википання рідини.



Параметри потужності

Можна встановлювати різні рівні потужності нагрівання конфорки. У таблиці нижче наведено приклади використання кожного налаштування.

Рівень потужності нагрівання:	Операції:
1	Підігрів продуктів. Тушкування невеликими порціями (найнижча потужність).
2	Тушкування.
3-4	Тушкування більших порцій або запікання більших шматків м'яса до повної готовності.
5	Смаження, підсмажування.
6	Смаження.
7	Смаження (найвища вихідна потужність).

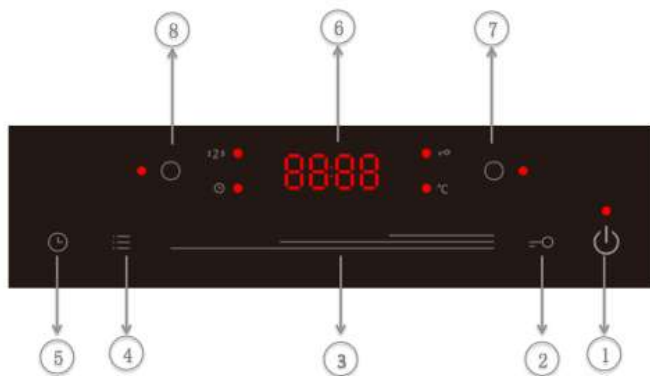
ПАНЕЛЬ ІНДУКЦІЙНОЇ ПЛИТИ



Дизайн може відрізнятися від зображеного на ілюстраціях

1. Конфорка
2. Сенсорна панель керування

КЕРУВАННЯ ВАРИЛЬНОЮ ПОВЕРХНЕЮ ЗА ДОПОМОГОЮ СЕНСОРНИХ КНОПОК



1. Кнопка «УВІМК/ВИМК»
2. Блокування від дітей
3. Регульовальний повзунок
4. Кнопка вибору функцій
5. Таймер
6. Дисплей
7. Кнопка вибору правої конфорки
8. Кнопка вибору лівої конфорки

Інструкція з користування

Після під'єднання штепсельної вилки до розетки пролунає звуковий сигнал і заблимає розташований над кнопкою «Увімк/Вимк» індикатор. Це означає, що прилад підключений до електроживлення та знаходиться в режимі очікування. Поставте придатний посуд по центру конфорки. Якщо один раз натиснути кнопку «Увімк/Вимк», на дисплеї з'явиться позначка [----]. Прилад перейде в режим вибору функцій, а індикатор над кнопкою «Увімк/Вимк» продовжуватиме світитися. Щоб розпочати роботу, натисніть відповідні кнопки. Після завершення приготування їжі переведіть прилад в режим очікування за допомогою кнопки «Увімк/Вимк».

Режим готування.

Потужність

- Натисніть кнопку 7 або 8, індикатор засвітиться і на дисплеї відобразиться позначка [--], що означає замовчуваний рівень потужності. Потужність можна налаштувати, перемістивши регулювальний повзунок на потрібний рівень.
- Є 7 рівнів потужності (P1: 300 Вт, P2: 600 Вт, P3: 1000 Вт, P4: 1300 Вт, P5: 1500 Вт, P6: 1800 Вт, P7: 2000 Вт).
- Переключайте режими приготування за допомогою кнопки вибору функцій і вимикайте прилад за допомогою кнопки «Увімк/Вимк».

Температура

- Натискайте кнопку вибору функцій, доки не засвітиться індикатор температури. Температуру можна налаштувати за допомогою повзунка.
- Установіть потрібний рівень потужності.
- Є 7 рівнів потужності (60 °C, 90 °C, 120 °C, 150 °C, 180 °C, 210 °C, 240 °C).
- Використовуйте кнопку вибору функцій для переключення між режимами приготування та кнопку «Увімк/Вимк» для завершення роботи приладу.

Блокування від дітей

Натисніть цю кнопку та втримуйте її протягом 3 секунд, щоб активувати замок. Натисніть і втримуйте цю ж саму кнопку протягом 3 секунд, щоб вимкнути блокування.

Функція таймера

Після вибору певного режиму можна встановити час приготування страви. Натисніть кнопку «Таймер» один раз, щоб увімкнути таймер. Ліворуч від кнопки світитиметься індикатор таймера. На дисплеї відобразиться час за умовчанням [00:30]. Установіть потрібний час приготування за допомогою повзунка. Щоб вимкнути цю функцію, натисніть кнопку «Увімк/Вимк» і поверніться в режим очікування або утримуйте кнопку таймера, щоб відновити процес приготування страви за потрібної потужності чи температури.

ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ



- Перед чищенням вимкніть варильну поверхню та дайте їй охолонути.
- Не використовуйте пароочишувач або очишувач високого тиску для чищення конфорок, оскільки це може спричинити враження електричним струмом.
- Під час чищення **датчик увімкнення/вимкнення** протирайте лише злегка, оскільки можна випадково ввімкнути плиту.

Склокерамічна варильна поверхня

Важливо! Ніколи не використовуйте агресивні миючі засоби, абразивні засоби для чищення сковорідок, засоби для видалення іржі та плям тощо.

Чищення після використання

Завжди чистьте всю плиту в разі забруднення. Радимо робити це після кожного використання плити. Користуйтеся вологою тканиною та невеликою кількістю мийного засобу. Після цього протріть плиту сухою тканиною, щоб на її поверхні не залишився мийний засіб.

Щотижневе чищення

Ретельно очищуйте варильну поверхню щотижня за допомогою промислових засобів для чищення

склокерамічних поверхонь.

Ретельно дотримуйтеся інструкцій виробника.

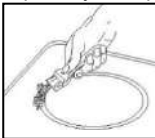
Під час застосування засіб для чищення вкриватиме варильну поверхню захисною плівкою, стійкою до води й бруду. Бруд залишатиметься на плівці та легко видалятиметься. Потім протріть варильну поверхню насухо за допомогою чистої тканини. Переконайтеся, що на поверхні плити не залишилося засобу для чищення, оскільки при нагріванні він діє агресивно.

Специфічне забруднення

Сильні забруднення й плями (накип і блискучі перламутрові плями) найкраще видаляти з ледь теплої плити. Користуйтеся промисловими миючими засобами для чищення плити.

Дійте, як показано на малюнку 2.

Спершу витріть їжу, яка википіла через край, вологою тканиною, а потім видаліть залишки бруду спеціальним інструментом для чищення склокерамічних поверхонь. Потім знову очистьте варильну поверхню, як показано на малюнку 2.



Пригорілий цукор і розплавлену пластмасу слід видаляти негайно, доки вони гарячі, інструментом для чищення скла. Потім знову очистьте варильну поверхню, як показано на малюнку 2.

Пісок, який може потрапити на варильну поверхню під час чищення картоплі або миття листя салату, може подряпати поверхню плити під час пересування каструль. Переконайтеся, що на плиті не залишилося піску.

Змінення кольору варильної поверхні не вплине на роботу та витривалість склокераміки. Ці зміни кольору не є змінами в матеріалі, а спричинені пригоранням залишків їжі.

Блискучі плями з'являються внаслідок тертя посуду (особливо з алюмінієвим дном) об варильну поверхню або використання невідповідних миючих засобів. Їх складно видалити звичайними миючими засобами. Можливо, потрібно буде повторити процедуру чищення кілька разів. З часом покриття зітреться й з'являться темні плями внаслідок використання агресивних миючих засобів і посуду з пошкодженим дном.

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ВИНΙΚЛА ПРОБЛЕМА?



Увага:

якщо прилад пошкоджено, визначте, чи можна усунути проблему самостійно, переглянувши дану інструкцію.

Є деякі проблеми, які ви можете вирішити самостійно.

Часто перегорають запобіжники?

Зв'яжіться зі службою технічної підтримки користувачів або електриком.

Не вдається ввімкнути індукційну плиту?

- Чи не перегоріли плавкі запобіжники на щитку із запобіжниками?
- Чи підключено варильну поверхню до джерела електроживлення?
- Чи не накріті частково сенсорні кнопки вологою тканиною, рідиною або металевим предметом? Виправте це.
- Чи не використано непридатний посуд? Перегляньте розділ «Посуд для індукційних варильних поверхонь».

Чи не шумить посуд під час використання на плиті?

Це стається з технічних причин, індукційній плиті й посуду нічого не загрожує.

Вентилятор працює навіть після вимкнення?

Це нормально, оскільки охолоджується електронний блок керування.

Чи шумить варильна поверхня (звуки клацання або потріскування)?

