

gorenje



ICG3400DP

STEKLOKERAMIČNA INDUKCIJSKA KUHALNA PLOŠČA	SI
STAKLOKERAMIČKA INDUKCIJSKA PLOČA ZA KUHANJE	BIH HR
STAKLOKERAMIČKA INDUKCIONA PLOČA ZA KUVANJE	BIH SRB MNE
GLASS CERAMIC INDUCTION HOB	GB
SKLOKERAMICKÝ INDUKČNÝ VARNÝ PANEL	SK
WITROCERAMICZNA INDUKCYJNA PŁYTA	PL
UVEGKERAMIA INDUKCIOS FŐZŐLAP	H
PLITA CU STICLĂ CERAMICĂ CU INDUCȚIE	RO
ИНДУКЦИОНЕН СЪТКЛОКЕРАМИЧЕН ПЛОТ	BG
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ	RUS

SI	Navodila za uporabo	3
HR	Upute za uporabu	12
SRB - MNE	Uputstva za upotrebu	21
EN	Instruction manual	30
SK	Návod na obsluhu	39
PL	Instrukcja obsługi.....	48
HU	Használati utasítás	58
RO	Manual de instrucțiuni	67
BG	Инструкции за употреба	77
RU	Инструкция по эксплуатации.....	87

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.
- Preden priključite aparat na napajanje, preverite, ali je omrežna vtičnica ustrezna (16 A, 230V). Aparat lahko doma uporabljate samo, če je nazivna moč električne napeljave 16 A.
- Raven hrupa: $L_c < 70$ dB(A)

Za kuhališče



Nikoli se ne dotikajte površin grelnih ali kuhalnih aparatov. Ti se pri delovanju segrejejo.

Notranje površine aparata in grelni elementi se zelo segrejejo. Nevarnost opeklin! Otroci ne puščajte blizu.

- **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 prepričajte, 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.
- 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.
- Pazite, da kabel ne bo visel preko roba mize ali delovne površine.
- Če je priključni kabel poškodovan, ga sme v izogib nevarnosti zamenjati le proizvajalec, pooblaščen serviser ali drug ustrezen usposobljen strokovnjak.
- Večdelne vtičnice, povezovalnike vtičnic in podaljške priključnih vrvic se ne sme uporabljati. Preobremenitev lahko povzroči požar.
- Na indukcijsko polje ne polagajte predmetov kot so noži, vilice, žlice ter pokrovi, saj se lahko tam močno segrejejo. (odvisno od modela aparata)
- OPOZORILO: Nevarnost požara: ne shranjujte nobenih predmetov na površini kuhališča.
- OPOZORILO: Kuhanje z mastjo ali oljem na kuhališču brez nadzora je lahko nevarno in lahko povzroči požar. Nikoli ne poskusite pogasiti ognja z vodo. Izklopite aparat in prikritje plamen s pokrovom ali vlažno krpo.
- Po uporabi izklopite kuhalno polje z ustreznimi upravljalnimi elementi; ne zanašajte se zgolj na sistem za zaznavanje posode. (odvisno od modela aparata)
- OPOZORILO: Če je površina kuhališča razpokana, izklopite aparat, da preprečite nevarnost električnega udara. Izklopite vsa stikala kuhalnih mest in odvijte varovalko oziroma izklopite glavno varovalko, tako da je aparat popolnoma odklopljen z električnega omrežja. (odvisno od modela aparata)

Za osebe

Pozor!

- **Otroci stari manj kot 8 let naj se ne zadržujejo v bližini naprave, razen če jih vseskozi nadzorujete. Ta gospodinjski aparat lahko uporabljajo otroci stari od 8 let naprej in tudi osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi zmoglostmi ali pa tiste osebe s pomanjkljivimi izkušnjami oziroma znanji, če imajo nadzor ali napotila glede uporabe aparata na varen način in se zavedajo nevarnosti uporabe. Otroke nadzorujte pri uporabi aparata in pazite, da se z njo ne bodo igrali. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave razen če so stari 8 let in več, in so nadzorovani. Poskrbite, da aparati in priključna vrvica ne bosta dosegljiva otrokom mlajšim od 8 let.**

Pozor!

