

# gorenje



## IC 2000 SP

<b>SI</b>	<b>Navodila za uporabo .....</b>	<b>3</b>
<b>HR</b>	<b>Upute za uporabu .....</b>	<b>10</b>
<b>SRB - MNE</b>	<b>Uputstva za upotrebu .....</b>	<b>18</b>
<b>EN</b>	<b>Instruction manual .....</b>	<b>26</b>
<b>SK</b>	<b>Návod na obsluhu .....</b>	<b>34</b>
<b>PL</b>	<b>Instrukcja obsługi.....</b>	<b>42</b>
<b>HU</b>	<b>Használati utasítás .....</b>	<b>50</b>
<b>RO</b>	<b>Manual de instrucțiuni .....</b>	<b>58</b>
<b>RU</b>	<b>Инструкция по эксплуатации.....</b>	<b>66</b>

## 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 izkušeni 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.
- Raven hrupa:  $L_c < 70$  dB(A)

### Za kuhališče

- **Indukcijsko kuhališče se pri visoki kuhalni stopnji zelo hitro segreje, zato ga vedno uporabljajte pod nadzorom!**
- 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 dvojnimi 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 stopilo, 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 magnetnih 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.
- Če pri vgradnih pečicah poteka proces pirolize, indukcijskega kuhališča ni dovoljeno uporabljati.
- Naprave ne morete upravljati z ločenim daljinskim upravljalcem ali zunanjo napravo za nastavitev 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.

## Za osebe

### Pozor!

Naprave naj ne uporabljajo osebe (vključno z otroki) z omejenimi fizičnimi, čutilnimi ali mentalnimi sposobnostmi ali osebe brez znanja in izkušenj, razen pod nadzorom izkušene osebe, zadolžene za njihovo varnost, ki jim je natančno razložila delovanje in uporabo naprave ali pri uporabi naprave ponudila pomoč. Otroci naj se ne igrajo z aparatom.

### Pozor!

Površine grelnih in kuhalnih delov se pri uporabi segrejejo. Zato naj se otroci ne približujejo.

- 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 seprekine, 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 s 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:

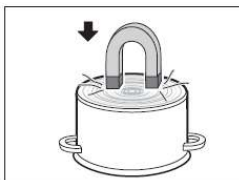
Izvedite v nadaljevanju opisani magnetni test ali pa se prepričajte, da je na posodi znak, da je posoda primerna za kuhanje z indukcijsko elektriko.

#### **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!

## Nasveti za varčevanje z energijo

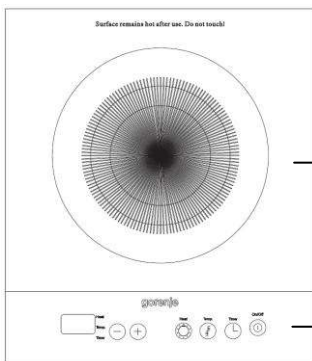
- V nadaljevanju boste našli pomembne napotke za energijsko varčno in učinkovito ravnanje z vašim novim indukcijskim kuhališčem in s posodami.
- Premer dna posode naj bo enak premeru kuhalne površine.
- Pri nakupu posode bodite pozorni na to, da je pogosto naveden zgornji premer posode. Ta je ponavadi večji od dna posode.
- Lonci na pritisk so zaradi zaprtega prostora za kuhanje in natlaka še posebej varčni, tako glede časa kot energije. S krajšim časom kuhanja se ohranijo vitamini.
- Bodite pozorni na to, da je v loncu na pritisk vedno zadostna količina tekočine, saj se pri praznem loncu zaradi pregretja lahko poškodujeta kuhalna površina in lonec.
- Lonce oz. posodo po možnosti vedno pokrijte s primerno pokrovko.
- Za vsako količino jedi uporabljajte ustrezno posodo. Velika, a komaj napolnjena posoda, porabi precej energije.

## Kuhalne stopnje

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

Kuhalna stopnja	Primerno za
1-2	Nadaljevanje kuhanja majhnih količin hrane ( <b>najnižja zmogljivost</b> )
3	Nadaljevanje kuhanja
4-5	Nadaljevanje kuhanja večjih količin hrane, nadaljevanje pečenja večjih kosov
6	Pečenje, priprava prežganke
7-8	Pečenje
9,10	Pogrevanje, popečenje, pečenje ( <b>visoka zmogljivost</b> )

## KUHALNA PLOŠČA



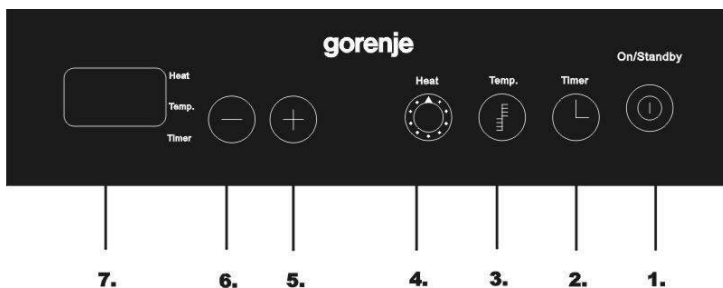
1.

Dekor se lahko razlikuje od prikazanega na slikah.

2.

1. Indukcijska kuhalna plošča
2. Senzorski upravljalnik

# UPRAVLJANJE S SENZORSKIMI TIPKAMI



1. tipka za vklop/stanje pripravljenosti
2. tipka za izklop (TIMER)
3. tipka za nastavev temperature
4. tipka za nastavev moči
5. tipka minus
6. tipka plus
7. prikazovalnik moči, temperature in timerja.

## Uporaba tipk

Opisani upravljalnik zahteva, da pritisnete določeno (izbirno) tipko **nato** pa pritisnete še naslednjo tipko. Uporaba naslednje tipke mora načeloma slediti v **10-tih sekundah**, sicer se izbira izbriše. Tipki PLUS/MINUS lahko pritisnete samo posamično.

## Upravljanje kuhališča in kuhalnih površin

1. Pri priključitvi električne energije se vam prikaže indikator pripravljenosti **On/Standby** in na prikazovalniku izpiše temperatura kuhalne plošče:
  - a) Če je temperatura kuhalne plošče manjša kot 50°C, se na prikazovalniku prikaže »-L-«
  - b) Če je temperatura kuhalne plošče večja kot 50°C, se na prikazovalniku prikaže »-H-«.
2. Primerno posodo postavite na sredino kuhalne plošče.
3. Ponovno pritisnite **On/Standby** tipko za vključitev plošče. Podatki na LED prikazovalniku izginejo. Prične utripati prikazovalnik **HEAT** in **TEMP** ter zasliši opozorilni zvok. Aparat je s tem pripravljen za nadaljno nastavev funkcij. (opomba: če v naslednjih 30sekundah ne določite katerekoli funkcije, se aparat izklopi (zaslišali boste zvočni signal)).
4. Nato pritisnite tipko **HEAT** kuhališče začne avtomatsko delovati z močjo 5. Z tipkama +/- lahko poljubno nastavite moč (1-10).
5. Z izbirno tipko **TEMP** kuhališče začne segrevati, da doseže prednastavljeno temperaturo 120°C. Z tipkama +/- lahko poljubno nastavite temperaturo na 60°C - 240 °C.

Da bi istočasno kuhali tudi na drugi kuhalni površini, ponovite celoten postopek opisan v točkah 1 do 5.

## Avtomatika za izklop (Timer)

Zaradi avtomatike za izklop se vsaka vklopljena kuhalna površina po preteku nastavljenega časa samodejno izklopi. Nastavite lahko kuhalne čase od 01 do 180 minut.

Vklopite kuhalno površino. Vklopite eno ali več kuhalnih površin in izberite zelene kuhalne stopnje. Pritisnite izbirno tipko **TIMER**. Točka pripravljenosti sveti.

Takoj zatem vnesite čas kuhanja s **tipkama +/-**.

### **Pomembno:**

- S pritiskom tipke TIMER se začne prikaz vrednosti pri 0.
- Po preteku časa se kuhalna površina izklopi. Zaslliši se kratek zvočni signal, ki ga lahko prekinete s pritiskom na poljubno tipko (razen tipke za on/standby).

## 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**

1. 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.

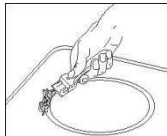
### **Tedensko čiščenje**

2. 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 moko 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.

### **Upoštevajte**

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 kuhhalno 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 obriba 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.

Napaka:	Možni vzrok:	Rešitev:
Na prikazovalniku se prikazuje sporočilo o napaki E01.	Napetost električnega toka je prenizka.	Preverite ali je aparat priključen na napetost, ki je navedena na napisni tablici
Na prikazovalniku se prikazuje sporočilo o napaki E02.	Napetost električnega toka je previsoka.	Preverite ali je aparat priključen na napetost, ki je navedena na napisni tablici
Na prikazovalniku se prikazuje sporočilo o napaki E03.	IGBT odprt ali v kratkem stiku.	Pokličite servisno službo.
Na prikazovalniku se prikazuje sporočilo o napaki E5.	Plošča se je pregrela >150°C.	Pustite, da se plošča ohladi, nato pa uporabite nižjo stopnjo moči kuhanja.
Na prikazovalniku se prikazuje sporočilo o napaki E6.	Temperaturni senzor v kratkem stiku.	Pokličite servisno službo.
Na prikazovalniku se prikazuje sporočilo o napaki E7.	Temperaturna zaščita >240°C.	Pustite, da se plošča ohladi, nato pa uporabite nižjo stopnjo moči kuhanja.
Na prikazovalniku se prikazuje sporočilo o napaki E8.	Napaka pri senzorju temperature.	Pokličite servisno službo.

## 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!**

**Pridržujemo si pravico do sprememb!**

**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 prosljedite novom vlasniku.

## SIGURNOSNE 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 fizičkih, 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.
- Razina buke:  $L_c < 70$  dB (A)

### Za ploču za kuhanje

- 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 ugrađenih 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.

## Za osobe

### Oprez!

Uređaj ne smiju koristiti osobe (uključivši i djecu) smanjenih fizičkih, motoričkih ili umnih sposobnosti, odnosno osobe bez potrebnih iskustava ili znanja, osim ako ih nadziru osobe zadužene za njihovu sigurnost i pruže im potrebnu pomoć i upute za rad uređaja. Malu djecu potrebno je nadzirati kako se ne bi igrala s aparatom.

