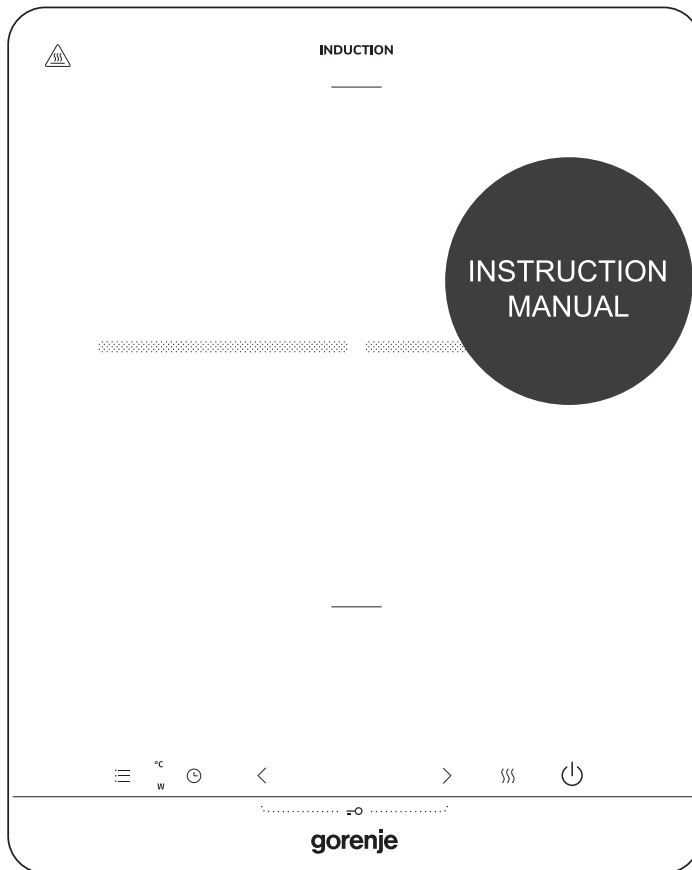


gorenje

Life Simplified



SINGLE INDUCTION HOB

ICM 2000SP

Steklokeramična indukcijska plošča	Staklokeramička indukcijska ploča	Staklokeramička indukcijska ploča	Single Induction hob	Sklokeramičny indukčný panel	Indukcyjna płyta vitroceramiczna	Indukciós üvegkerámia főzőlap
Pлита со стicлa ceramicá cu inducție	Индукционен плот	стеклокерамическая индукционная варочная	Sklokeramičny indukční panel	Индукційна варильна поверхня	Induktions-Kochfeld	Индукційска стаклокерамичка плоча



SI - 3 -	HR / BIH - 12 -	SRB / MNE / BIH - 21 -	GB - 30 -	SK - 39 -	PL - 48 -	HU - 57 -
R0 - 66 -	BG - 75 -	RU - 84 -	CZ - 93 -	UA - 102 -	DE - 111 -	MK - 121 -

- | | | |
|---|----------------------------------|--|
| 1. Zona de gătit din stânga | 3. Buton ON/OFF | 6. Alegerea funcțiilor |
| 2. Panoul de funcționare al senzorului de comenzi electronic din stânga | 4. Buton de blocare pentru copii | 7. Temporizator |
| | 5. Taste setare valoare (+/-) | 8. Afișaj |
| | | 9. Păstrarea alimentelor calde (60 °C) |
- Designul decorativ poate devia puțin de la imaginea din figură.

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. Aceeași recomandare se aplică dacă aparatul este folosit de persoanele minore.
- Conectarea aparatului la sursa principală de alimentare și repararea, precum și întreținerea aparatului, pot fi efectuate doar de către un electrician calificat conform reglementărilor de siguranță valabile în prezent. Pentru siguranța dumneavoastră, nu permiteți nimănui, în afară de tehnicianul calificat de service să instaleze, să întrețină sau să repare acest aparat.
- Verificați pentru a vă asigura că priza are clasificarea corectă (16 A, 230V) înainte de a conecta aparatul. Utilizați aparatul numai dacă instalația electrică a locuinței dvs. este de 16 A.
- Nivelul de zgomot: L_c < 70 dB(A)