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

Opis naprave

Kuhališče

Kuhalna plošča je opremljena z indukcijskim kuhališčem. Indukcijska tuljava pod steklokeramično površino ustvari elektromagnetsko izmenično polje, ki prodira skozi steklokeramično ploščo in v dno posode inducira segreti tok. Pri indukcijski kühalni 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 kühalno 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 kühalni površini ni posode ali pa je ta premajhna, prevajanja energije ne bo. Če na kühalno 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:

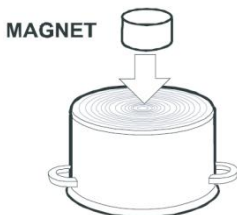
Izvedite v nadaljevanju opisani magnetni test ali pa se prepričajte, da je na posodi znak, da je posoda primerna za kuhanje z indukcijsko elektriko.

Magnetni test:

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

Napotek:

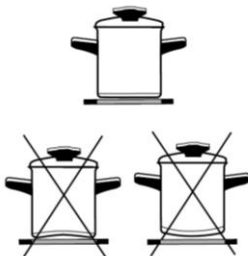
Pri uporabi posod, ki so primerne za indukcijsko kuhanje, se lahko pojavijo določeni zvoki. To je odvisno od proizvajalca posode in od načina izdelave posode.



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

Kuhalno polje	Minimalni premer dna posode
Ø 260mm	Ø 120mm

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

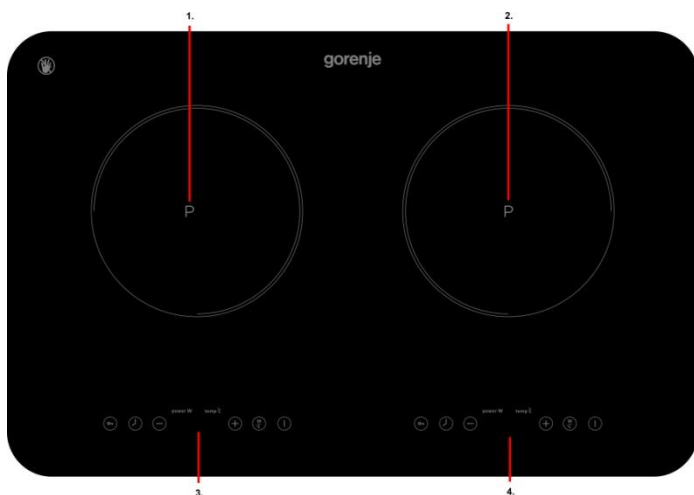


Kuhalne stopnje

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

<i>Kuhalna stopnja:</i>	<i>Primerno za:</i>
1-2	Nadaljevanje kuhanja majhnih količin hrane (najnižja zmogljivost)
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 (visoka zmogljivost)

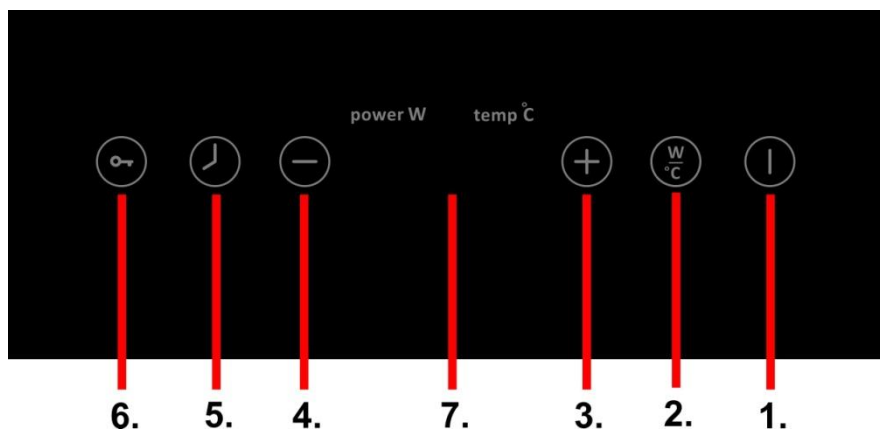
KUHALNA PLOŠČA



Dekor se lahko razlikuje od prikazanega na slikah.