#### • Pozor!

- Površine na grijaćim mjestima i poljima za kuhanje kod rada postaju vruće. Iz tog razloga mala djeca se strogo moraju držati dalje od ploče za kuhanje.
- 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 kuhališća 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 posuđe 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

### Posuđe 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 posuđe 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 s posebnim dnom	

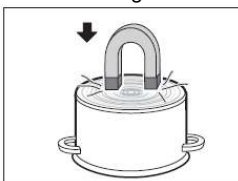
Izvedite u nastavku opisani test pomoću magneta ili provjerite postoji li na posudi oznaka prikladnosti za kuhanje s induciranom strujom.

#### **Test pomoću magneta:**

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

#### **Napomena:**

Kod uporabe lonca prikladnih za kuhanje pomoću inducirane struje nekih proizvođača, mogu se javiti zvukovi, čiji je uzrok način izvedbe ovih lonca. Oprez prilikom uporabe lonca 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 lonca 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!

### Savjeti za uštedu energije

U nastavku su navedeni važni napuci za učinkovito postupanje s Vašom novom indukcijskom pločom i posuđem za kuhanje koje štedi energiju.

- Promjer dna lonca treba biti iste veličine kao i promjer zone za kuhanje.

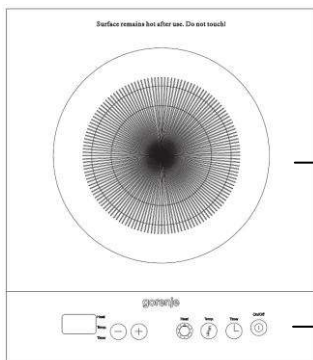
- Prilikom kupnje lonaca obratite pažnju na to da je često naveden gornji promjer lonca. Ovaj promjer je u većini slučajeva veći od dna lonca.
- Ekspres lonci zahvaljujući zatvorenom prostoru za kuhanje i nadtlaku naročito štede vrijeme i energiju. Kratkim vremenom kuhanja čuvaju se vitamini.
- Uvijek pazite na to da u ekspres loncu bude dovoljno tekućine, jer u slučaju da se kuha s praznim loncem uslijed pregrijavanja može doći do oštećenja na zoni za kuhanje i loncu.
- Lonce, prema mogućnosti, uvijek poklopite odgovarajućim poklopcem.
- Za svaku količinu jela treba upotrijebiti odgovarajući lonac. Veliki, premla napunjen lonac treba mnogo energije.

## 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
1-2	Dokuhavanje manjih količina (najniža snaga)
3	Dokuhavanje
4-5	Dokuhavanje velikih količina, nastavak pečenja većih komada
6	Pečenje, pravljenje zaprške
7-8	Pečenje
9,10	Zakuhavanje, zapečenost jela, pečenje (najviša snaga)

## OPIS UREĐAJA



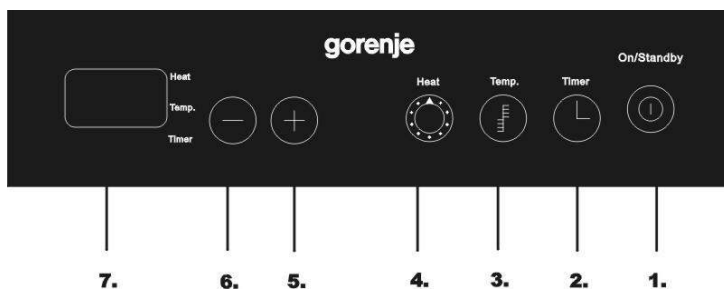
**1.**

Dekor može odstupati od slika.

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

**2.**

# UPRAVLJANJE



1. ON / Standby
2. Odbrojavanje izbor
3. Temperatura izbor (temp)
4. Odabir snage (topline)
5. + Senzor za podešavanje topline, temp i odbrojavanjem izbor
6. Senzor - za podešavanje topline, temp i odbrojavanjem izbor
7. LED display (VRUČINA, temp, Odbrojavanje)

## Pritisak na tipke

Ovdje opisano upravljanje nakon pritiska tipke (za odabir) **očekuje** i pritisak na jednu od sljedećih tipki. Sljedeća tipka mora se pritisnuti **u roku od 10 sekundi**, u suprotnom se poništava odabir. Tipke plus/minus mogu se pritisnuti malo po malo ili stalno držati pritisnute.

## Upravljanje pločom i zonom za kuhanje

1. Pri priključivanju električne energije će vam se prikazati indikator spremnosti **On/Standby** i na ekranu će se ispisati temperatura ploče za kuhanje
  - a) Ako je temperatura ploče za kuhanje manja od 50°C, na ekranu će se prikazati »-L-«
  - b) Ako je temperatura ploče za kuhanje veća od 50°C, na ekranu će se prikazati »-H-«.
2. Primjenu posudo postavite na sredini ploče za kuhanje.
3. Ponovno pritisnite **On/Standby** tipku za uključenje ploče. Podatci na LED ekranu će nestati. Kontrolne žarulje prikazivača **HEAT** i **TEMP** će početi treperiti te će se čuti zvuk upozorenja. Aparat je sa tim pripremljen za daljnje biranje funkcija (upozorenje: ako se u sljedećih 30 sekundi ne odlučite niti za jednu funkciju, aparat će se isključiti (čuti ćete zvučni signal)).
4. Pritisnite **HEAT** prekidač za uključivanje u jednom hotplate na indukciju. Kontrolna svjetiljke od "VRUČINA" treperi. Pritisnite Funkcija Ključne topline. U unaprijed moć pozornica "5" je odabrana i uključuje uređaj. S dugme, možete promijeniti postavke u bilo koje vrijeme u rasponu od 1 do 10.
5. Pritisnite Funkcija Ključne temp. za odabir temperature. U unaprijed temperatura fazi "120 ° C" je odabrana i uključuje uređaj. S dugme, možete promijeniti postavke u bilo koje vrijeme u rasponu od 60 do 240 ° C.

Da bi istovremeno kuhali i na drugoj kuhaloj površini, ponovite postupak opisan u točkama od 1 do 5.

## Automatski prekidač-off (brojač)

Automatska sklopka-off uređaj će isključiti bilo koju zonu kuhanja nakon određenog vremenskog razdoblja. Vrijeme rada ploče možemo namjestiti u rasponu od 1 minute do 180 minuta .

Nakon odabira temperature pritisnite tipku Odbrojavanje. Na zaslonu se pokazuje broj "0". S gumbom, sada možete odabrati vrijeme rada od 1 do max. 180 minuta.

Tada se na zaslonu broji trajanje u minuti. Nakon što je isteklo vrijeme začuje se zvučni signal i uređaj automatski prelazi u stanje čekanja.

Napominjemo:

- Sa pritiskom gumba TIMER će početi sa vrijednošću 0.
- Po isteku vremena ploča za kuhanje će se isključiti. Signal za isključivanje će se čuti neko vrijeme i može se isključiti pritiskom na bilo koju tipku (osim za uključivanje / isključivanje).

## 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

1. 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.

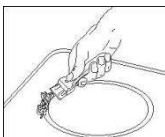
### Tjedno održavanje

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

**Iskijela 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.

<b>Greška:</b>	<b>Mogući uzrok:</b>	<b>Rješenje:</b>
Na ekranu će se prikazati poruka o greški E01.	Preslabo električno napajanje.	Provjerite da li je aparat priključen na napajanje, koje je navedeno na tablici
Na ekranu će se prikazati poruka o greški E02.	Prejako električno napajanje.	Provjerite da li je aparat priključen na napajanje, koje je navedeno na tablici
Na ekranu će se prikazati poruka o greški E03.	IGBT otvoren ali u kratkom spoju.	Pozovite servisnu službu.
Na ekranu će se prikazati poruka o greški E5.	Ploča se je pregrijala >150°C.	Pustite da se ploča ohladi i zatim uporabite nižu snagu kuhanja.
Na ekranu će se prikazati poruka o greški E6.	Temperaturni senzor je u kratkom spoju	Pozovite servisnu službu.
Na ekranu će se prikazati poruka o greški E7.	Temperaturna zaštita>240°C.	Pustite da se ploča ohladi i zatim uporabite nižu snagu kuhanja..
Na ekranu će se prikazati poruka o greški E8.	Greška na senzoru temperature.	Pozovite servisnu službu...

## 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!**

**GORENJE  
VAM ŽELI OBILJE ZADOVOLJSTVA PRI UPORABI VAŠEG  
APARATA!**

**Pridržavamo pravo promjena!**

## 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.
- Priključenje 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.
- Nivo buke:  $L_c < 70$  dB (A)

### Bezbednost zona za kuvanje (ringli)

- 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 tvrđi 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 kojem je priključen aparat, i pozovite servisnu službu.
- Ako zbog kvara kontrolne table ringlu ne možete isključiti dodir, smesta isključite osigurač instalacije, na kojem je priključen aparat, i pozovite servisnu službu.
- Pazite prilikom upotrebe susednih kućanskih aparata. Priključni 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 prilepe 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 stvari, 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 zagrevajte 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 prijaviti 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 rena izpod kuhalne ploče ima uklopljenu pirolizu, upotreba indukcijske 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.

## Bezbednost lica

### Pažnja!

Aparat ne smeju koristiti lica (uključivši i decu) smanjenih fizičkih, motoričkih ili umnih sposobnosti, odnosno lica bez potrebnih iskustava ili znanja, osim pod kontrolom lica zaduženih za njihovu bezbednost, koja moraju da im pruže potrebnu pomoć i uputstva za rad aparata. Deca moraju da budu pod nadzorom da se ne bi igrala sa aparatom.

### Pažnja!

Površine grejnih zona i zona za kuvanje ugriju se u toku upotrebe, stoga sprečite maloj deci dostup do aparata.

- Lica s pejsmejkerom 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 izmenično elektromagnetsko polje, koje prodre 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.

## UPRAVLJANJE

### 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

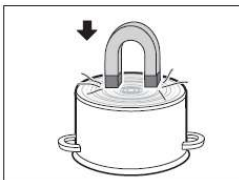
Uradite pokus s magnetom, koji je opisan u nastavku, ili proverite dali se na šerpi nalazi oznaka, koja kaže da je prikladna za upotrebu na indukcionim pločama za kuvanje.

### Pokus s magnetom

Magnet povucite po dnu posude. Ako se magnet uhvati na šerpu, ova je prikladna za indukcioni 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 neprimjetno ostaju bez vode ! Kao posledica nastaje steta na posudi i na ploči za kuvanje. Za to ne mozemo preuzeti odgovornost !

## Saveti za štednju energije

U nastavku ćete da nađete nekoliko važnih uputa za što efikasnije i štedljivije delovanje Vaše nove indukcione ploče za kuvanje.