Referitor la plită



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

- Întotdeauna plasați și folosiți aparatul pe o suprafață uscată, stabilă, nivelată și orizontală.
- Nu permiteți niciodată ca plita cu inducție să funcționeze nesupravegheată, întrucât setarea puterii mari (power max. - max. putere) va rezulta în reacții extrem de rapizi.
- Atunci când gătiți, fiți atent la viteza de încălzire a zonelor de gătit. Evitați fierberea oalelor până ce se termină apa din ele întrucât există riscul supraîncălzirii oalelor!
- Nu așezați oale goale și tigăi pe zonele de gătit care au fost pornite.
- Aveți grijă atunci când folosiți tigăi care fierb la foc mic, căci apa care fierbe se poate reduce pe neobservate, putând avaria oalele și plita, fapt pentru care nimeni nu-și va asuma nicio răspundere.
- Este esențial ca după utilizarea unei zone de gătit, să o opriți.
- Grăsimile și uleiul supraîncălzit pot lua foc instantaneu. Supravegheați pregătirea mâncării cu grăsime și ulei. Nu stingeți niciodată grăsimile și uleiul ars cu apă! Așezați capacul pe tigaie și opriți zona de gătit.
- Suprafața sticlei ceramice a plitei este extrem de tare. Cu toate acestea, trebuie să evitați să scăpați obiecte tari pe sticla ceramică a plitei. Obiectele ascuțite care cad pe plită o pot sparge.
- Dacă plita se crapă, se fisurează sau apar alte defecte pe sticla ceramică a plitei dumneavoastră, opriți imediat aparatul. Deconectați imediat siguranța și sunați la Serviciul Clienți.
- Dacă plita nu poate fi oprită din cauza unei defectări a controlului senzorului, deconectați imediat aparatul și sunați la Serviciul Clienți.
- Aveți grijă când folosiți aparate de uz casnic! Cablurile de conectare nu trebuie să între în contact cu zonele de gătit.
- Plita cu sticlă ceramică nu trebuie utilizată într-o zonă de depozitare.
- Nu puneți folie de aluminiu sau plastic pe zonele de gătit. Țineți departe de zonele de gătit fierbinți ale plitei tot ce s-ar putea topi, precum plasticul, folia și în special zahăr și alimente îndulcite. Folosiți un burete răzuitor special pentru sticlă pentru a îndepărta imediat zahărul de pe plita ceramică (atunci când aceasta nu este încă fierbinte) pentru a evita 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 fierbinți pentru gătit nu intră în contact cu cablul de alimentare.
- Aparatul nu este conceput pentru a fi pus în funcțiune cu ajutorul unui timer extern sau al unui sistem cu telecomandă separat.
- Dacă lângă plită există o priză de perete la care este conectat un alt aparat, asigurați-vă că
- zonele fierbinți pentru gătit nu intră în contact cu cablul de alimentare.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau suportului.
- AVERTISMENT: Pericol de incendiu: nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.
- AVERTISMENT: Procesul nesupravegheat de gătit pe plită cu grăsime sau cu ulei poate fi periculos și poate provoca apariția unui incendiu. Nu încercați să stingeți incendiul cu apă, ci opriți aparatul și acoperiți-l acăra cu un capac sau cu o cârpă umedă.
- După utilizare stingeți plita folosind elementul de control al acesteia și nu vă bazați pe detectorul de vase de gătit. (depinde de model)
- AVERTISMENT: Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita riscul de șoc electric. (depinde de model)
- Obiectele metalice cum ar fi cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie așezate pe suprafața plitei, întrucât se pot încinge. (depinde de model)
- Folosiți doar proba de temperatură recomandată pentru acest cuptor.
- AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui lampa, pentru a evita pericolul de electroșoc.

- Nu folosiți agenți de curățare abrazivi sau răzuitoare de metal pentru a curăța ușa din sticlă a cuptorului pentru că acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate determina distrugerea sticlei.

PERSONELE AVIZATE

Atenție!