1. Indukcijska kuhalna plošča levo $\Phi 260\text{mm}$; 2,0kW
2. Indukcijska kuhalna plošča desno $\Phi 260\text{mm}$; 1,4kW
3. Senzorski upravljalnik levo
4. Senzorski upravljalnik desno

UPRAVLJANJE S SENZORSKIMI TIPKAMI



1. tipka za vklop/stanje pripravljenosti
2. tipka plus
3. tipka minus
4. tipka za nastavitev moči / temperature
5. tipka za izklop (TIMER)
6. otroška zaščita
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 **30-tih sekundah**, sicer se izbira izbriše.

Senzor (+) ali (-) lahko pritiskate samo posamično.











Upravljanje kuhališča in kuhalnih površin

1. Po priključitvi steklokeramičnega kuhališča za trenutek zasvetijo vsi prikazovalniki. Kuhališče je pripravljeno za delovanje. Kuhališče je opremljeno z elektronskimi senzorji, ki se vklopijo, če se označenih površin s prstom dotikate najmanj 1 sekundo. Vsak vklop senzorjev potrdi zvočni signal in LED indikator. Na površino senzorjev ne smete postavljati predmetov. Poskrbite, da bo površina senzorjev vedno čista. Primerno posodo postavite na sredino kupalne plošče.

Indukcijska kahalna plošča levo $\Phi 260\text{mm}; 2,0\text{kW}$

- Pritisnite  senzor za vklučitev plošče. Senzor  se dotikajte najmanj 1 sekundo. Kuhališče se aktivira in na prikazovalniku sveti " - - - - " ter zasliši opozorilni zvok. Aparat je s tem pripravljen za nadaljno nastavitvev funkcij (opomba: če v naslednjih 30sekundah ne določite katerekoli funkcije, se aparat izklopi (zaslišali boste zvočni signal)).
- Nato pritisnite senzor  kuhališče začne avtomatsko delovati z močjo 1400W. Z senzorjima  ali  lahko poljubno nastavite moč (200W, 400W, 600W, 800W, 1000W, 1200W, 1400W, 1600W, 1800W, 2000W). Kuhališče lahko kadarkoli izklopite z dotikom senzorja . Vse nastavitve se izbrišejo.
- Če želite dodatno določiti temperaturo kuhanja, ponovno pritisnite senzorja . Kuhališče začne segrevati s prednastavljeno temperaturo 220°C. Z senzorjima  ali  lahko poljubno nastavite temperaturo (območje 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240°C). Kuhališče lahko kadarkoli izklopite z dotikom senzorja . Vse nastavitve se izbrišejo.






Indukcijska kahalna plošča desno $\Phi 260\text{mm}; 1,4\text{kW}$




- Pritisnite  senzor za vklučitev plošče. Senzor  se dotikajte najmanj 1 sekundo. Kuhališče se aktivira in na prikazovalniku sveti " - - - - " ter zasliši opozorilni zvok. Aparat je s tem pripravljen za nadaljno nastavitvev funkcij (opomba: če v naslednjih 30sekundah ne določite katerekoli funkcije, se aparat izklopi (zaslišali boste zvočni signal)).
- Nato pritisnite senzor  kuhališče začne avtomatsko delovati z močjo 1000W. Z senzorjima  ali  lahko poljubno nastavite moč (200W, 400W, 600W, 800W, 1000W, 1200W, 1400W). Kuhališče lahko kadarkoli izklopite z dotikom senzorja . Vse nastavitve se izbrišejo.
- Če želite dodatno določiti temperaturo kuhanja, ponovno pritisnite senzorja . Kuhališče začne segrevati s prednastavljeno temperaturo 220°C. Z senzorjima  ali  lahko poljubno nastavite temperaturo (območje 60°C, 120°C, 150°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240°C). Kuhališče lahko kadarkoli izklopite z dotikom senzorja . Vse nastavitve se izbrišejo.

Avtomatika za izklop (Timer)

Zaradi avtomatike za izklop se vsaka vklopljena kahalna površina po preteku nastavljenega časa samodejno izklopi. Nastavite lahko kahalne čase od 01 do 179 minut.