- Prečnik dna neka uvek bude jednak prečniku ringle za kuvanje.
- Prilikom kupovine pazite na činjenicu, da je na sudovima obično naveden prečnik gornjeg dela, odnosno poklopca, koji je često veći od prečnika dna šerpe.
- Lonci na pritisak (tzv. pretis-lonci), koji koriste povećan pritisak u čvrsto zatvorenoj unutrašnjosti, naročito su štedljiviji, bilo s vremenom ili energijom. Zbog kraćeg vremena kuvanja, u hrani ostaje više vitamina.
- Pazite da je u loncu na pritisak uvek dovoljno tečnosti. Ukoliko je na ringli prazan lonac, doći će do pregrevanja, koje će oštetiti i lonac i ringlu.
- Sudove po mogućnosti uvek zatvorite poklopcem odgovarajuće veličine.

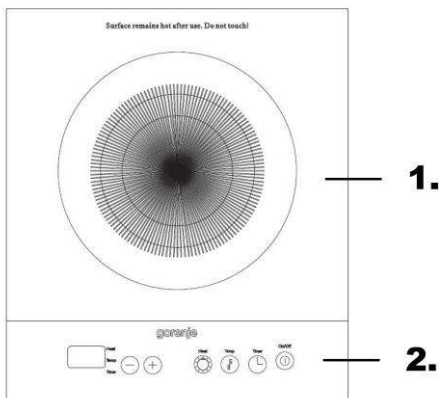
Koristite sudove, koji odgovaraju količini hrane koju pripremate. Ako koristite preveliku, delimično napunjenu šerpu ili lonac, potrošićete dosta više energije.

## 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:
1-2	Održavanje toplote, nastavak kuvanja manje količine hrane (najniži nivo)
3	Nastavak kuvanja
4-5	Nastavak kuvanja većih količina, nastavak prženja većih komada
6	Prženje, zapečenost
7-8	Prženje
9-10	Zagrevanje do vrelišta, prženje (najviši nivo snage)

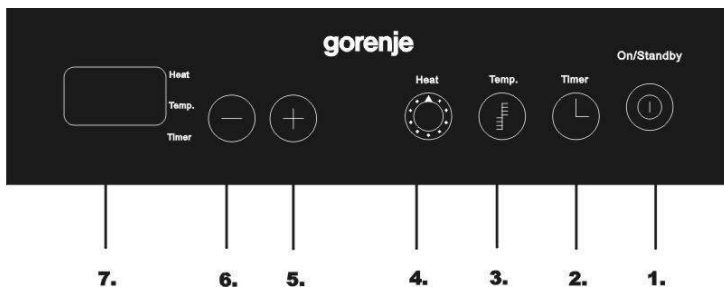
## POVRŠINA ZA KUVANJE



Proizvod se može razlikovati od onog prikazanog na slici.

1. Indukciona ringla
2. Modul za upravljanje indukcione ploče

## UPRAVLJANJE INDUKCIONE PLOČE



1. Tipka za paljenje/standby
2. Tipka za gašenje (TIMER)
3. Tipka za podešavanje temperature
4. Tipka za podešavanja jačine
5. Tipka minus
6. Tipka plus
7. Pokazivač jačine, temperature i tajmera.

## Upotreba tipki

Opisani upravljač zahtijeva, da pritisnete određenu (izabranu) tipku, zatim da pritisnete još jednu tipku. Upotrebe sledeće tipke mora uslijediti u sledećih 10-tak sekundi, jer se u suprotnom izbor briše. Tipke PLUS/MINUS možete pritisnuti posebno ili ih pritisnete za duži period.

## Upravljanje pločom i površinom za kuvanje

1. Pri priključenju na el. mrežu će vam se upaliti indikator **On/Standby** i na displeju će se pojaviti temperatura ploče za kuvanje:
  - a) Ako je temperatura ploče za kuvanje manja od 50°C, na displeju će se prikazati »-L-«
  - b) Ako je temperatura ploče za kuvanje veća od 50°C, na displeju će se prikazati »-H-«.
2. Adekvatnu posudu postavite na sredinu ploče za kuvanje.
3. Ponovno pritisnite **On/Standby** dugme za uključenje ploče. Podatci na LED displeju se pojavje. Počće da treperi indikator **HEAT** i **TEMP** kao i upozoravajući zvuk. Aparat je tada pripremljen za dalja podešavanja

funkcija. (napomena: ukoliko u sledećih 30 sekundi ne izaberete neke funkcije, aparat će se automatski isključiti (čućete zvučni signal)).

4. Pritisnite tipku za On/ Standby I na prikazivaču će vam se upliti lampica upozorenje HEAT. Zatim pritisnite tipku HEAT ploča automatski počne da radi na jačini 5. sa tipkama +/- mozete podesiti jačinu(1-10).
5. Sa odabirom tipke TEMP ploča počinje zagrijavati, i dostize automatski podešenu temperaturu 120°C. sa tipkama +/- temperaturu možete podesiti na 60°C-240°C.

Da bi istovremeno kuvali I na drugoj površini, ponovite cijeli postupak opisan u tačkama 1 i 5.

## Automatika za isključenje (Timer)

Zbog automatike za isključenje svaka uključena površina za kuvanje po isteku podešenog vremena, samostalno se isključi. Vrijeme kuvanja možete podesiti od 01 do 180 min.

Uključite površinu za kuvanje. Uključite jednu ili više površina za kuvanje i izaberite zeljene stepene kuvanja. Pritisnite izbirnu tipku TIMER. Pripremna tačka svijetli.

Odmah nakon toga unesite vrijeme kuvanja sa tipkama +/-.

### **Važno:**

Sa pritiskom tipke TIMER počinje prikaz vrijednosti 0.

Po isteku vremena ploča za kuvanje se isključi. Začuje se kratak zvučni signal, kojeg možete prekinuti sa pritiskom na bilo koju tipku (sem tipke za uključiti/isključiti).

## Važne upute u vezi vremena aktiviranja, odnosno držanja tipke / senzora

Postupci za upravljanje aparata, opisani u ovim uputstvima pretpostavljaju da nakon pritiska jedne od tipki smesta pritisnete sledeću. Sledeću tipku morate u principu pritisnuti najkasnije 10 sekundi nakon pritiska na prvu, inače je izbor opozvan (poništen).

## 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

1. 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.

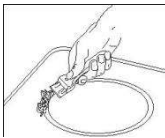
## Nedeljna nega

2. 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 zaprišanu 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 izgubiti 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 ostacima 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 abrazivnih 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 ozleđa i štete na aparatu, izbegavajte takve zahvate i popravke prepustite samo odgovarajuće osposobljenom stručnjaku za električnu, 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 tehnički 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.

<b>Greška:</b>	<b>Mogući uzrok:</b>	<b>Rešenje:</b>
Na displeju se pojavi šifra greške E01.	Napon električne mreže je nedovoljan.	Proverite da li je aparat priključen na napon koji je naveden na natpisnoj tablici
Na displeju se pojavi šifra greške E02.	Napon električne mreže je previsok.	Proverite da li je aparat priključen na napon koji je naveden na natpisnoj tablici
Na displeju se pojavi šifra greške E03.	IGBT otvoren ili u kratkom spoju	Pozovite servis.
Na displeju se pojavi šifra greške E5.	Ploča se pregreva preko $>150^{\circ}\text{C}$ .	Pustite da se ploča ohladi, nakon toga koristite niži stepen snage kuvanja.
Na displeju se pojavi šifra greške E6.	Temperaturni senzor u kratkom spoju.	Pozovite servis
Na displeju se pojavi šifra greške E7.	Temperaturna zaštita $>240^{\circ}\text{C}$ .	Pustite da se ploča ohladi, nakon toga koristite niži stepen snage kuvanja.
Na displeju se pojavi šifra greške E8.	Greška kod senzora temperature	Pozovite servis.

## 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**

## 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.
- Noise level: Lc < 70 dB(A)

### Concerning the hob

- **Never allow the induction hob to operate unattended, as the high power setting (power max.) results in extremely fast reactions.**
- 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.

## Concerning persons

### Caution!

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

### Attention:

The surfaces of the heating and cooking zones become hot during use. Keep small children away at all times.

- 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 fermité steel or aluminium with a special base	

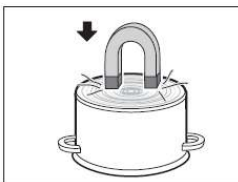
Conduct the magnet test described below or make sure that the pot bears the symbol for suitability for cooking with induction current.

#### **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.

### How to cut power consumption

- The following are a few useful hints to help you cut your consumption of energy and use your new induction hob and the cookware efficiently.
- The base of your cooking pots should be the same size as the cooking zone.

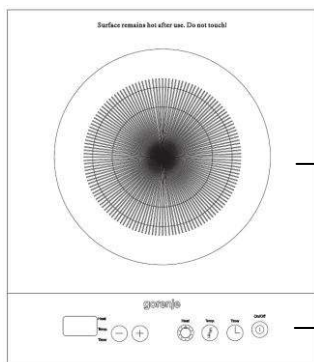
- When buying cooking pots, note that it is frequently the diameter of the top of the pot that is indicated. This is usually larger than the base of a pot.
- Pressure cookers are particularly low on energy and time required thanks to the pressure and the fact that they are tightly closed. Short cooking times mean that vitamins are preserved.
- Always make sure that there is sufficient fluid in your pressure cooker since the cooking zone and the cooker may be damaged as a result of overheating if the pressure cooker boils dry.
- Always close cooking pots with a suitable lid.
- Use the right pot for the quantity of food you are cooking. A large pot which is hardly filled will use up a lot of energy.

## 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
1-2	Keeping food warm Simmering small quantities ( <b>lowest power setting</b> )
3	Simmering
4-5	Simmering larger quantities or roasting larger pieces of meat until they are cooked through.
6	Roasting, getting juices
7-8	Roasting
9,10	Roasting ( <b>highest power output</b> )

## INDUCTION COOKER PANEL



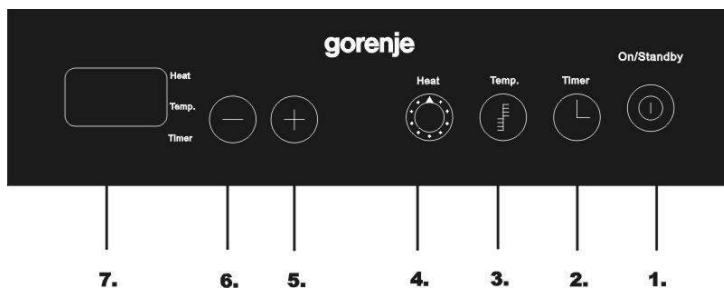
**1.**

The decorative design may deviate from the illustrations.