Це відбувається з технічних причин і це неможливо усунути.

Чи є на варильній поверхні подряпини або тріщини?

Якщо на варильній поверхні з'явилися тріщини, сколи чи будь-які інші дефекти, негайно вимкніть її. Негайно від'єднайте запобіжник і зателефонуйте у центр обслуговування.

Якщо під час роботи виникла проблема, перед зверненням до сервісного центру перегляньте наведену нижче таблицю. У таблиці представлені найпоширеніші помилки та способи їх усунення.

Ознаки несправності	Перевірка	Спосіб усунення
Після підключення живлення та натискання кнопки «Увімк/вимк» прилад не вмикається.	Чи постачається електроенергія?	Зачекайте, поки відновиться постачання електроенергії.
	Перегорів запобіжник або спрацював автоматичний вимикач?	Ретельно перевірте відповідні місця. Якщо проблему не усунуто, зверніться в сервісний центр для перевірки та ремонту.
	Чи належним чином вставлено штепсельну вилку в розетку?	
Під час роботи нагрівання переривається й лунає звуковий сигнал.	На плиті немає посуду або використовується непридатний посуд?	Замініть посуд на такий, що підходить для індукційних плит.
	Посуд розміщено не по центру конфорки?	Поставте посуд по центру потрібної конфорки.
	Посуд нагрівався але його постійно знімали з плити?	Поставте посуд на конфорку.
Нагрівання під час роботи належним чином не використовується.	Посуд порожній або температура зависока?	Перевірте, чи використовується прилад за призначенням.
	Отвір для впуску/випуску повітря засмічений?	Прочистьте отвір для впуску/випуску повітря. Дочекайтеся, поки прилад охолоне, і знову увімкніть його.
	Плита працює більше 2 годин без зовнішнього втручання?	Скиньте режими приготування або скористайтеся функцією таймера.
З'являються повідомлення з кодами помилок.	E0: немає посуду; E1: низька напруга; E2: перенапруга; E3: термісторний модуль відкритий; E4: термісторний модуль короткий; E5: термістор БТ13 відкритий; E6: термістор БТ13 короткий; E7: захист термісторного модуля від пошкодження; E8: переповнення термістора пічки;	Якщо відображається повідомлення про помилку E0, перевірте, чи підходить ваш посуд для приготування на індукційних варильних поверхнях, або зачекайте, доки прилад охолоне й увімкніть його знову. Якщо відображаються повідомлення про помилку E1–E8, зверніться в сервісний центр для перевірки та ремонту.

E9: термістор БТ13 переповнений; ЕВ: внутрішній збій.

Якщо за допомогою наведених вище способів перевірки й усунення несправностей не вдалося вирішити проблему, негайно від'єднайте прилад від електромережі, зверніться в сервісний центр для діагностики та ремонту. Занотуйте код помилки й повідомте про неї в Service Centre Ltd. Щоб уникнути небезпеки травмування людей чи пошкодження приладу, не розбирайте й не ремонтуйте його самостійно.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ГАРАНТІЯ

Якщо у вас виникнуть запитання або проблеми, зверніться в Центр обслуговування споживачів Gorenje у своїй країні (його номер телефону можна знайти на талоні всесвітньої гарантії). Якщо у вашій країні немає Центру обслуговування споживачів, зверніться до місцевого дилера компанії Gorenje або сервісного центру, де обслуговуються побутові прилади Gorenje.
Лише для особистого використання!

Ми залишаємо за собою право вносити будь-які зміни.

**КОМПАНІЯ GORENJE
БАЖАЄ ВАМ ОТРИМАТИ МАКСИМАЛЬНЕ ЗАДОВОЛЕННЯ ВІД
КОРИСТУВАННЯ ЦИМ ПРИЛАДОМ**

GEBRAUCHSANLEITUNG

DE

Entsorgung von ausgedienten Geräten



Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das ausgediente Gerät nicht mit dem normalen Haushaltsabfall entsorgt werden darf. Bringen sie das ausgediente Produkt bitte zu einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte. Durch fachgerechte Entsorgung des Geräts tragen Sie zum Umweltschutz bei. Mehr Informationen über die fachgerechte Entsorgung ihres ausgedienten Geräts erhalten Sie beim Ihrer zuständigen Gemeindestelle, Ihrem Kommunalunternehmen oder im Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät darf nur zum Zubereiten von Speisen verwendet werden. Ein andersartiger Gebrauch des Geräts ist nicht erlaubt.

Hier finden Sie ...

Bitte lesen Sie vor dem Gebrauch des Geräts die vorliegende Gebrauchsanleitung sorgfältig durch. Die Gebrauchsanleitung umfasst mehrere Kapitel, wie z.B. Hinweise zum fachgerechten Gebrauch des

Geräts, Sicherheitshinweise sowie Reinigungs- und Wartungshinweise. Lesen Sie im Fall einer Störung bitte das Kapitel „Was tun, wenn es zu einer Störung kommt?“. Geringere Störungen können Sie oft selbst beheben und dadurch unnötige Servicekosten vermeiden. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig auf und übergeben Sie diese bei Besitzerwechsel dem neuen Besitzer des Geräts.

SICHERHEITSHINWEISE

Anschluss und Betrieb

- Unsere Geräte werden in Einklang mit den gültigen Sicherheitsrichtlinien hergestellt.
- Das Gerät wurde in Einklang mit den vorgeschriebenen Sicherheitsrichtlinien hergestellt. Trotzdem ist es nicht empfehlenswert, dass das Gerät von Personen mit verminderten physischen, motorischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. von Personen ohne notwendige Erfahrungen oder Wissen, ohne Aufsicht benutzt wird. Dieselbe Empfehlung gilt auch für den Gebrauch des Geräts durch minderjährige Personen.
- Der Anschluss an das Stromnetz sowie Wartung und Reparaturen dürfen nur von einem autorisierten Fachmann in Einklang mit den gültigen Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden. Unfachmännisch durchgeführte Eingriffe beeinträchtigen Ihre Sicherheit!
- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob die Steckdose den technischen Vorgaben entspricht (16 A/230 V). Das Gerät darf nur verwendet werden, wenn die Strominstallation im Haushalt durch eine 16 A Sicherung abgesichert ist.
- Schallpegel: Lc < 70 dB(A)

Kochfeld

Berühren Sie niemals die Oberfläche von Kochgeräten. Diese werden während des Betriebs sehr heiß. Die Innenflächen des Geräts sowie seine Heizelemente werden sehr heiß!
Verbrennungsgefahr! Halten Sie Kinder vom heißen Gerät fern!

- **Das Induktionskochfeld wird bei sehr hoher Kochstufe schnell heiß, deswegen sollten Sie es beaufsichtigen!**
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine trockene, stabile und ebene Oberfläche in einem Abstand von anderen Gegenständen von mindestens 10 cm auf.
- Beachten Sie, dass der Inhalt des Kochtopfes beim Kochen auf der Induktionskochzone sehr schnell heiß wird. Stellen Sie nie einen leeren Kochtopf auf die eingeschaltete Kochzone, da sich der Kochtopf überhitzen kann!
- Seien Sie vorsichtig bei der Verwendung von Kochtöpfen mit doppeltem Kochtopfboden. In solchen Kochtöpfen kann die Flüssigkeit schnell verdampfen! Als Folge können Schäden am Kochtopf und an der Kochzone entstehen, die nicht Gegenstand der Garantie sind.
- Schalten Sie die Kochzone nach Beendigung des Kochvorgangs aus.