Vklopite kahalno površino. Vklopite eno ali več kahalnih površin in izberite zelene kahalne stopnje.

Pritisnite izbirni senzor  in na prikazovalniku se pojavi "00:30". Sedaj nastavite čas kuhanja z senzorjima  ali . Z senzorjem  nastavite minute in z senzorjem  nastavite ure. Z daljšim dotikom na senzor se vrednost nastavljanja pospeši.

Preostali čas lahko preverite s pritiskom na senzor . Med delovanjem lahko s pritiskom na senzor  ali  spremenite prednastavljeno nastavitvev.



Pomembno:

- Po preteku časa se kahalna površina izklopi. Zasliši se kratek zvočni signal.


Zaklepanje upravljalne enote/varovalo za otroke

Z aktiviranjem zaklepanja lahko preprečite delovanje oz. uporabo kuhalnih polj. Na ta način zaklepanje deluje tudi kot varovalo za otroke.

Vklop zaklepanja upravljalne enote:

Kuhališče mora biti izklopljeno. S pritiskom na senzor  vključite kuhališče. Kuhališče se aktivira in na prikazovalniku sveti " - - - " ter zasliši opozorilni zvok. Pritisnite senzor  ter ga držite cca. 3 sekunde. Zasliši se kratek zvočni signal. Varovalo za otroke je zdaj aktivirano.

Izklop zaklepanja upravljalne enote:

Če želite preklicati oziroma izklopiti zaklepanje upravljalne enote, zopet držite senzor  ter ga držite cca. 3 sekunde. Zasliši se kratek zvočni signal. Varovalo za otroke je izključeno.

ČIŠČENJE IN ZAŠČITA



Pred čiščenjem kuhališče izklopite in pustite, da se ohladi.

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

Steklokeramično kuhališče

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

Čiščenje po uporabi

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

Tedensko čiščenje

Enkrat tedensko temeljito očistite celotno kuhališče z običajnimi čistili za steklo in keramiko. Obvezno upoštevajte napotke proizvajalca. Čistilna sredstva ustvarijo zaščitni film, ki deluje vodoodporno in odbija umazanijo. Vsa umazanija ostane na filmu in se kasneje lažje odstrani. Nato s čisto krpo površino obrišite do suhega. Ostanke detergenta ne smejo ostati na površini, ker pri segrevanju delujejo agresivno in površino spremenijo.

Posebna umazanja

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 kuhavno površino, lahko pri premikanju posode povzročijo praske. Zato pazite, da zrnca peska ne ostanejo na površini.

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

Svetleča mesta nastanejo z ribanjem dna posode, še posebej pri uporabi posode z aluminijastim dnom ter zaradi neustreznih čistilnih sredstev. Z običajnimi čistili jih je težko odstraniti. Čiščenje eventualno večkrat ponovite. Zaradi uporabe agresivnih čistil in drgnjenja dna posod se dekor s časom 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 E0.	Napaka v elektroniki	Pokličite servisno službo.
Na prikazovalniku se prikazuje sporočilo o napaki E1.	Ni posode ali neustrezna posoda	Neustrezna posoda, ki je izgubila feromagnetne lastnosti. Uporabite drugo posodo.
Na prikazovalniku se prikazuje sporočilo o napaki E2.	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 E3.	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 E4.	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 E5.	Temperaturni senzor v kratkem stiku.	Pokličite servisno službo.
Na prikazovalniku se prikazuje sporočilo o napaki E6.	IGBT odprt ali 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.

GARANCIJA IN SERVIS

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

Samo za osebno uporabo!