- **Aparatul și componentele expuse ale acestuia se încălzesc în timpul utilizării. Trebuie acordată atenție pentru a evita contactul cu elementele fierbinți. Copiii cu vârste sub 8 ani trebuie să fie ținuți la distanță dacă nu sunt supravegheați permanent.**
- **Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârste de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe numai cu condiția supravegherii sau instruirii lor cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur și numai dacă înțeleg riscurile implicate. Copiii trebuie supravegheați, pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul. Curățarea și întreținerea ce cade în sarcina utilizatorului nu trebuie să fie efectuate de copii dacă aceștia nu au cel puțin 8 ani și dacă nu sunt supravegheați.**
- **Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare al acestuia la îndemâna copiilor mai mici de 8 ani.**

Precauție:

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

DESCRIEREA APARATULUI

PLITA

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

Avantajele plitei cu inducție

- Gătirea cu economisire de curent electric prin transferul direct al curentului electric spre oală (sunt necesare oale/tigăi potrivite din material magnetizabil).
- Siguranță mărită, deoarece curentul electric este transferat doar atunci când este așezată o oală pe plită.
- Transfer foarte eficient de curent electric între zona de gătit cu inducție și baza unei oale.
- Încălzire rapidă.
- Riscul de arsură 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:

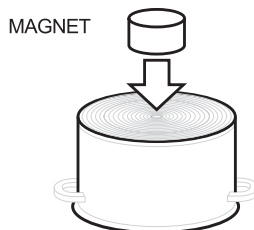
Vase de gătit potrivite	Vase de gătit nepotrivite
Oale din oțel emailate cu o bază groasă	Oale făcute din cupru, oțel inoxidabil, aluminiu, sticlă neinflamabilă, lemn, ceramică și teracotă
Oale din fontă cu o bază emailată	
Oale făcute din oțel inoxidabil stratificat, oțel inoxidabil fermite sau din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

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

Testul cu magnetul:

Apropiati un magnet de baza vasului dumneavoastră.

Dacă magnetul este atras de vas, puteți folosi vasul respectiv de gătit pe plita cu inducție.



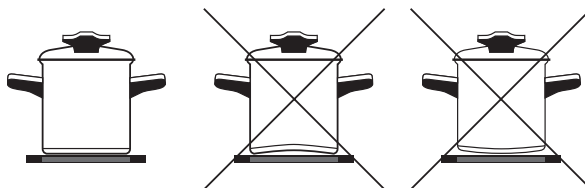
Observație:

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

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

Zona de gătit	Diametrul al oalei
Ø 150 mm	Ø 120 - 210 mm

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



SETĂRI ALE PUTERII

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

Nivelul de gătit:	Potrivit pentru:
1-2	Menținerea mâncării calde. Fierberea unei cantități mici la foc mic (setarea puterii celei mai mici).
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 (cea mai mare putere furnizată).

FUNCȚIONAREA PLITEI CU AJUTORUL BUTOANELOR PE SENZOR

Instrucțiunile de utilizare ale produsului

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

Mod de gătit

1. Putere:

- Prin apăsarea tastei [funcție], se va aprinde indicatorul, iar pe ecran se va afișa 1600 indicând faptul că puterea standard. Puteți folosi Taste setare valoare pentru a regla nivelul dorit de putere.
- Există în total 10 niveluri de putere (200W, 400W, 600W, 800W, 1000W, 1200W, 1400W, 1600W, 1800W, 2000W).
- Pentru a alege alt mod, apăsați tasta [Funcție] pentru a schimba modul de gătit sau tasta [On/Off] pentru a opri aparatul.

2. Temperatura:

- Apăsați tasta [funcție] până se va aprinde indicatorul [Temp], iar pe ecran se afișează 140 (°C) indicând faptul că puterea standard este de 1000W. Puteți folosi Taste setare valoare pentru a regla nivelul dorit de putere.
- Există în total 10 niveluri de putere (60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C, 170 °C, 180 °C, 190 °C, 200 °C).
- Pentru a anula acest mod, apăsați tasta [Funcție] pentru a schimba modul de gătit sau tasta [On/Off] pentru a opri aparatul.