- Unbeaufsichtigtes Kochen oder Braten mit Öl oder Fett kann gefährlich sein, weil sich überhitztes Fett auf dem Kochfeld plötzlich entzünden und einen Brand verursachen kann, deswegen sollten Sie die Zubereitung von solchen Speisen (z.B. Pommes frites) ständig beaufsichtigen. Versuchen Sie nicht, brennendes Fett oder Öl mit Wasser zu löschen! Schalten Sie die Kochzone sofort aus und bedecken Sie die Brandstelle mit einem Topfdeckel.
- Die Glaskeramikplatte ist sehr widerstandsfähig. Vermeiden Sie das Herabfallen von Gegenständen auf die Glaskeramikplatte, da diese einen Sprung bekommen kann.
- Falls ein Sprung in der Glaskeramikplatte sichtbar ist, müssen Sie diese sofort ausschalten. Schalten Sie auch die Hauptsicherung aus und rufen Sie den Kundendienst an.
- Falls sich die Kochzone nicht mit der Sensortaste ausschalten lässt, schalten Sie umgehend die Hauptsicherung aus und rufen Sie den Kundendienst an.
- Seien Sie beim Gebrauch von Haushaltsgeräten immer vorsichtig! Das Anschlusskabel darf nicht über den Rand des Tisches bzw. der Arbeitsplatte hängen und darf nicht mit anderen heißen Geräten in Berührung kommen.
- Verwenden Sie das Glaskeramikkochfeld nicht als Abstellfläche, da es zu Beschädigungen oder Kratzern der Glaskeramikoberfläche kommen kann.
- Stellen Sie auf das Kochfeld keine Gegenstände aus Aluminium oder Kunststoff. Entfernen Sie alle Gegenstände aus Kunststoff, die auf der heißen Kochzone schmelzen könnten. Entfernen Sie Zucker oder zuckerhaltige Speisen umgehend von der heißen Kochzone mit einem speziellen Schaber für Glas, um Beschädigungen des Kochfeldes zu vermeiden.
- Legen Sie Gegenstände aus Metall (Geschirr, Besteck, usw.) niemals auf die Induktionskochzone, da diese heiß werden können. Verbrennungsgefahr!
- Bewahren Sie leicht entzündliche und brennbare Gegenstände sowie Gegenstände aus Kunststoff nicht direkt unterhalb des Kochfeldes auf.
- Auch ferromagnetischer Modeschmuck kann in unmittelbarer Nähe der eingeschalteten Induktionskochzone heiß werden! Achtung Verbrennungsgefahr! Diese Gefahr besteht nicht bei Gold- oder Silberschmuck.

- Erhitzen Sie auf der Induktionskochzone niemals geschlossene Dosen oder Verpackungen. Durch die zugeführte Energie können diese platzen!
- Halten Sie die Sensortasten immer sauber, da eventueller Schmutz auf der Sensortaste als Aktivierung der Kochzone erkannt werden kann. Stellen Sie deswegen niemals Gegenstände (Kochtöpfe, Küchentücher, usw.) auf die Sensortasten! Falls die Speise überkocht und auf die Sensortasten kommt, empfehlen wir Ihnen, die Kochzone umgehend auszuschalten.
- Heiße Kochtöpfe oder Pfannen dürfen nicht auf den Sensortasten liegen. In diesem Fall schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.
- Falls Sie Haustiere haben, die in die Nähe des Herdes kommen, aktivieren Sie die Kindersicherung.
- Das Gerät lässt sich nicht mit einer Fernbedienung oder einem externen Gerät zur Einstellung der Zeit bedienen.
- Falls das Glaskeramikkochfeld einen Riss oder Sprung hat, darf es nicht verwendet werden. Falls auf dem Glaskeramikkochfeld ein Riss entsteht, schalten Sie es sofort aus und ziehen Sie den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose, um einem Stromschlag zu vermeiden. Für Reparaturen des Geräts rufen Sie bitte den autorisierten Kundendienst an.
- Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel nicht über den Tischrand oder die Arbeitsfläche hängt.
- Falls das Anschlusskabel beschädigt ist, darf dieses nur vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienstfachmann oder einem anderen qualifizierten Fachmann ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht an Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel angeschlossen werden. Es kann zu einer Überhitzung der Kabel und zu einem Brand kommen.
- Legen Sie auf die Induktionskochzonen keine Gegenstände wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel, da sich diese stark erwärmen können. (vom Modell abhängig)
- HINWEIS: Brandgefahr: Bewahren Sie auf der Glaskeramikoberfläche keine Gegenstände auf.
- HINWEIS: Kochen mit Fett oder Öl auf einer unbeaufsichtigten Kochzone kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie niemals, einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie im Brandfall das Gerät umgehend aus und ersticken Sie die

Flammen, indem Sie den Kochtopf mit einem Deckel oder einem feuchten Lappen zudecken.

- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch mit dem dazugehörigen Bedienungselement aus. Verlassen Sie sich nicht auf das automatische Kochtopf-Erkennungssystem. (vom Modell abhängig)
- HINWEIS: Falls die Glaskeramikoberfläche einen Sprung aufweist, schalten Sie das Gerät umgehend aus, um einen Stromschlag zu vermeiden. Schalten Sie alle Kochzonen aus und schrauben Sie die Sicherung heraus bzw. schalten Sie die Hauptsicherung aus, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen (vom Modell abhängig).

Für Personen

Achtung!

- **Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten, es sei denn, sie werden ständig von einem Erwachsenen beaufsichtigt.**
Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten oder Personen mit Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie entsprechend beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Beaufsichtigen Sie Kinder, wenn diese das Gerät gebrauchen und achten Sie darauf, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung oder Benutzerwartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei von einem Erwachsenen beaufsichtigt. Kinder unter 8 Jahren sind vom Gerät und vom Anschlusskabel fernzuhalten.

Achtung!

- Personen mit einem Herzschrittmacher oder einer Insulinpumpe sollten prüfen, ob das Induktionskochfeld (der Frequenzbereich des Induktionskochfelds beträgt 20-50 kHz) den Betrieb ihrer Implantate stört.

Beschreibung des Geräts

Kochfeld

Das Induktionskochfeld ist mit Induktionskochzonen ausgerüstet. Eine Induktionsspule unter dem Glaskeramikkochfeld schafft ein elektromagnetisches Wechselfeld, das durch die Glaskeramikplatte in den Boden des Kochtopfes eindringt und einen Wärmestrom induziert. Bei einer Induktionskochzone wird die Wärme nicht aus dem Heizelement auf den Kochtopf übertragen, sondern die verfügbare Wärme wird mittels Induktionsströmen direkt auf den Kochtopf übertragen.

Vorteile des Induktionskochfeldes

- aufgrund der direkten Übertragung der Energie auf den Kochtopf wird Energie gespart (zum Kochen sind Kochtöpfe aus ferromagnetischem Material zu verwenden),
- größere Sicherheit, da die Übertragung der Energie nur dann geschieht, wenn ein Kochtopf auf der Kochzone steht,
- die Übertragung der Energie zwischen der Induktionskochzone und dem Kochtopfboden hat einen hohen Effizienzgrad,
- sehr schnelles Erhitzen der Speise,
- die Verbrennungsgefahr ist gering, da sich die Kochzone nur aufgrund des heißen Kochtopfbodens erwärmt, die Speise klebt nicht am Kochtopfboden,
- schnelle und präzise Energiezufuhr.

BEDIENUNG

Kochgeschirr für Induktionskochfelder

Kochgeschirr für Induktionskochfelder muss aus Metall und magnetisierbar sein sowie einen genügend großen Kochtopfboden besitzen.

Prüfung der Kochtöpfe auf Induktionstauglichkeit

Falls auf die eingeschaltete Induktionskochzone kein Kochtopf gestellt wurde oder der Kochtopfboden einen zu kleinen Durchmesser besitzt, wird keine Energie übertragen. Sobald Sie einen geeigneten Kochtopf auf die Induktionskochzone stellen, schaltet sich die voreingestellte Kochstufe automatisch ein. Sobald Sie den Kochtopf von der Kochzone nehmen, wird die Energiezufuhr unterbrochen.

Sonstige Funktionen

Bei längerer oder gleichzeitiger Betätigung einer oder mehrerer Sensortasten (z.B. wegen eines Kochtopfes, den Sie versehentlich auf die Sensortaste gestellt haben) wird keine Funktion ausgeführt.

Verwenden Sie nur Kochtöpfe, die zum Kochen auf Induktionskochzonen geeignet sind.

Induktionstaugliche Kochtöpfe	Für Induktionsherde ungeeignete Kochtöpfe
Emaillierte Metallkochtöpfe mit dickem Boden	Kochtöpfe aus Kupfer, Edelstahl, Aluminium, feuerfestem Glas, Keramik oder Steingut
Kochtöpfe aus Gusseisen mit emailliertem Boden	
Kochtöpfe aus Edelstahl in Sandwich-Bauweise, Kochtöpfe aus Ferritstahl bzw. Aluminium	

Prüfung der Induktionstauglichkeit von Kochtöpfen

Prüfen Sie mit einem Magneten, ob der Kochtopf induktionstauglich ist; prüfen Sie auch, ob auf dem Kochtopf ein Symbol vorhanden ist, das die Induktionstauglichkeit des Kochtopfes kennzeichnet.

Test mit einem Magneten:

Nähern Sie dem Kochtopfboden einen Magneten. Falls der Magnet vom Kochtopfboden angezogen wird, können Sie den Kochtopf zum Kochen auf dem Induktionskochfeld benutzen.