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

**GORENJE
VAM ŽELI OBILO ZADOVOLJSTVA PRI UPORABI APARATA!**

Zbrinjavanje starih uređaja



Simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje, da se s tim proizvodom ne smije postupiti kao s otpadom iz domaćinstva. Umjesto toga treba biti uručeni 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.
- Prije ukopčavanja aparata provjerite ima li utičnica odgovarajući napon (16 A, 230V). Aparat koristite samo ako električni sustav u vašem domu ima jakost struje od 16 A.
- Razina buke: Lc < 70 dB (A)

Za ploču za kuhanje



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

- 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 stavlajte prazne lonce i tave na uključene zone za kuhanje.
- Oprez prilikom uporabe lonaca s dvostrukom stjenkom punjenom vodom. Mogu neprijemno 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 opeklina!
- 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 opeklina. To se ne odnosi na predmete koji se ne mogu magnetizirati (npr. zlatni ili srebrni prsteni).
- Na ploči za kuhanje nikad nemojte zagrijavati zatvorene limenke i pakiranja od različitih materijala u više slojeva. Mogu eksplodirati uslijed dovoda energije!
- Senzorske tipke držite čistima, jer bi se prljavština s uređaja mogla prepoznati kao dodir prsta. Na senzorske tipke nikad nemojte stavljati predmete (lonce, krpe za suđe itd.)! Ako lonci iskipe po senzorskim tipkama, savjetujemo Vam da pritisnete tipku za isključivanje.
- Vrući lonci i tave ne smiju prekrivati senzorske tipke. U tom slučaju uređaj se odmah isključuje.
- Ako se u stanu nalaze kućni ljubimci koji mogu dospjeti na ploču za kuhanje, aktivirajte zaštitu za djecu.
- Kad kod ugradbenih štednjaka radi piroliza, ne smije se koristiti indukcijska ploča za kuhanje.
- Uređajem ne možete upravljati pomoću vanjskog vremenskog prekidača ili odvojenog daljinskog upravljača.
- Ne upotrebljavajte napuknutu ili slomljenu staklokeramičku ploču. Ako se pojavi kakva vidljiva pukotina, odmah prekinite dovod električne energije u aparat.
- Ukoliko je priključni kabel oštećen, u cilju sigurnosti zamijeniti ga treba proizvođač, ovlaštenu servisnu ili drugu za to prikladno osposobljenu stručnjak.
- Ne dopustite da mrežni kabel visi preko ruba stola ili radne površine.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara! Na površini ploče za kuhanje nemojte držati nikakve predmete.
- UPOZORENJE: Kuhanje na masti ili ulju na ploči bez odgovarajućeg nadzora može biti vrlo opasno i može prouzrokovati požar. Nikad nemojte pokušavati gasiti vatru vodom. Isključite uređaj, a plamen pokrijte poklopcem ili vlažnom krpom.
- Nakon upotrebe isključite polje za kuhanje odgovarajućim elementima za upravljanje; nemojte se oslanjati isključivo na sustav za prepoznavanje posuđa.
- UPOZORENJE: Ukoliko je površina ploče za kuhanje napukla, isključite uređaj jer ćete time spriječiti opasnost električnog udara. Isključite sve prekidače svih polja za kuhanje i odvijte osigurač, odnosno isključite glavni zaštitni strujni prekidač, tako da je uređaj u potpunosti izoliran iz električne mreže. (ovisno o modelu)
- Na indukcijsku ploču za kuhanje izbjegavajte stavljati predmete kao što su noževi, viljuške, žlice te poklopci, jer bi se tamo mogli jače zagrijati. (ovisno o modelu)

Za osobe

Oprez!

- Tijekom uporabe dolazi do pregrijavanja pećnice i njezinih dostupnih dijelova. Budite oprezni kako ne biste dodirivali vruće elemente. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od pećnice, osim kada su pod neprestanim nadzorom.

Pećnicu smiju upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe s ograničenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima te nedostatnim iskustvom i znanjem u vezi sa sigurnom uporabom pećnice. U tom im slučaju treba omogućiti razumijevanje potencijalnih opasnosti. Nadzirite djecu kako biste osigurali da se ne igraju s pećnicom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju provoditi djeca, osim ako imaju najmanje 8 godina te su pod strogim nadzorom.

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

Pozor!

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

Opis uređaja

Ploča za kuhanje

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

Prednosti indukcijske ploče za kuhanje

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

Posluživanje

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.