Buton de blocare pentru copii

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

Funcția temporizator

Utilizatorul poate regla timpul de gătit atunci când se selectează modul de gătit. Apăsați tasta [Timer] o singură dată pentru a accesa funcția temporizator, iar indicatorul [Timer] din partea stângă a tastei se va aprinde. Pe ecran se va afișa timpul standard [0:00]. Utilizatorul poate folosi glisorul pentru a regla timpul dorit; Pentru a anula această funcție, utilizatorul poate apăsa fie tasta [On/Off] pentru a reveni în modul standby fie tasta [Timer] pentru a relua puterea dorită sau utilizarea la temperatura setată..

CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE

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

- Nu curățați niciodată plita de sticlă ceramică cu un aparat de curățat cu aburi sau un aparat similar!
- Atunci când curățați plita, asigurați-vă că veți șterge ușor butonul on/off. Plita poate fi de altfel pornită accidental!

Curățarea după utilizare

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

Curățarea săptămânală

Curățați plita în întregime o dată pe săptămână cu agenți de curățare pentru sticlă ceramică din comerț. Vă rugăm urmați instrucțiunile producătorului cu atenție. Atunci când este aplicat, agentul de curățare va îmbrăca plita într-un strat protector rezistent la apă și murdărie. Toată murdăria va rămâne în stratul respectiv și poate fi îndepărtată ușor. Ștergeți apoi plita cu o cârpă curată și uscată. Asigurați-vă că nu a rămas nicio urmă de agent de curățare pe suprafața plitei, deoarece acesta poate reacționa agresiv atunci când plita este încălzită și îi va schimba suprafața.

Murdăria specifică

Murdăria puternică și petele (petele lucioase și întărite, de tipul sidefului) pot fi îndepărtate cel mai bine atunci când plita este ușor caldă. Folosiți agenți de curățare din comerț pentru a curăța plita. Procedați așa cum este evidențiat în figura de la Punctul 2.

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



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

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

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

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

CE SĂ FACEȚI DACĂ APAR PROBLEME



Vă rugăm remarcați

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

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

Siguranțele se ard în mod regulat?

Contactați un tehnician serviciu clienți sau un electrician!

Nu puteți pune în funcțiune plita cu inducție?

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

Vasele de gătit pe care le utilizați scot zgomote?

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

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

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

Plita face zgomot (pocnituri sau sunete de crăpare)?

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

Plita are fisuri sau crăpături?

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

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

Simptome	Puncte de verificare	Remediu
După conectarea la priză și apăsarea tastei "On/OFF", aparatul nu răspunde.	Nu există curent electric?	Folosiți aparatul după ce revine curentul electric.
	Este arsă siguranța?	Verificați cu grijă care este cauza principală a acesteia. În cazul în care problema nu poate fi rezolvată, vă rugăm să contactați Centrul de service pentru efectuarea verificărilor și reparațiilor.
	Este introdus bine ștecherul în priză?	
Dacă încălzirea se întrerupe în condiții normale de funcționare, aparatul va emite un sunet scurt.	Vase incompatibile sau nu se folosește niciun vas?	Folosiți vase compatibile pentru plita cu inducție.
	Nu sunt așezate vasele departe de centrul ochiului?	Așezați vasul în centrul ochiului definit.
	Se încălzește vasul dar este îndepărtat continuu?	Așezați un vas în mijlocul ochiului.
Nu se folosește nicio operațiune în timpul încălzirii.	Este vasul gol sau temperatura este prea mare?	Verificați dacă aparatul este folosit în mod corespunzător.
	Este blocat orificiul de admisie/evacuare a aerului sau s-a acumulat murdărie?	Scoateți obiectele care blochează orificiul de admisie/evacuare a aerului. Utilizați aparatul din nou, după răcire.
	Funcționează plita timp de 2 ore, fără nicio instrucțiune externă?	Resetați modulul de gătit sau folosiți funcția temporizator.
Apar coduri de eroare.	E1 – E8	Atunci când indică E1-E8, vă rugăm să contactați Centrul de service pentru efectuarea verificărilor și reparațiilor.

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

GARANȚIE & SERVICE

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

Numai pentru uz personal!

NE REZERVĂM DREPTUL SĂ FACEM ORICE MODIFICĂRI!

GORENJE
VĂ DOREȘTE SĂ FOLOSIȚI APARATUL CU PLĂCERE!

gorenje
Life Simplified

gorenje
Life Simplified



SINGLE INDUCTION HOB

ICM 2000SP