Tipp:

Beim Kochen mit induktionstauglichen Kochtöpfen können Geräusche entstehen. Diese hängen von der Qualität des Kochtopfes ab.



Seien Sie vorsichtig bei der Verwendung von Kochtöpfen mit doppeltem Kochtopfboden. In solchen Kochtöpfen kann die Flüssigkeit schnell verdampfen! Als Folge können Schäden am Kochtopf und an der Kochzone entstehen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für solche Schäden!

Kontrollieren Sie beim Kauf von Kochgeschirr, ob der Vermerk „Induktionstauglich“ vorhanden ist.

Kochzone	Minimaler Durchmesser des Kochtopfbodens
Ø 200 mm	Ø 120 mm

Verwenden Sie keine Kochtöpfe mit unebenen Böden! Ein nach innen oder nach außen gewölbter Kochtopfboden kann die Funktion des Übertemperaturschutzes beeinträchtigen, demzufolge kann sich die Kochzone überhitzen. Dadurch können Risse in der Glaskeramikplatte entstehen bzw. kann der Kochtopfboden schmelzen. Die Garantie deckt keine Schäden, die wegen der Verwendung von ungeeigneten Kochtöpfen oder wegen der Erhitzung von leeren Kochtöpfen entstehen.

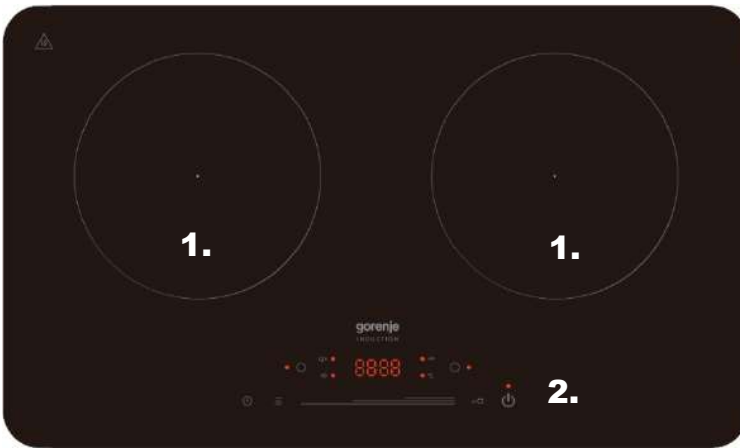


Kochstufen

Die Kochzonen lassen sich auf mehreren Kochstufen betreiben. In der Tabelle sind Beispiele der einzelnen Kochstufeneinstellungen angeführt.

Kochstufe:	Geeignet:
1	zum Fortkochen von kleineren Speisemengen (niedrigste Leistung)
2	Fortkochen
3-4	Fortkochen von größeren Mengen von Speisen, Fortsetzung des Bratvorgangs von größeren Fleischstücken
5	Braten, Zubereitung von Einbrenne
6	Braten
7	Aufwärmen, Anbraten, Braten (hohe Kochstufe)

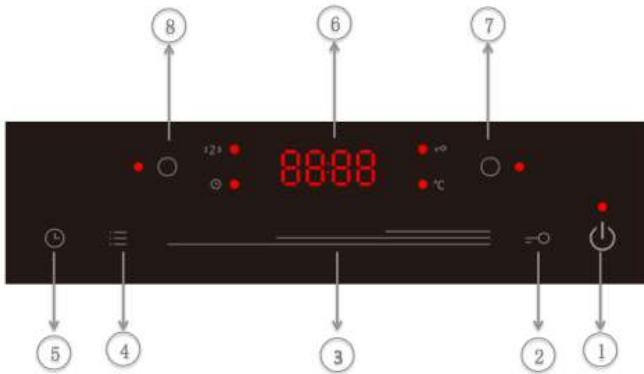
KOCHFELD



Das Dekor Ihres Geräts kann sich von dem auf den Abbildungen dargestellten Dekor unterscheiden.

1. Induktionskochzone
2. Sensortaste

BEDIENUNG MIT SENSORTASTEN



1. Ein-/Ausschalten
2. Kindersicherung
3. Gleitsensor für Einstellungen
4. Auswahl von Funktionen
5. Zeitschaltuhr (Timer)
6. Display
7. Auswahl der rechten Kochzone
8. Auswahl der linken Kochzone

Bedienungshinweise

Sobald Sie den Stecker des Anschlusskabels in die Steckdose stecken, ertönt ein Pfeifton, das Indikatorlämpchen oberhalb der Sensortaste EIN/AUS (On/Off) blinkt, wodurch signalisiert wird, dass das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist. Dieser Zustand wird als Stand-by-Zustand (Bereitschaft) bezeichnet. Stellen Sie einen induktionstauglichen Kochtopf auf die Mitte der Induktionskochzone. Sobald Sie einmal die EIN/AUS-Taste gedrückt haben, erscheint auf dem Display [---]. Darauf wird der Einstellmodus aktiviert, das Indikatorlämpchen oberhalb der EIN/AUS-Taste leuchtet. Drücken Sie die entsprechende Funktionstaste, um den Kochvorgang zu starten. Drücken Sie, sobald der Kochvorgang beendet ist, die EIN/AUS-Taste, um das Gerät abzuschalten und in den Stand-by-Zustand umzuschalten.

Funktion

4. Methode mit Einstellung der Kochstufe:
 - Drücken Sie die Taste 7 oder 8. Das Indikatorlämpchen leuchtet auf und auf dem Display erscheint das Symbol [---], das die Kochstufe anzeigt. Sie können die Kochstufe mit dem Gleitsensor 3 auf den gewünschten Wert einstellen.
 - Es stehen 7 Kochstufen zu Verfügung (P1:300 W, P2:600 W, P3:1000 W, P4:1300 W, P5:1500 W, P6:1800 W, P7:2000 W).

- Falls Sie einen anderen Modus einstellen möchten, drücken Sie die Funktionstaste zur Umschaltung in einen anderen Modus oder drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um den Betrieb zu unterbrechen.
5. Methode mit Einstellung der Temperatur:
- Drücken Sie die Funktionstaste, bis das Indikatorlämpchen aufleuchtet [temp]. Sie können die Einstellung mit dem Gleitsensor ändern.
 - Stellen Sie die gewünschte Kochstufe ein.
 - Sie können zwischen 7 Kochstufen wählen (60°C, 90°C, 120°C, 150°C, 180°C, 210°C, 240°C).
 - Falls Sie einen anderen Modus einstellen möchten, drücken Sie die Funktionstaste zur Umschaltung in einen anderen Modus oder drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um den Betrieb zu unterbrechen.
6. Kindersicherung
- Drücken Sie die Taste der Kindersicherung 3 Sekunden lang, um die Kindersicherung zu aktivieren.
- Drücken Sie die Taste der Kindersicherung 3 Sekunden lang, um die Kindersicherung zu deaktivieren.

Zeitschaltuhr (Timer)

Nach der Auswahl der Betriebsart können Sie auch die Zubereitungszeit einstellen. Drücken Sie einmal die Taste [Zeitschaltuhr], um das Einstellungs Menü der Zeitschaltuhr zu öffnen. Das Indikatorlämpchen [Zeitschaltuhr] auf der linken Seite der Taste leuchtet auf. Auf dem Display wird die voreingestellte Zeit angezeigt [00:30]. Stellen Sie mit dem Gleitsensor die gewünschte Zeit ein. Wenn Sie diese Funktion widerrufen möchten, drücken Sie entweder die EIN-/AUS-Taste, um in den Stand-by-Zustand umzuschalten oder halten Sie die Taste der Zeitschaltuhr einigen Sekunden lang gedrückt, um mit dem Kochen bei eingestellter Kochstufe bzw. Temperatur fortzufahren.

REINIGUNG UND PFLEGE



Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und lassen Sie es abkühlen.

- Das Kochfeld nicht mit Dampfreinigern oder Hochdruckgeräten reinigen, weil diese das Kochfeld beschädigen können!
- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass die Taste On/Stand-by nur ganz leicht abgewischt wird. Dadurch wird verhindert, dass das Gerät unbeabsichtigt eingeschaltet wird!

Glaskeramik-Kochfeld

Wichtig! Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. scheuernde Reinigungsmittel und Topfschwämme, die Kratzer verursachen, sowie Rost- und Fleckenentferner.

Reinigung nach dem Gebrauch

Reinigen Sie das Kochfeld immer, wenn es verschmutzt ist, am Besten nach jedem Gebrauch. Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfeldes ein feuchtes Tuch und etwas Geschirrspülreiniger. Wischen Sie das Gerät danach mit einem sauberen Tuch trocken, damit Reinigerreste von der Oberfläche entfernt werden.