1. Cooking zone
2. Touch-control operating panel

**2.**

# OPERATING THE HOB WITH THE SENSOR BUTTONS



1. ON/Standby sensor
2. TIMER selection
3. Temperature selection (temp)
4. Power selection (heat)
5. Sensor + to adjust the heat, temp and timer selection
6. Sensor - to adjust the heat, temp and timer selection
7. LED display (HEAT, TEMP, TIMER)

## Operating the buttons

The controls described here expect the pressing of a (selection) button **to be followed** by the pressing of a subsequent button.

The next button will need to be pressed **within 10 seconds**, otherwise the selection will be deleted.

The plus/minus buttons can be touched individually or be permanently pressed.

## Switching on the hob and cooking zones

1. Plug the power plug into a suitable outlet. The control lamp of ON/STANDBY switch lights up and the temperature of the cooker plate surface displayed:
  - a) if the temperature of the surface of the induction cooker is lower than 50°C, the display shows “-L-“.
  - b) if the temperature of the surface of the induction cooker is over 50°C, the display shows “-H-“.
2. Place suitable cookware in the centre of the hotplate.
3. Now press the ON/STANDBY switch once to turn the induction cooker on. LED displays disappear. The control lamps of “HEAT” and “TEMP” start blinking and you will hear an acoustic signal sound. Product is now ready for cooking function selecting (NOTE: should no further operation in 30 seconds after pressing ON/STANDBY key, the product will go back to standby position (you will hear an acoustic signal sound)).
4. Press the ON/ STANDBY switch once to turn the induction hotplate on. The control lamps of “HEAT” start blinking. Press the Function Key HEAT. The preset power stage “5” is selected and the device turns on. With the knob, you can change the settings at any time in a range from 1 – 10.
5. Press the Function Key TEMP. to select the temperature. The preset temperature stage “120°C” is selected and the device turns on. With the knob, you can change the settings at any time in a range from 60 – 240°C.

In order to simultaneously cook on the other cooking surface, repeat the entire procedure described in paragraphs 1 to 5.

## Automatic switch-off (timer)

The automatic switch-off device is used to automatically switch off any cooking zone after a stipulated period of time. Cooking times ranging from 1 minute to 180 minutes can be set.

After the selection of the temperature mode press the key TIMER. The display shows the number "0". With the knob, you can now select the operating time in 5-minute intervals (up to max. 180 minutes). Then the display counts down the duration in minute. Once the time is up, an acoustic signal sounds and the device automatically goes into standby mode.

### Please note:

- If you press TIMER button it will be switched off.
- The cooking zone will be switched off when the time has lapsed. A signal will sound for a while and can be switched off by pressing any button (except for the on/off button).

## CLEANING AND CARE



- Before cleaning, switch off the hob and let it cool down.
- Never clean the glass ceramic hob with a steam cleaner or similar appliance!
- When cleaning make sure that you only wipe lightly over the **on/off button**. 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

1. 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

2. 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.

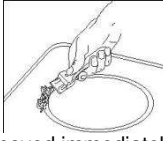
Make sure that no cleaning agent remains on the surface of the hob since this will react aggressively when the hob is heated up and will change the surface.

## 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.

SYMPTOM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Fault code E01.	Electronic control of low voltage. (<160V).	Make sure the appliance is connected to the voltage indicated on the rating label.
Fault code E02.	Electronic control of excess voltage (>270V).	Make sure the appliance is connected to the voltage indicated on the rating label.
Fault code E03.	IGBT open or short circuit.	Contact the service department.
Fault code E5.	Overheating protection on power mode (>150°C).	Eliminate the course of overheating. Once the cooktop has cooled, the appliance can be put into operation again.
Fault code E6.	Temperature sensor open or short circuit.	Contact the service department.
Fault code E7.	Overheating protection on TEMP. mode (>240°C).	Eliminate the course of overheating. Once the cooktop has cooled, the appliance can be put into operation again.
Fault code E8.	Temperature sensor fault.	Contact the service department.

## 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!**

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

**We reserve the right to any modifications!**

## 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 zbernom 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

- 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, údržba a opravy prístrojov smie vykonávať len autorizovaný odborník podľa platných bezpečnostných ustanovení. Neodborne vykonané práce ohrozujú Vašu bezpečnosť. Pre varný panel
- 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 pri tom 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 hrnca 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! Prikyte 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 panelu.
- Pri puklinách, prasklinách alebo lomoch na sklokeramickom varnom paneli prístroj ihneď vyradte 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.
- Netyka 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 hrncov vykypí 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.

## Pre osoby

### Pozor!

- Tento spotrebič nie je určený na použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, iba pod dohľadom alebo ak sú poučené ohľadom použitia spotrebiča osobami zodpovednými za ich bezpečnosť. Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali so zariadením.
- Výstraha:
- Povrchy ohrievacích a varných miest sa pri prevádzke zohrievajú. Z tohto dôvodu je zásadne potrebné zamedziť prístup malým deťom.
- 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 sklenenou 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	Vhodné varné nádoby Nevhodné varné nádoby
Emailové oceľové nádoby s hrubým dnom	Nádoby z medi, nehrdzavejúcej ocele, hliníka, žiaruvzdorného skla, dreva, keramiky, resp. terakoty
Liatinové nádoby s emailovými dnami	
Nádoby z nehrdzavejúcej viacvrstvovej ocele, Nehrdzavejúcej feritovej ocele, resp. hliníka so špeciálnymi dnami	

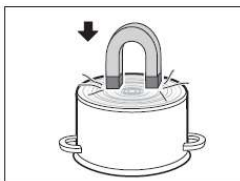
Vykonajte dolu popísaný magnetický test alebo sa uistite, že nádoba má značku o vhodnosti na varenie s indukčným prúdom.

#### **Magnetický test:**

Priblížte magnet ku dnu Vašej varnej nádoby. Ak je prit'ahovaný, 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!

### Tipy na šetrenie energiou

Ďalej nájdete niekoľko dôležitých pokynov na efektívne zaobchádzanie s Vaším novým indukčným varným panelom a riadom na varenie z hľadiska šetrenia energiou.

- Priemer dna hrnca by mal byť rovnaký ako priemer varnejzóny.

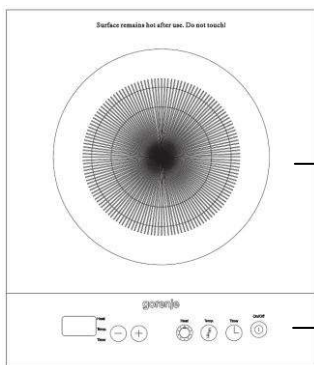
- Pri nákupe hrncov si uvedomte, že často sa udáva homý priemer hrnca. Tento je väčšinou väčší ako dno hrnca.
- Tlakové hrnce sú pre uzavretý priestor na dusenie a pretlak obzvlášť časovo a energeticky nenáročné. Z dôvodu krátkeho času dusenia sa šetria vitamíny.
- Dbajte vždy na dostatok tekutiny v tlakovom hrnci, pretože pri vyvarení obsahu z hrnca by sa varná zóna a hrniec mohli poškodiť v dôsledku prehriatia.
- Hrnce na varenie podľa možnosti vždy prikryte vhodnou pokrievkou.
- Na každé množstvo jedla by sa mal použiť správny hrniec. Veľký, sotva naplnený hrniec si vyžaduje veľa energie.

## Varné stupne

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

Varný stupeň	Vhodný na
1-2	Pokračujúce varenie malých množstiev (najnižší výkon)
3	Pokračujúce varenie
4-5	Pokračujúce varenie veľkých množstiev, pokračujúce praženie väčších kusov
6	Praženie, príprava zápražky
7-8	Praženie
9,10	Počiatočná fáza varenia, počiatočná fáza praženia, praženie (najvyšší výkon)

## POPIS PRÍSTROJA



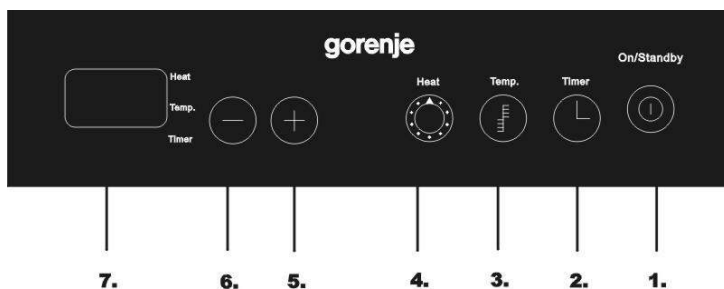
**1.**

Dekór sa môže od vyobrazení odlišovať.

1. Varnej zóny
2. Dotykové ovládanie-  
prevádzkové panel

**2.**

# OVLÁDANIE



1. ON / STANDBY senzora
2. TIMER výber
3. Teplota výber (temp)
4. Moc výber (teplo)
5. Sensor + upraviť teplo, teplota a časovač výber
6. Snímač - slúži na nastavenie teplo, teplota a časovač výber
7. LED displej (teplo, TEMP, časovač)

## Ovládanie tlačidiel

Ovládanie, ktoré je tu popísané, očakáva po stlačení tlačidla (výberu) **následné** stlačenie ďalšieho tlačidla. Stlačenie ďalšieho tlačidla sa musí uskutočniť **zásadne do 10 sekúnd**, inak výber zhasne. Tlačidlá plus / mínus sa môžu stláčať jednotlivo alebo držať permanentne stlačené.