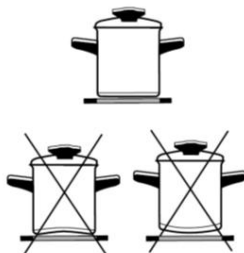
Napomena:

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

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

Polje za kuhanje	Minimalni promjer dna posude
Ø 260mm	Ø 120mm

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

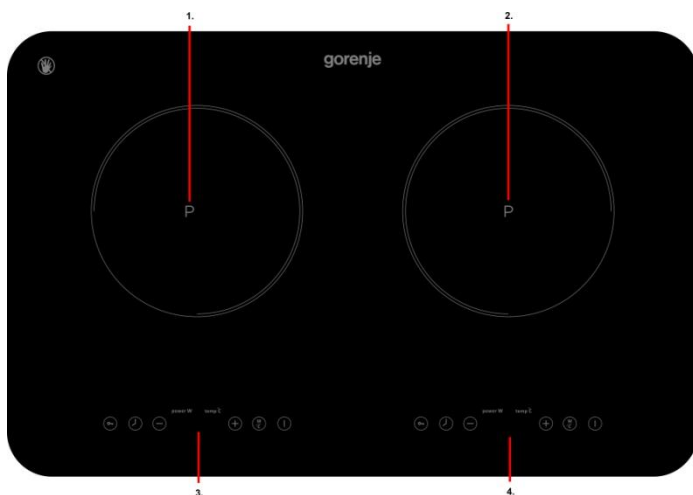


Stupnjevi za kuhanje

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

Stupanj za kuhanje:	Prikladan za:
1-2	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)

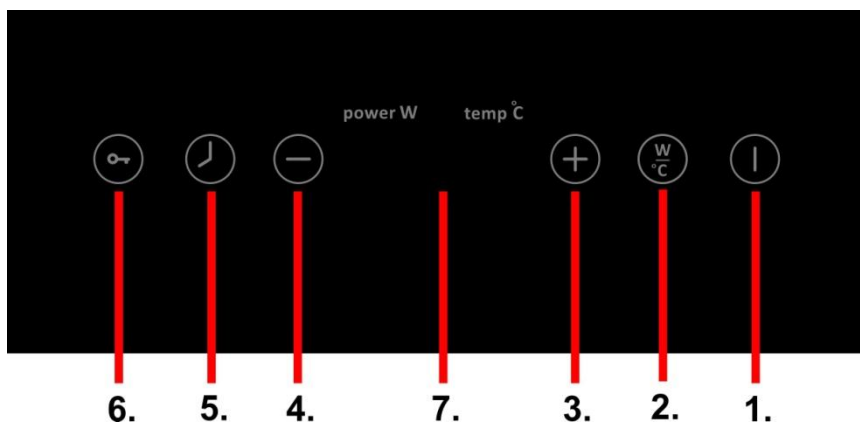
OPIS UREĐAJA



Dekor može odstupati od slika.

1. Indukcijska zona za kuhanje – lijevo $\Phi 260\text{mm}; 2,0\text{kW}$
2. Indukcijska zona za kuhanje – desno $\Phi 260\text{mm}; 1,4\text{kW}$
3. Touch-Control polje za posluživanje – lijevo
4. Touch-Control polje za posluživanje – desno

UPRAVLJANJE



1. Senzor za uključenje / isključenje ploče za kuhanje
2. Senzor + za podešavanje topline, temp i odbrojavanjem izbor
3. Senzor - za podešavanje topline, temp i odbrojavanjem izbor
4. Odbrojavanje izbor / Odabir snage (topline)
5. Senzor za uključenje / isključenje vremenske funkcije
6. Senzor blokade upravljačke ploče
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.

Senzor \oplus ili \ominus mogu se pritiskati malo po malo ili stalno držati pritisnute.

Upravljanje kuhalištem i poljima za kuhanje

1. Nakon uključjenja staklokeramičkog kuhališta za trenutak zasvijetle svi pokazivači. Kuhalište je spremno za rad. Kuhalište je opremljeno elektronskim senzorima koji se uključuje kad označene površine dodirujemo prstom, s tim da dodir mora trajati najmanje 1 sekundu. Svako uključjenje senzora potvrđuje zvučni signal i LED pokazivač.
2. Na površinu senzora ne smijete stavljati nikakve predmete. Vodite računa da površina senzora bude uvijek čista. Podesnu posudu stavite na sredinu polja za kuhanje.