Wöchentliche Reinigung

Reinigen Sie das Kochfeld einmal pro Woche mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Glaskeramikplatten.

Beachten Sie unbedingt die Anweisungen des Reinigungsmittelherstellers. Spezielle Reinigungsmittel für Glaskeramikkochfelder bilden einen schmutzabweisenden Film auf der Glaskeramikoberfläche. Der Schmutz bleibt auf der Schutzschicht und kann später leichter entfernt werden. Reiben Sie danach die Glaskeramikoberfläche mit einem sauberen Tuch trocken. Reinigerreste dürfen nicht auf der Oberfläche bleiben, weil sie beim Erhitzen aggressiv wirken und die Oberfläche verändern können.

Verschmutzungen

Starke Verschmutzungen und Flecken (Kalkflecken, Wasserflecken) können Sie am Besten entfernen, solange das Kochfeld noch warm ist. Verwenden Sie zum Reinigen handelsübliche Reinigungsmittel. Gehen Sie wie in Punkt 2 beschrieben vor.

Weichen Sie Reste von **übergekochten Speisen**, indem Sie diese mit einem feuchten Tuch abwischen und danach die Speisereste mit einem Glasschaber für Glaskeramikoberflächen abschaben. Reinigen Sie danach die Glaskeramikoberfläche, wie in Punkt 2 beschrieben.



Festgebrannten Zucker und geschmolzenen Kunststoff sollten Sie umgehend (noch in heißem Zustand) mit einem Schaber entfernen. Reinigen Sie danach die Glaskeramikoberfläche, wie in Punkt 2 beschrieben.

Unfachmännische Eingriffe und Reparaturen des Geräts sind gefährlich, weil die Gefahr eines elektrischen Schlags und Kurzschlusses besteht, deswegen sollten Sie Reparaturen niemals selbst durchführen. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht am Gerät verletzen oder das Gerät beschädigen. Solche Arbeiten dürfen nur von einem Elektrofachmann oder vom autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

Bitte beachten Sie!

Falls Sie an Ihrem Gerät eine Störung entdecken, prüfen Sie zuerst anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob Sie die Ursache für die Störung selbst beseitigen können.

Sandkörner, die beim Kartoffelschälen oder bei der Salatreinigung zufällig auf das Glaskeramikkochfeld fallen, können beim Verschieben der Kochtöpfe auf der Glaskeramikoberfläche Kratzer verursachen.

Achten Sie deshalb darauf, dass sich keine Sandkörner auf der Glaskeramikoberfläche befinden.

Eventuelle Farbänderungen der Glaskeramikoberfläche haben keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Oberfläche. Dabei handelt es sich nicht um eine Beschädigung des Kochfeldes, sondern um angebrannte Speisereste.

Leuchtende Stellen entstehen durch Reibung von Kochtopfböden auf dem Glaskeramikkochfeld, insbesondere bei Kochtöpfen aus Aluminium oder aufgrund der Verwendung von ungeeigneten Reinigungsmitteln. Diese Flecken können mit handelsüblichen Reinigungsmitteln nur schwer entfernt werden. Deswegen sollten Sie die Reinigung ein paar Mal wiederholen. Durch die Verwendung von aggressiven Reinigungsmitteln und groben Topfböden kann das Dekor auf der Glaskeramikplatte mit der Zeit abgerieben werden und es entstehen dunkle Flecken.

WAS TUN, WENN EINE STÖRUNG AUFTAUCHT?



In der Folge werden Tipps zur Beseitigung von Störungen angeführt.

Die Sicherung brennt durch bzw. schaltet den Strom aus.

Rufen Sie den Kundendienst oder einen Elektriker an!

Das Gerät lässt sich nicht einschalten.

- Überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angeführte Spannung der Spannung Ihrer Hausinstallation entspricht.
- Ist das Anschlusskabel an die Steckdose angeschlossen?
- Sind die Sensortasten zugedeckt? Entfernen Sie eventuelle Flüssigkeiten oder Metallgegenstände von den Sensortasten.
- Verwenden Sie einen Kochtopf, der nicht induktionstauglich ist? Siehe Kapitel „Kochgeschirr für Induktionskochfelder“.

Der Kochtopf gibt Geräusche von sich.

Das ist technisch bedingt und stellt für den Kochtopf oder das Induktionskochfeld keine Gefahr dar.

Das Gebläse ist nach dem Abschalten der Kochzone noch immer in Betrieb.

Das ist normal, die Elektronik muss gekühlt werden.

Das Kochfeld gibt Geräusche von sich.

Das ist technisch bedingt und lässt sich nicht abstellen.

Das Kochfeld hat Kratzer oder Risse.

Falls ein Riss in der Glaskeramikplatte sichtbar ist, müssen Sie diese sofort ausschalten. Schalten Sie auch die Hauptsicherung aus und rufen Sie den Kundendienst an.

Falls eine Störung auftaucht, versuchen Sie anhand dieser Tabelle die Störung selbst zu beheben. Falls dies nicht möglich ist, rufen Sie den Kundendienst an. In der Tabelle sind einige Störungen und deren Ursachen angeführt.

Problem	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Nachdem Sie das Gerät an das Stromnetz angeschlossen und die Einschalttaste gedrückt haben, reagiert das Gerät nicht.	Ist es zu einem Stromausfall gekommen?	Warten Sie, bis es wieder Strom gibt.
	Ist die Sicherung durchgebrannt oder hat die automatische Sicherung den Strom abgeschaltet?	Prüfen Sie vorsichtig den Grund für die Stromunterbrechung. Falls Sie die Störung nicht beheben können, rufen Sie bitte den Kundendienst an.
	Steckt der Stecker des Anschlusskabels ordnungsgemäß in der Wandsteckdose?	
Der Kochvorgang wird unterbrochen und es ertönt ein Pfeifton.	Verwenden Sie einen Kochtopf, der nicht induktionstauglich ist oder ist die Kochzone ohne aufgelegten Kochtopf eingeschaltet?	Benutzen Sie einen anderen Kochtopf. Benutzen Sie einen induktionstauglichen Kochtopf.
	Der Kochtopf befindet sich nicht auf der Mitte der Kochzone.	Stellen Sie den Kochtopf auf die Mitte der Kochzone.
	Der Kochtopf wird erhitzt, jedoch stellen Sie ihn mehrmals von der Kochzone ab.	Stellen Sie den Kochtopf auf die Kochzone.
Die Kochzone ist eingeschaltet, jedoch wird der Kochtopf nicht erhitzt.	Ist der Kochtopf leer oder die Temperatur zu hoch?	Prüfen Sie, ob Sie das Gerät ordnungsgemäß bedienen.
	Sind die Lüftungsschlitze am Gerät bedeckt oder verschmutzt?	Sorgen Sie dafür, dass die Lüftungsschlitze am Gerät frei sind. Warten Sie, bis das Gerät abkühlt und schalten Sie die Kochzone noch einmal ein.
	Ist das Gerät schon seit 2 Stunden in Betrieb, ohne dass Sie die Einstellungen geändert haben?	Stellen Sie das Gerät erneut ein oder verwenden Sie den Timer.
Das Gerät meldet folgende Störungen:	E0: Kein Kochtopf E1: Zu niedrige Spannung E2: Zu hohe Spannung E3: Thermistormodul offen E4: Thermistormodul in Kurzschluss E5: IGBT am Thermistor offen E6: IGBT am Thermistor in Kurzschluss	Falls das Gerät die Störung E0 meldet, prüfen Sie, ob Sie einen induktionstauglichen Kochtopf verwenden oder warten Sie, bis sich das Gerät abgekühlt hat und schalten Sie es noch einmal ein. Falls das Gerät eine der Störungen E1–E8 meldet, wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstcenter.

	E7: Fehler der Schutzvorrichtung an Thermistormodul E8: Überhitzung des Backofenthermistors E9: IGBT am Thermistor überhitzt EB: Interner Fehler	
--	---	--

Lässt sich mit den oben angeführten Tipps die Störung nicht beseitigen, trennen Sie das Gerät umgehend vom Stromnetz und rufen Sie unser Kundendienstcenter an. Schreiben Sie sich den Störungscode auf und teilen Sie ihn dem Kundendienst mit. Um Gefahren oder eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden, dürfen Sie das Gerät nicht öffnen oder zerlegen. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren.