## Zapnutí varné dosky a varná zón

1. Po pripojení spotrebiča k elektrickej sieti sa ukáže indikátor zapnutie ON/Standby a na ukazovateli sa zobrazí teplota varnej zóny:
  - a) Ak je teplota varnej zóny nižšia ako 50 C sa na ukazovateli ukáže –L-
  - b) Ak je teplota varnej zóny vyššia ako 50 C sa na ukazovateli objaví –H-
2. Nádobu s priemerom podobným ako vybraná varná zóna umiestnime na stred varnej zony.
3. Opatovne prítlačte na ON/Standby tlačítko pre zapnutie platne. Udaje na LED ukazovateli zmznú. Začne sa ukazovať HEAT a TEMP a taktiež budete počuť upozorňujúci zvuk. Spotrebič je takto pripravený pre ďalšie používanie, nastavenia funkcií. (UPOZORNENIE: ak v nasledujúcich 30 sekundách nevyberiete jednu z funkcií spotrebič sa vypne a budete počuť zvukovú signalizáciu)
4. Stlačte tlačidlo ON / STANDBY switch raz obrátiť na indukčnú platni. Kontrolný svetiel "HEAT" bliká. Stlačte funkčné tlačidlo tepla. Prednastavená moc etapa "5" je vybrané a prístroj zapne. S gombíkom, môžete zmeniť nastavenia kedykoľvek v rozmedzí 1 - 10.
5. Stlačte funkčné tlačidlo TEMP. zvolit' teplotu. Prednastavená teplotné stupne "120 ° C" je vybrané a prístroj zapne. S gombíkom, môžete zmeniť nastavenia kedykoľvek v rozmedzí 60 až 240 ° C.

Aby sa súčasne variť na varenie ostatné plocha, zopakujte celý postup popísaný v odsekoch 1 až 5.

## Automatycznego wyłączenia (zegar)

Automatycznego wyłączenia urządzenia jest używana automatycznie wyłączy się po każdym gotowaniu, strefa określona okres czasu. Gotowanie razy począwszy od 1 min do 180 minut można ustawić.

Po wyborze temperatury w trybie naciśnij klawisz minutnik. Na wyświetlaczu pojawia się numer "0". Z pokrętła, możesz teraz zaznaczyć obsługującego czas w 5-minutowych odstępach czasu (do max. 180 minut). Następnie wyświetlacz liczby określające czas w minutę. Gdy czas minął, sygnał akustyczny i dźwięków urządzenie automatycznie przejdzie w tryb gotowości.

Prosimy pamätať:

- Ješli nacišniesz przycisk Timmer będzie wyl ± czony.
- Do gotowania strefa zostanie wylączony, kiedy czas już minął. A sygnał dźwięku lub chwilę i można wylączyc, naciskając dowolny przycisk (za wyjątkiem włączania / wylączania).

## 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 hrncov, odstraňovače hrdze a škvŕn atď.

### Čistenie po použití

1. Celý varný panel čistite 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.

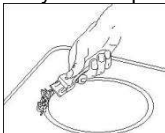
### Týždenná starostlivosť

2. Raz za týždeň vyčistite 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 škvŕny (vápenaté škvŕny, perleťovo lesklé škvŕny) 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 vyčistite, ako je popísané v bode 2.



**Pripálený cukor** a roztavenú umelú hmotu odstráňte ihneď - ešte v horúcom stave - škrabkou na sklo. Potom plochu vyčistite, 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 namáhavo 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 elektroinštalátora!

#### 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.

Číslo chyby	Predpokladaný dôvod chyby	Riešenie
Chyba E01.	Nízke napätie.	Ktorá je uvedená na štítku
Chyba E02.	Vysoké napätie(>270V).	Preverte či je spotrebič zapojený na napätie podal tabuľky
Chyba E03.	IGTB otvorený alebo skrat	Volajte servis
Chyba E5.	Platna sa prehriala	Dovoľte aby platna vychladla a následne zvolte nižšiu teplotu varenia
Chyba E6.	Teplotný senzor v skrate	Volajte servis
Chyba E7.	Teplotná ochrana	Dovoľte aby platna vychladla a nastavte nižšiu teplotu varenia
Chyba E8.	Chyba na senzore teploty	Volajte servis

## 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!**

**Vyhradzuje si právo akýchkoľvek zmien!**

**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 złomowanym 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.
- Poziom hałas:  $L_c < 70$  dB (A)

### Dotyczące płyty kuchennej

- **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 tłuszczu 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 złamania 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 nagrzać. 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 nagrzać, 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 kuchennek 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.

## Dotyczące osób

### Uwaga!

Urządzenia nie powinny użytkować osoby (włącznie z dziećmi) o ograniczonych możliwościach fizycznych, emocjonalnych lub psychicznych bądź osoby bez koniecznej wiedzy i doświadczeń, chyba że pozostają one pod nadzorem doświadczonej osoby, odpowiadającej za ich bezpieczeństwo, która dokładnie wytłumaczyła im sposób działania i zastosowanie urządzenia lub zaoferowała swoją pomoc przy użytkowaniu urządzenia.

### Uwaga!

Podczas gotowania powierzchnia stref grzejnych jest zawsze bardzo gorąca. Dlatego małe dzieci należy trzymać w bezpiecznej odległości od urządzenia.

- 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 wykipiły 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 emaliowanym dnem	
Naczynia do gotowania ze stali nierdzewnej wielowarstwowej, z nierdzewnego ferrytu, względnie z aluminium ze specjalnym dnem	

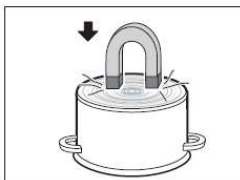
Należy przeprowadzić następujący test magnetyczny lub upewnić się, że garnek posiada znak zdatności do gotowania przy prądzie indukcyjnym.

#### 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, jak i kuchenki. Producent nie bierze odpowiedzialności za tego rodzaju uszkodzenia!

## Wskazówki jak oszczędzać energię

Poniżej znajdują Państwo ważne wskazówki jak obchodzić się z nową płytą indukcyjną w sposób wydajny i jak oszczędzać energię.

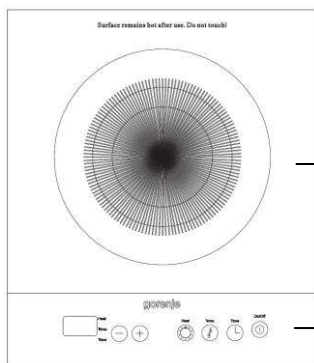
- Średnica dna garnka powinna być taka sama jak średnica strefy grzejnej.
- Przy zakupie garnków należy uważać na to, że producent często podaje górną średnicę garnka. Jest ona często większa niż średnica dna garnka.
- Szybkowary pozwalają oszczędzać czas i energię dzięki zamkniętemu pomieszczeniu do gotowania i wysokiemu ciśnieniu. Dzięki krótkiemu czasowi gotowania zachowane zostają witaminy.
- Należy zawsze uważać na to, aby w szybkowarze znajdowała się odpowiednia ilość płynu, ponieważ przy gotującym się na pusto garnku, może zostać uszkodzona zarówno strefa grzejna jak i garnek wskutek przegrzania.
- Garnki należy przykrywać w miarę możliwości zawszepasującą pokrywką.
- Do każdej ilości potraw należy używać właściwego garnka.
- Duży a niepełny garnek zużywa dużo energii.

## 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
1-2	Gotowanie małych ilości (najniższa moc)
3	Dalsze gotowanie
4-5	Dalsze gotowanie większych ilości, dalsze smażenie większych kawałków
6	Smażenie, przygotowywanie zasmażki
7-8	Smażenie
9,10	Podgotowywanie, podsmażanie, smażenie (największa moc)

# KUCHENKA PŁYT INDUKCYJNYCH



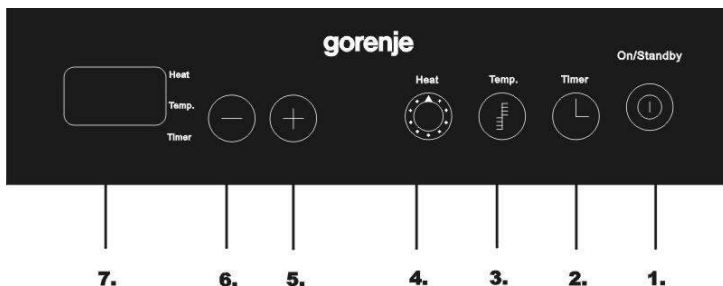
1.

Wzór może odbiegać od ilustracji.

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

2.

## OBSŁUGA



1. ON / STANDBY czujnik
2. TIMER wyboru
3. Wyboru temperatury (temp.)
4. Moc wyboru (ciepła)
5. + czujnik do regulowania ciepła, temp i minutnik wyboru
6. - czujnik do regulowania ciepła, temp i minutnik wyboru
7. Diod LED (ciepło, TEMP, timer)

## Uruchomienie przycisków

W przypadku opisywanego sterowania wymagane jest uruchomienie danego przycisku (przycisku wyboru) **a następnie** uruchomienie kolejnego przycisku. Uruchomienie kolejnego przycisku musi zostać wykonane z zasady w przeciągu **10 sekund**, w innym wypadku wszelkie ustawienia znikną. Na przyciski plus i minus można naciskać pojedynczo lub trzymać na nich palec bez odrywania.

## Włączanie płyty kuchennej i pól grzejnych

1. Po podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej, włączy się wskaźnik gotowości **On/ Stand by**, a na wyświetlaczu ukaże się temperatura płyty kuchennej:
  - a) jeżeli temperatura płyty kuchennej jest niższa od 50 °C, na wyświetlaczu ukaże się »-L-«
  - b) jeżeli temperatura płyty kuchennej jest wyższa od 50 °C, na wyświetlaczu ukaże się »-H-«.
2. Odpowiednio dobrane naczynie należy postawić na środku pola grzejnego.
3. W celu włączenia pola grzejnego, należy ponownie przycisnąć przycisk **On/ Stand by**. Znikną dane, wyświetlone na wyświetlaczu LED. Pulsować zaczną wskaźniki **HEAT** i **TEMP**, włączy się ostrzegawczy sygnał dźwiękowy. Urządzenie jest teraz gotowe do ustawienia kolejnych funkcji. (Uwaga: jeżeli w ciągu

najbliższych 30 sekund nie zostanie wybrana jakakolwiek funkcja, urządzenie się wyłączy (słychać będzie sygnał dźwiękowy).

4. Następnie należy przycisnąć przycisk HEAT, pole grzejne zacznie automatycznie działać z ustawieniem mocy grzejnej 5. Za pomocą przycisków +/- można dowolnie ustawić moc (1-10).
5. Za pomocą przycisku TEMP pole grzejne zacznie się nagrzewać, aż do momentu osiągnięcia wstępnie ustawionej temperatury 120 °C. Za pomocą przycisków +/- można dowolnie ustawić temperaturę w przedziale od 60 °C do 240 °C.

Aby móc jednocześnie gotować również na drugim polu grzejnym, należy powtórzyć całą procedurę, opisaną w punktach od 1 do 5.

W celu jednocześnie gotować na inne gotowanie powierzchni, należy powtórzyć całą procedurę opisaną w pkt 1 do 6.