GARANTIE UND SERVICE

Wenden Sie sich für weitere Informationen oder bei Problemen bitte an das Kundendienstcenter von Gorenje in Ihrem Land (die Telefonnummer finden Sie in der internationalen Garantiekarte). Falls es in Ihrem Land kein solches Kundendienstcenter gibt, wenden Sie sich bitte an den lokalen Händler von Gorenje.

Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt!

WIR BEHALTEN UNS DAS RECHT ZU ÄNDERUNGEN VOR, DIE KEINEN EINFLUSS AUF DIE FUNKTION DES GERÄTS AUSÜBEN.

УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА

МК

Одлагање стари апарати

Симболот на производот или на неговата амбалажа укажува на тоа дека овој производ не може да се третира како отпад од домаќинството. Наместо тоа, истиот мора да се предаде во собиран пункт за рециклирање на електрична и електронска опрема. Со правилно одлагање на овој производ, помагате да се заштитат животната средина и човековото здравје, кои инаку би можело да бидат оштетени со несоодветно одлагање на овој производ. За подетални информации во врска со рециклирањето на овој производ, контактирајте ги вашите градски власти, службата за одлагање отпад во вашето место или продавницата во која сте го купиле производот.



Правилна употреба

Плочата треба да се користи исклучиво за подготвување храна во вашиот дом. Не смее да се користи за ниту една друга намена.

За ваша информација...

Ве молиме внимателно прочитајте го ова упатство пред да почнете да го користите вашиот апарат. Во него се содржани важни информации во врска со безбедноста и начинот на кој треба да го користите и да се грижите за вашиот апарат, за тој да може многу години сигурно да ви користи.

Доколку вашиот апарат почне да работи неправилно, најпрво погледнете во делот насловен „Што да се прави доколку дојде до проблем?“. Помалите проблеми често можете и самите да ги отстраните, без да мора да викаете сервисер. Ве молиме чувајте го ова упатство на безбедно место и дајте им го на евентуалните нови сопственици, заради нивно информирање и безбедност.

БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

Приклучување и работење

- Апаратите се произведени во согласност со релевантните безбедносни регулативи.
- Апаратот е произведен во согласност со релевантните стандарди за ефективна безбедност. Сепак, наша цврста препорака е лицата со намалени физички, моторни или ментални способности или лицата со несоодветно искуство или знаење да не го користат апаратот доколку не се во придружба на квалификувано лице. Истата препорака се однесува и на користење на апаратот од страна на лица кои не се полнолетни.
- Апаратот може да го приклучи на извор на струја и да го поправа и сервисира само квалификуван електричар, во согласност со тековно важечките безбедносни регулативи. Заради ваша безбедност, не дозволувајте никој освен квалификуван сервисер да го инсталира, сервисира или поправа овој апарат.
- Проверете дали главниот приклучок за струја е соодветен (16A, 230V) пред да го приклучите апаратот.
- Апаратот смее да се користи единствено доколку електричниот систем во вашиот дом има јачина од 16A.
- Ниво на бучава: $L_c < 70 \text{ dB(A)}$

Во врска со плочата



Никогаш не допирајте ја површината на апаратите за затоплување или за готвење. Тие се вжештуваат додека работат. Децата држете ги на безбедно растојание. Постои ризик од изгореници!

- Никогаш не оставајте ја плочата да работи без ничие присуство, затоа што кога работи со најголема (максимална) јачина, тоа резултира со екстремно брзи реакции.
- Секогаш ставајте го и користете го апаратот на сува, стабилна и хоризонтална површина и на растојание од 10 cm од околните предмети.
- Кога готвите, обрнете внимание на брзината со која се загреваат плочите. Не дозволувајте целата течност да зоврие и да испари од садовите за готвење, зашто постои ризик садот да се прегрее!
- Не ставајте празни лонци и тави на плочи за готвење кои се вклучени.
- Внимавајте кога јадењата ги приготвувате со крчкање, зашто водата може незабележано да испари, што ќе ги оштети садот за готвење и плочата, а за тоа не се прифаќа одговорност.
- Од суштинска важност е плочата за готвење да се исклучи по употреба.
- Прегреаните масти и масла може да се запалат самите од себе. Секогаш надзирајте го приготвувањето храна со масти и масла. Никогаш не гаснете запалени масти и масла со вода! Ставете го капакот на садот за готвење и исклучете ја ринглата.
- Стакло-керамичката површина на плочата е многу дебела. Сепак, треба да избегнувате да испуштате тврди предмети на стакло-кермичката плоча. Остри предмети што паѓаат на плочата може да ја искршат.

- Доколку на вашата стакло-керамичка плоча се појават пукнатини, напрснати места или други дефекти, веднаш исклучете го апаратот. Веднаш исклучете го осигурувачот и повикајте сервисер.
- Доколку плочата не може да се исклучи поради дефект на контролните сензори, веднаш исклучете го апаратот и повикајте сервисер.
- Внимавајте кога работите со апарати за домашна употреба! Приклучните кабли не смеат да дојдат во контакт со плочите за готвење.
- Стакло-керамичката плоча не треба да се користи како место за чување предмети.
- Не ставајте алуминиумска фолија или пластика на плочите за готвење. Се што може да се стопи, како пластика, фолија и особено шеќер или храна што содржи шеќер треба да се држи настрана од плочите за готвење. Со помош на специјална стругалка, веднаш отстранете го шеќерот од керамичката плоча (додека е се уште жешка), за да не ја оштетите плочата.
- Никогаш не смее да се ставаат метални предмети (лонци и тави, прибор за јадење, итн.) на индуциската плоча, зашто може да се загреат. Ризик од изгореници!
- Не ставајте запаливи предмети или предмети што се деформираат на топлина директно под плочата.
- Металните предмети што ги носите на себе може да се вжештат во непосредна близина на индуциската плоча. Внимавајте! Ризик од изгореници! Плочата не влијае на предмети што не може да се магнетизираат (на пр., златни или сребрени прстени).
- Никогаш не користете ги ринглите за подгревање неотворени конзерви храна или амбалажа од материјални компоненти. Тие може да експлодираат поради јачината на струјата!
- Сензорските копчиња мора да бидат чисти, зашто нечистотијата може да значи за апаратот исто што и контакт со прст. Никогаш не оставајте ништо (тави, кујнски крпи, итн.) на сензорските копчиња! Доколку вода што врие се прелее врз сензорските копчиња, ве советуваме да го притиснете копчето за **ИСКЛУЧУВАЊЕ**.
- Жешките тави не треба да ги прекриваат сензорските копчиња, зашто апаратот во таква ситуација автоматски ќе се исклучи.
- Вклучете ја заштитата од деца доколку во домот има миленици кои би можеле да дојдат во контакт со плочата.
- Индуциската плоча не може да се користи додека во вградената рерна се одвива пиролиза.
- Со апаратот не може да се ракува преку надворешен тајмер или засебен систем на далечинско управување.

- Не користете ја стакло-керамичката плоча доколку истата е напукната или скршена. Доколку се појави видлива пукнатина, веднаш исклучете го апаратот од струја.
- Доколку струјниот кабел е оштетен, истиот мора да го замени производителот, неговиот овластен сервисер или слично квалификувано лице, за да се избегне евентуалната опасност.
- Не оставајте го кабелот да виси над работ на работната маса или површина.
- ВНИМАНИЕ: Опасност од пожар – не чувајте предмети на површините за готвење.
- ВНИМАНИЕ: Готвењето без надзор на плоча со масти или масла може да биде опасно и може да резултира со пожар. Никогаш не обидувајте се да изгаснете пожар со вода. Наместо тоа, исклучете го апаратот и потоа покријте го огнот со капак или со влажна крпа.
- По употребата, исклучете го елементот на плочата со контролното копче и не се потпирајте на детекторот на сад за готвење (доколку моделот има таков детектор).
- ВНИМАНИЕ: Доколку површината е напукната, исклучете го апаратот за да избегнете можен струен удар (во зависност од моделот).
- Метални предмети, како што се ножеви, виљушки, лажици и капаци, не треба да се ставаат на површината на плочата, зашто може да се вжештат (во зависност од моделот).
- ВНИМАНИЕ: Проверете дали апаратот е исклучен пред да ја замените сијаличката, за да избегнете можен струен удар.
- Не користете абразивни средства за чистење или остри стругалки за метал при чистење на стаклената врата на рерната, зашто тие може да ја изгребат површината, што може да доведе до напукнување на стаклото.

Лица што го употребуваат апаратот

Внимание!

Апаратот и неговите достапни делови се вжештуваат во текот на употребата. Треба внимателно да се избегнува допирање на грејните елементи. Децата помали од 8 години треба да се држат настрана од апаратот, освен доколку не се под постојан надзор.

Децата треба да бидат под надзор, за да не си играат со апаратот.

Овој апарат може да го користат деца помали од 8 години и лица со намалени физички, сетилни и умствени способности или без искуство или знаење, доколку истите се под надзор или им се дадени упатства за

користење на апаратот на безбеден начин и доколку се свесни за можните опасности.

Децата не смеат да си играат со апаратот.

Чистењето и одржувањето не смее да го вршат деца, освен доколку не се постари од 8 години и доколку не се под надзор.

Апаратот и неговиот струен кабел мора да бидат вон дофат на деца помали од 8 години.

Внимание:

- Лица со пејсмејкери или вградена инсулинска пумпа мора да проверат дали индуциската плоча влијае врз нивните импланти (фреквенцискиот опсег на индуциската плоча изнесува 20-50 kHz).

Опис на апаратот

Плочата

Плочата има режим на индуциско готвење. Индуцискиот кабел под стакло-керамичката плоча создава променливо електромагнетно поле, кое минува низ стакло-керамичката плоча и индуцира струење, кое создава топлина на дното на садот за готвење. Со индуциските рингли, топлината не се пренесува од зелен елемент преку садот за готвење до храната што се приготвува, туку потребната топлина се создава директно во садот по пат на индуциски струења.

Предности на индуциската плоча

- Готвење со заштеда на енергија по пат на директен пренос на енергијата до садот (потребни се соодветни лонци/тави од материјал што се магнетизира).
- Зголемена безбедност, со оглед на тоа што енергијата се пренесува единствено кога садот ќе се стави на плочата.
- Крајно ефективен пренос на енергија помеѓу индуциската рингла и дното на садот за готвење.
- Брзо загревање.
- Ризикот од изгореници е мал, со оглед на тоа што површината за готвење се загрева единствено преку основата на садот; храната што се прелева при зовривање не се лепи за површината.
- Брза, сензитивна контрола на доводот на струја.

РАБОТЕЊЕ

Садови за готвење на индуциски плочи

Садовите за готвење на индуциски плочи мора да се од метал и да имаат магнетски својства. Нивната основа мора да биде доволно голема.

Користете единствено садови со дно соодветно за индукција.

Соодветноста на сад за готвење се утврдува на следниот начин:

Соодветни садови за готвење	Несоодветни садови за готвење
Емајлирани садови од челик со дебело дно	Садови од бакар, челик што не рѓосува, алуминиум, огноотпорно стакло, дрво, керамика и теракота
Садови од лиено железо со емајлирано дно	

Садови од повеќеслоен челик што не рѓосува,
термички челик што не кородира или
алуминиум со специјално дно

Спроведете го магнетскиот тест опишан подолу, за да бидете сигурни дека садот е соодветен за готвење со индукциска струја.

Магнетски тест:

Придвижете магнет кон дното на вашиот сад за готвење. Доколку магнетот биде привлечен кон дното, може да го користите садот за готвење на индукциска плоча.

MAGNET MAGNET



Белешка:

Кога се користат садови соодветни за индукциско готвење од одредени производители, може да се јават звуци што може да му се припишат на дизајнот на таквите садови.

Внимавајте при готвење на храната по пат на крчкање, затоа што водата при крчкањето може незабележително да испари, што ќе ги оштети садот за готвење и плочата, а за тоа не се прифаќа одговорност.

Рингла	Минимален дијаметар на тавата
Ø 200mm	Ø 120mm

Никогаш не користете садови за готвење со изобличено дно. Вдлабнато или заоблено дно може да ја оневозможи заштитата од прегревање, па апаратот премногу да се вжешти. Тоа може да доведе до напукнување на стаклената површина и до топење на дното на садот за готвење. Штетите што произлегуваат од користењето несоодветни садови за готвење или од целосно испарување на водата при вриење не се вклучени од гаранцијата.



Регулирање на струјата

Јачината на греењето на ринглите може да се дотера на разни нивоа. Во табелата се дадени примери на начинот на кој се користи секое од можните дотерувања.

Ниво на готвење:	Соодветно за:
1	Одржување на топлината на храната. Крчкање мали количини (најмала јачина на греење).
2	Крчкање.
3-4	Крчкање големи количини или печење поголеми парчиња месо додека не се целосно зготвени.
5	Печење, добивање сокови.
6	Печење
7	Печење (најголема јачина).

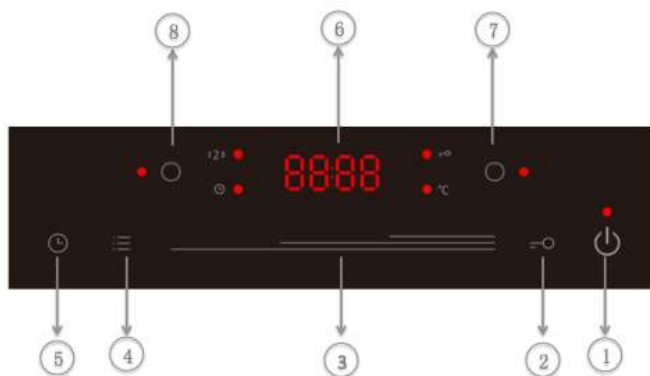
КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ НА ИНДУКЦИСКИОТ ШПОРЕТ



Изгледот на апаратот може да се разликува од илустрациите.

1. Рингла
2. Контролен панел на допир

РАКУВАЊЕ СО ПЛОЧАТА СО СЕНЗОРСКИТЕ КОПЧИЊА



1. ВКЛУЧУВАЊЕ/ИСКЛУЧУВАЊЕ
2. Заштита од деца
3. Лизгач за регулирање
4. Избор на функции
5. Тајмер
6. Екран
7. Вклучување на десната рингла
8. Вклучување на левата рингла

Упатство за работа со производот

Откако ќе го вклучите кабелот во штекер, се емитува звучен сигнал и индикаторот над копчето [Вклучи/Исклучи] почнува да светка, сигнализирајќи дека апаратот е приклучен на струја; овој режим се нарекува „стендбај (мирување)“. Ставете соодветен сад за готвење на средината од ринглата. Кога копчето [Вклучи/Исклучи] ќе се притисне еднаш, на екранот се појавува симболот [--

--]. Апаратот преоѓа на режим на бирање, а индикаторот над копчето [Вклучи/Исклучи] продолжува да свети. Притиснете ги соодветните копчиња за функциите за да почнете да работите. По готвењето, прекинете го работењето и префрлете го апаратот на режим „стендбај (мирување)“ со притискање на копчето [Вклучи/Исклучи].

Режим на готвење:

Јачина:

- Притиснете го копчето 7 или 8; индикаторот светнува и на екранот се појавува симболот [--], означувајќи дека е вклучена автоматски поставена јачина. Јачината може да се менува со контролниот лизгач 3 до саканото ниво на јачина.
- Има вкупно 7 нивоа на јачина (J1: 300 W, J2: 600 W, J3: 1000 W, J4: 1300 W, J5: 1500 W, J6: 1800 W, J7: 2000 W).
- За да изберете друг режим, притиснете го копчето [Функција] за да се префрлите на друг режим на готвење или притиснете го копчето [Вклучи/Исклучи] за да ја прекинете работата.

Температура:

- Притиснете и држете го притиснато копчето [Функција] се додека не светне индикаторот за [Темп]. Температурата може да се менува со помош на контролниот лизгач.
- Изберете го саканото ниво на температура.
- Има вкупно 7 нивоа на температура (60 °C, 90 °C, 120 °C, 150 °C, 180 °C, 210 °C, 240 °C).
- За да го исклучите овој режим, притиснете го копчето [Функција] за да се префрлите на друг режим на готвење или притиснете го копчето [Вклучи/Исклучи] за да ја прекинете работата.

Заштита од деца:

Притиснете го ова копче и држете го притиснато 3 секунди, за да ја активирате заштитата од деца. За да ја исклучите, притиснете го копчето и држете го притиснато 3 секунди.

Функција тајмер:

Корисникот може да го одбере времето на готвење кога е одбран специфичен режим на готвење. Притиснете го копчето [Тајмер] еднаш за да дојдете до функцијата тајмер. Индикаторот [Тајмер] на лево од копчето светнува. На екранот се прикажува автоматски поставен временски период [00:30]. Со помош на контролниот лизгач, одберете го саканиот временски период. За да ја исклучите оваа функција, или притиснете го копчето [Вклучи/Исклучи] за да се вратите на режим „стендбај (мирување)“, или држете го копчето [Тајмер] притиснато за да се вратите на саканата јачина или температура на работа на апаратот.