## Automatycznego wyłączenia (zegar)

Automatycznego wyłączenia urządzenia jest używana automatycznie wyłączy się po każdym gotowaniu, strefa określona okres czasu. Gotowanie razy począwszy od 1 min do 180 minut można ustawić.

Po wyborze temperatury w trybie naciśnij klawisz minutnik. Na wyświetlaczu pojawia się numer "0". Z pokrętki, możesz teraz zaznaczyć obsługującego czas w 5-minutowych odstępach czasu (do max. 180 minut). Następnie wyświetlacz liczby określające czas w minutę. Gdy czas minął, sygnał akustyczny i dźwięków urządzenie automatycznie przejdzie w tryb gotowości.

### Prosimy pamiętać:

Jeśli Timmer naciśnij przycisk zostanie wyłączony.

Gotowania strefy będzie wyl ± czony, kiedy czas już minął. A sygnał dźwięku lub chwilę i można wyłączyć, naciskając dowolny przycisk (za wyjątkiem włączania / wyłączenia).

## 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 uniknąć nieopatrznego 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

1. 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

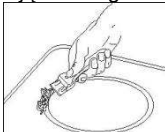
2. Raz w tygodniu należy czyścić i pielęgnować całą płytę kuchenną przy pomocy dostępnych w

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 wykopiały** należy najpierw zmiękczyć mokrą ściereczką i następnie usunąć pozostałe zanieczyszczenia za pomocą specjalnego skrobaka do płyt kuchennych ze szkła ceramicznego. Na koniec należy oczyścić 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 oczyścić 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 skutek 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 porażenie 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 złamania płyty ze szkła ceramicznego należy niezwłocznie wyłączyć urządzenie. Należy niezwłocznie wyłączyć bezpiecznik w gospodarstwie domowym i powiadomić serwis obsługi klienta.

<b>Usterka:</b>	<b>Możliwa przyczyna:</b>	<b>Rozwiązanie:</b>
Na wyświetlaczu ukaże się informacja o błędzie E01.	Zbyt niskie napięcie w sieci elektrycznej.	Należy sprawdzić, czy urządzenie znajduje się pod napięciem, zgodnym z podanym na tabliczce znamionowej.
Na wyświetlaczu ukaże się informacja o błędzie E02.	Zbyt wysokie napięcie w sieci elektrycznej.	Należy sprawdzić, czy urządzenie znajduje się pod napięciem, zgodnym z podanym na tabliczce znamionowej.
Na wyświetlaczu ukaże się informacja o błędzie E03.	IGBT został otwarty lub nastąpiło zwarcie.	Należy wezwać serwis naprawczy.
Na wyświetlaczu ukaże się informacja o błędzie E5.	Płyta uległa przegrzaniu >150 °C.	Należy odczekać, aż płyta się ochłodzi, a następnie ustawić niższy stopień mocy grzejnej.
Na wyświetlaczu ukaże się informacja o błędzie E6.	Nastąpiło zwarcie w czujniku temperatury.	Należy wezwać serwis naprawczy.
Na wyświetlaczu ukaże się informacja o błędzie E7.	Zabezpieczenie temperaturowe >240 °C.	Należy odczekać, aż płyta się ochłodzi, a następnie ustawić niższy stopień mocy grzejnej.
Na wyświetlaczu ukaże się informacja o błędzie E8.	Błąd czujnika temperatury.	Należy wezwać serwis naprawczy.

## **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!**

**Zastrzegamy sobie prawo do dowolnej zmiany!**

**GORENJE  
ŻYCHY PAŃSTWU WIELE SATYSFAKCJI Z UŻYTKOWANIA  
ZAKUPIONEGO URZĄDZENIA!**

## 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 szolgálathoz 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 csökkentett fizikai 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 szerviz-technikuson kívül másnak ne engedje a berendezés beszerelését, szervizelését vagy javítását.
- Zajszint: Lc < 70 dB(A)

### A tűzhelylapról

- **Ne hagyja az indukciós tűzhelyet felügyelet nélkül üzemelni, mivel a magas hőfokra állított (maximum energia) tűzhelyen az étel rendkívül gyorsan felmelegszik.**
- Főzőeszkor 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 zsiradékok 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. Tartsa a forró főzési zónáktól 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 felforratott 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.

## Mások biztonsága

### Vigyázat!

Ha a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében Gorenje szakszervizben, vagy hivatalos szakszervizben ki kell cserélni. A készülék működtetésében járatlan személyek, gyerekek, nem beszámítható személyek felügyelet nélkül soha ne használják a készüléket. Vigyázzon, hogy a gyerekek ne játszanak a készülékekkel. Működés közben soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.

### 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 nagyoknak 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.



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

## Az energiafogyasztás csökkentése

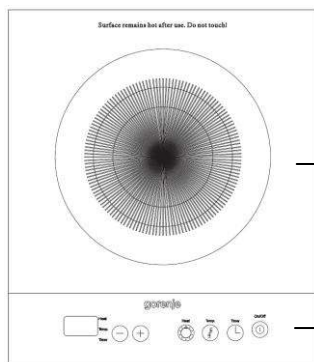
- Következzék néhány hasznos tanács, amelyek segítenek az energiafogyasztás csökkentésében, valamint az új indukciós főzőlap és az edények hatékony használatában.
- A főzőedények aljának ugyanakkora méretűnek kell lennie mint a főzési zóna.
- A főzőedények vásárlásakor vegye figyelembe, hogy gyakran az edény tetejének átmérőjét adják meg. Ez általában az edény aljánál nagyobb méretű.
- A kukták különösen kevés energiát és időt igényelnek a nyomásnak és annak a ténynek köszönhetően, hogy szorosan le vannak zárva. A rövid főzési idő azt is jelenti, hogy az ételek megőrzik a vitaminokat.
- Minden esetben győződjön meg róla, hogy elegendő folyadék legyen a kuktában, mivel a főzési zóna és a kukta sérülhet a túlhevítés hatására, ha a kuktából elforr a folyadék.
- A főzőedényeket mindig takarja le egy megfelelő fedővel.
- A főzni kívánt étel mennyiségének megfelelő méretű edényt használja. Egy alig feltöltött nagy edény sok energiát használ fel.

## Hőfokbeállítások

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

Főzési hőfok	A következőkre alkalmas
1-2	Étel melegen tartására  Kis mennyiség lassú tűzön főzése ( <b>legalacsonyabb fokozat</b> )
3	Lassú tűzön főzés
4-5	Nagyobb mennyiségek főzése vagy nagyobb húsdarabok sütése, amíg átsülnek.
6	Sütés, saftokhoz
7-8	Sütés
9,10	Sütés ( <b>legmagasabb fokozat</b> )

## INDUKCIÓS FŐZŐLAP



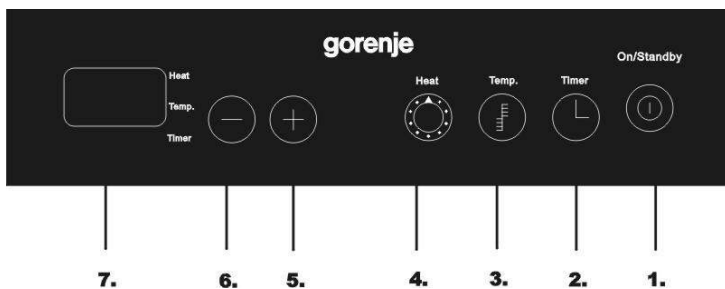
1.

A berendezés valódi kivitele eltérhet az ábrán láthatótól.

1. Főzési zóna
2. Érintkezős vezérlő panel

2.

# A FŐZŐLAP MŰKÖDTETÉSE AZ ÉRZÉKELŐ GOMBOKKAL



1. BE/STANDBY érzékelő
2. IDŐZÍTŐ (*TIMER*) kiválasztása
3. Hőmérséklet kiválasztása (*temp*)
4. Fokozatkijelzés kiválasztása (*heat*)
5. Érzékelő + a fokozatkijelzés (*heat*), hőmérséklet (*temp*) és az időzítő (*timer*) beállítása
6. Érzékelő – a fokozatkijelzés (*heat*), hőmérséklet (*temp*) és az időzítő (*timer*) beállítása
7. LED-es kijelző (*HEAT, TEMP, TIMER*)

## A gombok kezelése

Az itt leírt irányításhoz a (kiválasztó) gomb megnyomása **után** egy következő gomb megnyomására van szükség.

A következő gombot **10 másodpercen belül** kell megnyomni, másképpen a kiválasztott érték törlik. A plusz/mínusz gombok lenyomhatók egyszeri alkalommal vagy folyamatosan nyomva tarthatók.

## A főzőlap és a főzési zónák bekapcsolása

1. Dugja be a csatlakozó dugót egy megfelelő konnectorba. Az ON/STANDBY (Bekapcsolás/Készenlét) kapcsolójának jelzőlámpája kigyullad és a főzőlap felszíne jelzi:
  - a) ha az indukciós főzőlap felszínének hőmérséklete alacsonyabb 50°C-nál, a kijelző "-L"-t mutat
  - b) ha az indukciós főzőlap felszínének hőmérséklete magasabb 50°C-nál, a kijelző "-H"-t mutat
2. Helyezzen megfelelő edényeket a főzőlap közepére.
3. Most nyomja meg az ON/STANDBY (Bekapcsolás/Készenlét) kapcsolót egyszer a főzőlap bekapcsolásához. A LED kijelzések eltűnnek. A "HEAT" (melegítés) és a "TEMP" (hőmérséklet) elkezd villogni és egy hangjelzést fog hallani. A termék most már készen áll a főzési funkció kiválasztására (MEGJEGYZÉS: amennyiben az ON/STANDBY gomb megnyomását követő 30 másodpercen belül nem hozzák működésbe, a termék visszatér készenléti állapotba (hangjelzést ad ki).
4. Nyomja meg egyszer a BE/Standby kapcsolót az indukciós főzőlap bekapcsolásához. Ekkor a "HEAT" visszajelző lámpák villogni kezdenek. Nyomja meg a "HEAT" funkciógombot. Az előre beállított "5" fokozat kiválasztásra kerül és készülék bekapcsol. A gomb segítségével bármikor módosíthatja a beállítást 1 – 10 között.
5. Nyomja meg a "TEMP" funkciógombot a hőmérséklet beállításához. Az előre beállított "120°C" kiválasztásra kerül és a készülék bekapcsol. A gomb segítségével bármikor módosíthatja a beállítást 60 – 240°C között.

Ahhoz, hogy egyidőben a másik főzőfelületen is főzhessen, ismételje meg a 1-5 bekezdésekben leírt lépéseket.

## Automatikus kikapcsolás (időzítő)

Az automatikus kikapcsoló mód bármelyik főzési zóna automatikus kikapcsolására használható egy előre beállított időtartam után. A főzési idők 1 perc és 180 perc közötti időtartamokra állíthatók be.

A hőmérsékleti mód kiválasztása után nyomja meg a "TIMER" (időzítő) gombot. A kijelzőn megjelenik a "0" szám. Ekkor a gomb segítségével megadhatja a működési időt 5 perces intervallumokkal (maximum 180 percig). Ekkor a kijelzőn a hátralévő idő percekben visszaszámlálódik. Amikor letelik a beállított idő, egy hangjelzés hallható és a készülék automatikusan készenléti állapotba vált.

#### **Megjegyzendő:**

- A "TIMER" (időzítő) gomb megnyomására kikapcsol.
- Ha letelik a beállított idő, a főzési zóna kikapcsol. Egy hangjelzés lesz hallható egy ideig, ami bármely gomb megnyomásával kikapcsolható (kivéve a be/ki gombot).

## 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 mosószerek, edényszerelők, rozsdas- és felteltávolítók stb.

### Tisztítás használat után

1. 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 mosogatószeret. Ezután törölje szárazra a főzőlapot egy száraz ruhával, hogy biztosan ne maradjon tisztítószer a főzőlap felületén.

### Hetenkénti tisztítás

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

Gondosan tartsa be a gyártó utasításait.

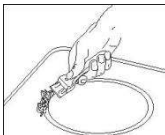
A tisztítószer az alkalmazás során egy védőréteggel vonja be a főzőlapot, ami ellenáll a víznek és piszoknak. A kosz a védőrétegen marad és könnyen eltávolítható. Ezután egy tiszta ruhával törölje szárazra a főzőlapot. Győződjön meg róla, hogy nem maradt tisztítószer a főzőlap felületén, mivel az a főzőlap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

Folytassa a 2. pontban leírtak szerint.

**A kiforrt ételt 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 ráégték a felületre.

**Fényes foltok** keletkeznek, ha az edény fekeke dörzsölődik a főzőlap felületén, különösen alumínium fenekű 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 tisztítószeres 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 ügyfélszolgálathoz vagy egy villanyszerelőhöz!

#### **Nem tudja bekapcsolni az indukciós főzőlapot?**

- A vezetékrendszer (biztosítékdoboz) a házban kiégetett 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.

<b>JELENSÉG</b>	<b>LEHETSÉGES OK</b>	<b>MEGOLDÁS</b>
E01 hibajelzés	Alacsony feszültség elektromos szabályozása (<160V).	Bizonyosodjon meg, hogy a készülék az adattáblán jelölt feszültségre van csatlakoztatva.
E02 hibajelzés	Magas feszültség elektromos szabályozása (>270V).	Bizonyosodjon meg, hogy a készülék az adattáblán jelölt feszültségre van csatlakoztatva.
E03 hibajelzés	Az IGBT nyitott vagy rövidzárlat.	Lépjen kapcsolatba a szervizzel.
E5 hibajelzés	Túlmelegedés-védelem bekapcsolva (>150°C).	Szűntesse meg a túlmelegedés okát. Amint a főzőlap lehűlt, a készüléket újra működésbe lehet hozni.
E6 hibajelzés	Temperature sensor open or short circuit.	Lépjen kapcsolatba a szervizzel.
E7 hibajelzés	Túlmelegedés-védelem TEMP üzemmódban (>240°C).	Szűntesse meg a túlmelegedés okát. Amint a főzőlap lehűlt, a készüléket újra működésbe lehet hozni.
E8 hibajelzés	Hőmérsékletérzékelő meghibásodott.	Lépjen kapcsolatba a szervizzel.

## 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 módosítás jogát fenntartjuk!**

**A GORENJE  
SOK ÖRÖMET KÍVÁN A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATÁHOZ**

## 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.

## INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 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. Această 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.
- Nivelul de zgomot:  $L_c < 70 \text{ dB(A)}$

### Referitor la plită

- **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 pomite.
- 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 grăsime și ulei. Nu stingeți niciodată grăsimile și uleiul ars cu apă! Așezați capacul pe tigăie 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 avarierea 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 fi erbinți pentru gătit nu intră în contact cu cablul de alimentare.

## Persoanele avizate

### Atenție!

Acest aparat nu este conceput pentru utilizarea de către persoane (inclusiv copii) cu abilități psihice, senzoriale sau mentale reduse, sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția situației în care sunt supravegheate sau li s-a acordat o instrucție privitor la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă de siguranța lor. Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.

### Precauție:

Suprafețele zonelor de gătit și zonelor de încălzit se pot încinge pe durata utilizării. Țineți copiii mici mereu departe de aparat.

- 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.

## FUNȚIONARE

### 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	

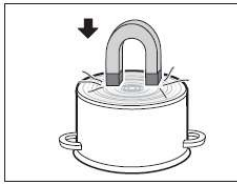
Efectuați testul cu magnetul descris mai jos sau asigurați-vă că oala are simbolul potrivit pentru gătirea cu curent de inducție.

#### **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.

## Cum să reduceți consumul de curent electric

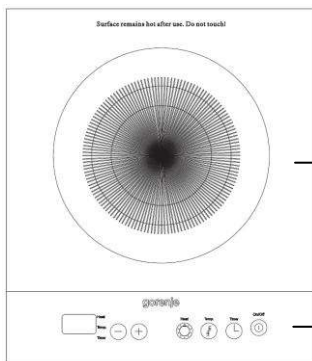
- Urmează câteva sfaturi utile care vă pot ajuta să reduceți consumul de curent electric și să folosiți eficient noua plită cu inducție și vasele de gătit.
- Baza vaselor dumneavoastră de gătit trebuie să fie de aceeași mărime ca zonele de gătit.
- Atunci când cumpărați vase de gătit, observați că diametrul oalei este frecvent indicat. Acesta este de obicei mai mare decât baza oalei.
- Oalele sub presiune consumă în special puțin curent electric și timp necesar pentru gătit, datorită presiunii și faptului că ele sunt închise ermetic. Timpul scurt de gătit înseamnă că se păstrează vitaminele alimentelor.
- Asigurați-vă mereu că există suficient lichid în oala dumneavoastră sub presiune deoarece zona de gătit și oala pot fi avariate, ca rezultat al supraîncălzirii, dacă oala sub presiune fierbe până se termină toată apa.
- Acoperiți întotdeauna oalele de gătit cu un capac potrivit.
- Folosiți oala potrivită pentru cantitatea de mâncare pe care o gătiți. O oală mare care nu este plină va folosi mult curent electric.

## 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
1-2	Menținerea mâncării calde Fierberea unei cantități mici la foc mic ( <b>setarea puterii celei mai mici</b> )
3	Fierbere
4-5	Fierberea cantităților mai mari sau prăjirea unor bucăți de carne mai mari până ce acestea sunt bine gătite
6	Prăjire, obținerea de sucuri
7-8	Prăjire
9,10	Prăjire ( <b>cea mai mare putere furnizată</b> )

## PANOUL PLITEI CU INDUCȚIE



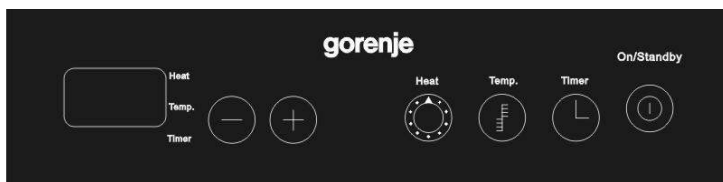
1.

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

2.

## FUNȚIONAREA PLITEI CU AJUTORUL BUTOANELOR PE SENZOR



7.

6.

5.

4.

3.

2.

1.

1. Senzor ON/STANDBY (PORNIRE/OPRIRE)
2. Selectare TIMER
3. Selectare temperatură (temp)
4. Selectare putere (încălzire)
5. Senzor + pentru reglarea căldurii, temperaturii și pentru selectarea timer-ului
6. Senzor - pentru reglarea căldurii, temperaturii și pentru selectarea timer-ului
7. Display LED (HEAT(CĂLDURĂ), TEMP, TIMER)

## Funcționarea butoanelor

Comenzile descrise în această secțiune cer ca apăsarea (selectarea) unui buton să fie urmată de apăsarea butonului următor.

Butonul următor trebuie apăsat în maxim 10 secunde, altfel selectarea se va șterge.

Butoanele plus/minus pot fi atinse individual sau pot fi permanent apăstate.

## Pornirea plitei și a zonelor de gătit

1. Conectați produsul la o priză corespunzătoare. Ledul de control ON/STANDBY se aprinde și temperatura plitei este afișată:
  - a) dacă temperatura suprafeței plitei este mai mică de 50°C, display-ul va afișa "-L-".

- b) dacă temperatura suprafeței plitei este mai mare de 50°C, display-ul va afișa "-H-".
2. Puneți vasul potrivit în mijlocul zonei de încălzire.
  3. Acum apăsați o dată butonul ON/STANDBY pentru a porni plita. LED-ul se stinge. Lumina de control pentru "HEAT" și "TEMP" va începe să clipească și veți auzi un semnal sonor. Produsul este acum gata pentru ca dumneavoastră să alegeți funcția de gătit (NOTĂ: dacă nu se face nici o operațiune în 30 de secunde de la apăsarea butonului ON/STANDBY, produsul va intra automat în modul standby și veți auzi un semnal sonor).
  4. Apăsați butonul ON/STANDBY o dată pentru a porni plita cu inducție. Lampa de control "ÎNCĂLZIRE" va clipi. Apăsați butonul funcției de ÎNCĂLZIRE. Nivelul "5" al puterii presetate este selectat, iar aparatul se va porni. Puteți schimba setările plitei oricând de la 1 la 10.
  5. Apăsați butonul de funcționare TEMP. pentru a selecta temperatura. Nivelul temperaturii presetate "120°C" este selectat, iar aparatul pornește. Puteți schimba setările plitei oricând de la 60 la 240°C.

Pentru a găti simultan pe altă suprafață a plitei, repetați întreaga procedură descrisă în paragrafele 1 - 5.

## Oprire automată (timer)

Dispozitivul de oprire automată se utilizează pentru a opri automat orice zonă de gătit după o perioadă stipulată de timp. Puteți seta timpul de gătit, de la 1 minut la 180 minute.