ЧИСТЕЊЕ И ГРИЖА ЗА АПАРАТОТ



- Пред да почнете да ја чистите плочата, исклучете ја и оставете ја да се излади.
- Не користете средства за чистење со пара или под висок притисок за чистење на плочата за готвење, зашто тоа може да предизвика струен удар.
- При чистење, нежно минувајте со крпата преку **сензорското копче**. Во спротивно, плочата може случајно да се вклучи!

Стакло-керамичка плоча

Важно! Никогаш не употребувајте агресивни средства за чистење, како што се средства за грубо чистење, абразивни средства за чистење садови за готвење, отстранувачи на корозија и дамки, итн.

Чистење по употреба

Секогаш чистете ја целата плоча кога е извалкана. Се препорачува тоа да го правите по секое користење на истата. Чистете ја со влажна крпа и малку течно средство за миене. Потоа, исушете ја со чиста, сува крпа, за да бидете сигурни дека на површината на плочата не останал детергент.

Неделно чистење

Чистете ја целата плоча темелно еднаш неделно со комерцијални средства за чистење стакло-керамички плочи.

Ве молиме внимателно следете ги упатствата на производителот.

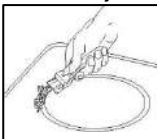
Кога се нанесува на плочата, средството за чистење ја прекрива со заштитен слој, кој е отпорен на вода и нечистотија. Целата нечистотија останува на слојот и може лесно да се отстрани. Потоа, истријте ја плочата со чиста крпа. Проверете да не останало средство за чистење на површината на плочата, затоа што тоа ќе реагира агресивно кога плочата ќе се затопли и ќе го смени изгледот на површината.

Видови нечистотии

Големите нечистотии и дамките (бигор и сјајни дамки со седефен изглед) најуспешно се отстрануваат додека плочата е се уште малку топла. Користете комерцијални средства за чистење за да ја исчистите плочата.

Продолжете како што е наведено во точка 2.

Најпрво натопете ја храната која претекла при вриењето со влажна крпа и потоа отстранете ја преостанатата нечистотија со специјална стругалка за стакло-керамички плочи. Потоа, повторно исчистете ја плочата како што е опишано во точка 2.



Изгорениот шеќер и стопената пластика мора да се отстранат веднаш, додека се уште топли, со помош на стругалка за стакло. Потоа, исчистете ја плочата повторно како што е опишано во точка 2.

Зрната песок кои може да се најдат на плочата кога лупите компири или чистите марула може да ја изгребат површината на плочата кога врз неа поместувате садови за готвење. Проверете да не останале зрна песок на плочата.

Промените на бојата на плочата не влијаат врз функционирањето и стабилноста на стакло-керамичкиот материјал. Тие промени на бојата не претставуваат промени на самиот материјал, туку остатоци од храна кои не биле отстранети и кои изгореле на површината.

Сјајни точки се јавуваат кога дното на садот за готвење се трие од површината на плочата, особено кога се користат садови со алуминиумско дно или несоодветни средства за чистење. Таквите точки тешко се отстрануваат со стандардни средства за чистење. Може да е потребно неколку пати да го повторите процесот на чистење. Со текот на времето, декорацијата ќе исчезне и ќе се јават темни дамки, како резултат на користењето агресивни средства за чистење и садови со избличени дна.

ШТО ДА СЕ ПРАВИ ВО СЛУЧАЈ НА ПРОБЛЕМ?



Внимание

Доколку вашиот апарат е дефектен, ве молиме проверете дали можете самите да го решите проблемот со помош на ова упатство за користење.

Постојат одредени проблеми што може самите да ги решите, опишани подолу.

Осигурувачите често прегоруваат?

Обратете се до технички сервис или до електричар!

Не можете да ја вклучите индукциската плоча?

- Дали електричната инсталација (кутијата со осигурувачи) прегорела некој осигурувач?
 - Дали е плочата приклучена на извор на струја?
 - Дали сензорските копчиња се делумно прекриени со влажна крпа, течност или метален предмет?
- Ве молиме отстранете ги.

- Дали користите несоодветен сад за готвење? Погледнете го делот за „Садови за готвење за индукуциски плочи“.

Дали сатовите за готвење што ги користите произведуваат звуци?

Ова се должи на технички причини; не постои ризик за индукуциската плоча и садот за готвење.

Дали вентилаторот за разладување се уште работи откако ќе се исклучи?

Ова е нормално, со оглед на тоа што апаратот се лади.

Дали плочата произведува звуци (на потчукување или напрснување)?

Ова се должи на технички причини и не може да се избегне.

Дали на плочата има капки или пукнатини?

Во случај на вашата стакло-керамичка плоча да се појават пукнатини или други дефекти, веднаш исклучете го апаратот. Веднаш исклучете ги осигурувачите и повикајте ја Сервисната служба.

Во случај на други грешки во работењето, ве молиме разгледајте ја следната табела пред да повикате сервисер. Подолу се дадени некои чести грешки и проверките што треба да се извршат.

Симптоми	Што да се провери	Решение
Откако апаратот ќе се приклучи на струја и ќе се притисне копчето „струја“, истиот не реагира.	Да не е прекинат доводот на струја?	Почекајте струјата повторно да дојде.
	Да не е прегорен осигурувачот или паднат прекинувачот на доводот на струја?	Внимателно проверете ги причините. Доколку проблемот не може да се реши, обратете се до нашиот Сервисен центар и побарајте да извршат проверка и поправка.
	Дали е кабелот правилно приклучен?	
Греењето прекинува среде нормална работи и се слуша звучен сигнал.	Се користи несоодветен сад за готвење или не е ставен сад на плочата?	Заменете го садот; употребувајте садови соодветни за индукуцискиот шпорет.
	Садот за готвење не е ставен на средината на ринглата.	Ставете го садот за готвење на средината на вклучената рингла.
	Дали садот за готвење се загрева, но постојано го отстранувате од плочата?	Ставете го садот за готвење во зоната за греење.
Апаратот не работи кога е вклучена ринглата.	Да не е садот за готвење празен или температурата превисока?	Проверете дали можеби апаратот се употребува неправилно.
	Дали вентилот за довод / испуштање воздух е затнат или во него се насобрала нечистотија?	Одзатнете го вентилот за довод/испуштање воздух. Почекајте апаратот да се излади, па потоа повторно вклучете го.
	Дали шпоретот работи повеќе од 2 часа без да му се даде никаква наредба?	Сменете го режимот на работа или употребете ја функцијата тајмер.
Се јавуваат ознаки за грешки во работењето	E0: Нема сад за готвење; E1: Низок напон E2: Превисок напон E3: Модулот на термисторот е отворен; E4: Модулот на термисторот е краток; E5: Термисторот кон изолираниот двополов транзистор е отворен;	Доколку се јави сигнал E0 за грешка во работењето, проверете дали садот за готвење што го користите е соодветен за индукуциско готвење или почекајте апаратот да се излади и потоа повторно вклучете го. Во случај на грешки означени со симболите E1–E8, ве молиме

	E6: Термисторот кон изолираниот двополов транзистор е краток; E7: Откажала заштитата на модулот на термисторот; E8: Прегреан термистор на рерната; E9: Прегреан термисторот кон изолираниот двополов транзистор; EВ: Внатрешен дефект	обратете се до Сервисниот центар заради проверка и поправка.
--	---	--

Доколку со горните решенија/контроли не може да се реши проблемот, веднаш исклучете го апаратот од струја и обратете се до Сервисниот центар заради проверка и поправка. Забележете ја ознаката на грешката и пријавете ја во Сервисниот центар. За да избегнете секакви опасности и оштетувања на апаратот, не расклопувајте го и не поправајте го апаратот самите.

ГАРАНЦИЈА И ПОПРАВКИ

Доколку ви се потребни информации или имате проблем, ве молиме обратете се во Центарот за грижа за корисници на Горење (телефонскиот број ќе го најдете на глобалниот гарантен лист).

Доколку во вашата земја не постои Центар за грижа за корисници, обратете се до вашиот локален дилер на Горење или до Сервисната служба за апарати за домаќинство на Горење.

Само за лична употреба!

Го задржуваме правото на какви и да е измени!

ГОРЕЊЕ

ВИ ПОСАКУВА МНОГУ ЗАДОВОЛСТВО ДОДЕКА ГО КОРИСТИТЕ ВАШИОТ АПАРАТ

1704001