După selectarea modului temperatură apăsați butonul TIMER. Display-ul va indica numărul "0". Puteți selecta timpul de funcționare al plitei în intervale de 5 minute (până la max. 180 minute). Apoi display-ul va face numărătoarea inversă a duratei în minute. Imediat ce a expirat timpul, se va auzi un semnal sonor, iar dispozitivul va intra automat în modul standby.

### Vă rugăm remarcați:

- Dacă ați apăsat butonul TIMER, funcția timer se va opri.
- Zona de gătit se va opri atunci când timpul expiră. Se va auzi un semnal sonor și acesta poate fi anulat prin apăsarea oricărui buton (cu excepția butonului on/off).

## CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE



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

1. 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

2. Curățați plita în întregime o dată pe săptămână cu agenți de curățare pentru sticlă ceramică din comerț.

Vă rugăm urmați instrucțiunile producătorului cu atenție.

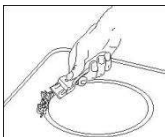
Atunci când este aplicat, agentul de curățare va îmbrăca plita într-un strat protector rezistent la apă și murdărie. Toată murdăria va rămâne în stratul respectiv și poate fi îndepărtată ușor. Ștergeți apoi plita cu o cârpă curată și uscată. Asigurați-vă că nu a rămas nicio urmă de agent de curățare 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 zgăria suprafața plitei atunci când mutați oalele. Aveți grijă să nu rămână grăunți 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 sensor 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.

SIMPTOM	CAUZĂ PROBABILĂ	SOLUȚIE
Cod eroare E01	Tensiune joasă (<160V).	Asigurați-vă că aparatul este conectat la tensiunea indicată pe eticheta.
Cod eroare E02	Tensiune mare (>270V).	Asigurați-vă că aparatul este conectat la tensiunea indicată pe eticheta.
Cod eroare E03	IGBT deschis sau scurt-circuit.	Contactați service-ul autorizat.
Cod eroare E05	Supraîncălzirea protecției în timpul funcționării (>150°C).	Eliminați cauza supraîncălzirii. După ce plita s-a răcit , aparatul poate fi pus din nou în funcțiune
Cod eroare E06	Senzor de temperatură deschis sau scurt- circuit.	Contactați service-ul autorizat.
Cod eroare E07	Supraîncălzirea protecției în funcția TEMP (>240°C).	Eliminați cauza supraîncălzirii. După ce plita s-a răcit , aparatul poate fi pus din nou în funcțiune
Cod eroare E08	Eroare senzor de temperatură	Contactați service-ul autorizat.

## 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 modificare!**

**GORENJE**  
**VĂ DOREȘTE SĂ FOLOSIȚI APARATUL CU PLĂCERE!**

## 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.
- Уровень шума:  $L_c = 70$  дБ (А)

### Важные замечания по работе варочной панели

- **Не оставляйте включенную варочную панель без присмотра, поскольку при установке высокого уровня мощности (power max.) скорость нагрева очень высока.**
- 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 пиролитической очистки встроенной духовки.
  - Прибор не предназначен для подключения к внешнему таймеру и внешнему блоку дистанционного управления.

## Важные предупреждения по безопасности людей

### Осторожно!

Использование прибора людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, и детьми допускается только под присмотром. Держите детей под присмотром, чтобы они не играли с прибором.

### Внимание

Во время работы варочной панели ее поверхность нагревается. Следите, чтобы дети не подходили к ней слишком близко.

- 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).

## 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 днищем посуды. В случае выкипания пища не пригорает 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.	

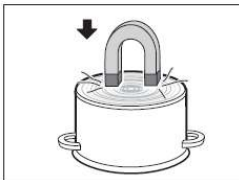
Проведите магнитный тест, приведенный ниже, или проверьте наличие на посуде обозначения пригодности для приготовления с помощью индукции.

#### **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

## **Экономия электроэнергии**

Несколько полезных советов по экономии электроэнергии и эффективному использованию индукционной панели и посуды.

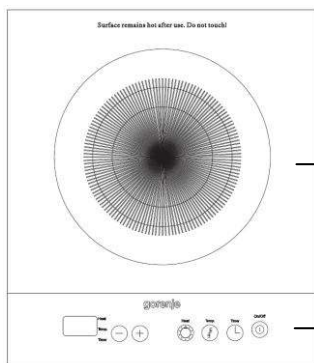
- Диаметр дна посуды должен соответствовать размеру конфорки.
- При покупке посуды учитывайте, что изготовители обычно указывают верхний диаметр посуды.
- Для приготовления блюд в скороварке требуется значительно меньше энергии и времени благодаря приготовлению под давлением и герметичности. Кроме того, при быстром приготовлении сохраняется больше витаминов.
- Всегда следите за тем, чтобы в скороварке было достаточно жидкости, поскольку конфорка и кастрюля могут получить повреждения из-за перегрева в случае испарения всей жидкости.
- Всегда накрывайте посуду соответствующей крышкой.
- Выбирайте размер посуды в соответствии с количествомготавливаемых продуктов. Приготовление в большой, наполовину заполненной кастрюле приводит к большому расходу электроэнергии.

## **Выбор мощности нагрева**

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

<b>Уровень нагрева</b>	<b>Назначение</b>
1-2	Поддержание температуры блюда. Продолжение приготовления небольшого количества пищи <b>(минимальная мощность)</b> .
3	Приготовление на медленном огне.
4-5	Приготовление на медленном огне большого количества продуктов или тушение больших кусков мяса до готовности.
6	Жарение с выделением сока.
7-8	Жарение.
9, 10	Жарение <b>(максимальная мощность)</b> .

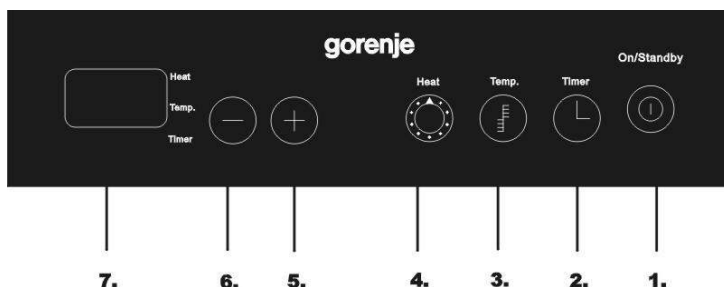
# ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ



Дизайн вашей варочной панели может отличаться от рисунка.

1. Левая конфорка
2. Сенсорная панель управления левой конфоркой

## УПРАВЛЕНИЕ ПАНЕЛЬЮ С ПОМОЩЬЮ СЕНСОРОВ



1. Сенсор вкл./выкл. (On/Standby)
2. Таймер (Timer)
3. Установка температуры (Temp.)
4. Установка мощности нагрева (Heat)
5. Сенсор «+» регулировки мощности нагрева, температуры и времени таймера
6. Сенсор «-» регулировки мощности нагрева, температуры и времени таймера
7. Дисплей (мощность нагрева, температура, таймер)

## Сенсоры управления

Для управления панелью надо нажать на сенсор выбора функции, а затем **нажать следующий сенсор в течение 10 секунд**, в противном случае выбор функции отключится. Сенсоры «+» и «-» можно нажимать прерывисто или постоянно.

## Включение панели и конфорок

1. После подключения к электросети загорится индикатор **On/Stanby**, дисплей покажет температуру конфорки:
  - a. Если температура конфорки ниже 50°C, на дисплее высветится «-L-»;
  - b. Если температура конфорки выше 50°C, на дисплее высветится «-H-».
2. Поставьте посуду в центр конфорки.
3. Нажмите сенсор **On/Stanby** для включения варочной панели. Символы на дисплее погаснут. Начнут мигать индикаторы **HEAT** и **TEMP** и раздастся звуковой сигнал. Варочная панель

готова к работе. Примечание: Если в течение 30 секунд не производить дальнейших установок, варочная панель автоматически выключится.

4. Нажмите сенсор On/Standby для включения конфорки. Лампочка-индикатор Heat начнет мигать. Нажмите сенсор Heat. Выбран уровень мощности нагрева «5», и прибор начинает работать. С помощью сенсоров «+» и «-» можно в любое время изменить установку, выбрав уровень от 1 до 10.
5. Нажмите сенсор Temp. для установки температуры. Выбран температурный режим «120°C», который можно в любой момент изменить с помощью сенсоров «+» и «-» в диапазоне 60-240°C.

Для того чтобы одновременно готовить и на второй конфорке, повторите действия, описанные в пунктах 1-5.

## Автоматическое выключение (таймер)

Функция автоматического выключения используется для автоматического отключения конфорки по истечении заданного времени. Можно установить время приготовления в диапазоне от 1 до 180 минут.

После установки температурного режима нажмите сенсор Timer. На дисплее отобразится «0». С помощью сенсоров «+» и «-» установите время приготовления до 180 минут с шагом 5 минут. После установки таймера прибор производит обратный отсчет времени по минуте. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, и прибор автоматически переходит в режим ожидания.

### Важное замечание

- При нажатии на сенсор Timer эта функция отключается.
- Конфорка выключается по истечении заданного времени. Сигнал звучит некоторое время, его можно выключить нажатием на любой сенсор (кроме сенсора On/Off).

## 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

1. 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

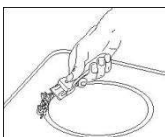
2. Тщательно очищайте варочную панель раз в неделю специальными средствами для стеклокерамики.  
Пожалуйста, внимательно следуйте указаниям производителя.

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 расплавленный 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, поцарапают 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.

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
На дисплее высвечивается ошибка E01.	Слишком низкое напряжение в электросети.	Проверьте, совпадает ли напряжение в электросети с напряжением, указанным в заводской табличке.
На дисплее высвечивается ошибка E02.	Слишком высокое напряжение в электросети.	Проверьте, совпадает ли напряжение в электросети с напряжением, указанным в заводской табличке.
На дисплее высвечивается ошибка E03.	Транзистор IGBT открытый или короткое замыкание транзистора IGBT.	Обратитесь в сервисный центр.
На дисплее высвечивается ошибка E5.	Варочная панель перегрелась >150°C.	Дайте прибору остыть, далее готовьте при более низкой температуре.
На дисплее высвечивается ошибка E6.	Короткое замыкание температурного датчика.	Обратитесь в сервисный центр.
На дисплее высвечивается ошибка E7.	Защита от перегрева >240°C.	Дайте прибору остыть, далее готовьте при более низкой температуре.
На дисплее высвечивается ошибка E8.	Неисправен температурный датчик.	Обратитесь в сервисный центр.

## 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!**



**SNO1**

**GORENJE**

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