Indukcijska zona za kuhanje –lijevo $\Phi 260\text{mm}; 2,0\text{kW}$

- Pritisnite $\textcircled{1}$ senzor kojim uključujete ploču. Senzor $\textcircled{1}$ dodirnite prstom, a dodir neka traje najmanje 1 sekundu. Kuhalište se aktivira, a na pokazivaču svijetli “ - - - - ” i začuje se upozoravajući zvuk. Time je uređaj pripremljen za dalji izbor, odnosno podešavanje funkcija NAPOMENA: ukoliko u slijedećih 30 sekundi ne izaberete nijednu funkciju, uređaj će se automatski isključiti (začuje se zvučni signal).
- Nakon toga pritisnite senzor $\textcircled{\frac{W}{C}}$ i kuhalište započinje automatski raditi snagom od 1400 W. Senzorima $\textcircled{+}$ ili $\textcircled{-}$ možete proizvoljno podešavati snagu uređaja po redu: 200W, 400W, 600W, 800W, 1000W, 1200W, 1400W, 1600W, 1800W, ili 2000W). Kuhalište možete isključiti u bilo kojem trenutku dodiranjem senzora $\textcircled{1}$. Sve dotadašnje postavke se izbrišu.
- Ukoliko hoćete dodatno odrediti temperaturu kuhanja, ponovno pritisnite senzore $\textcircled{\frac{W}{C}}$. Kuhalište se započne zagrijavati na dodijeljenoj temperaturi 220°C. Pomoću senzora $\textcircled{+}$ ili $\textcircled{-}$ možete proizvoljno birati i podešavati temperaturu (raspon 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240 °C). Kuhalište možete isključiti u bilo kojem trenutku dodiranjem senzora $\textcircled{1}$. Time se sve dotadašnje postavke izbrišu.

Indukcijska zona za kuhanje – desno $\Phi 260\text{mm}; 1,4\text{kW}$

- Pritisnite $\textcircled{1}$ senzor kojim uključujete ploču. Senzor $\textcircled{1}$ dodirnite prstom, a dodir neka traje najmanje 1 sekundu. Kuhalište se aktivira, a na pokazivaču svijetli “ - - - - ” i začuje se upozoravajući zvuk. Time je uređaj pripremljen za dalji izbor, odnosno podešavanje funkcija NAPOMENA: ukoliko u slijedećih 30 sekundi ne izaberete nijednu funkciju, uređaj će se automatski isključiti (začuje se zvučni signal).
- Nakon toga pritisnite senzor $\textcircled{\frac{W}{C}}$ i kuhalište započinje automatski raditi snagom od 1000 W. Senzorima $\textcircled{+}$ ili $\textcircled{-}$ možete proizvoljno podešavati snagu uređaja po redu: 200W, 400W, 600W, 800W, 1000W, 1200W, 1400W). Kuhalište možete isključiti u bilo kojem trenutku dodiranjem senzora $\textcircled{1}$. Sve dotadašnje postavke se izbrišu.
- Ukoliko hoćete dodatno odrediti temperaturu kuhanja, ponovno pritisnite senzore $\textcircled{\frac{W}{C}}$. Kuhalište se započne zagrijavati na dodijeljenoj temperaturi 120°C. Pomoću senzora $\textcircled{+}$ ili $\textcircled{-}$ možete proizvoljno birati i podešavati temperaturu (raspon 60°C, 120°C, 150°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240 °C). Kuhalište možete isključiti u bilo kojem trenutku dodiranjem senzora $\textcircled{1}$. Time se sve dotadašnje postavke izbrišu.

$\textcircled{1}$ Automatsko isključenje (Sat za odbrojavanje - timer)

Funkcija automatskog isključenja automatski isključuje rad pojedinog polja za kuhanje nakon isteka određenog, prethodno izabranog vremena. Raspon vremena kuhanja kojeg možete izabrati je od 1 do 179 minuta.

Uključite površinu za kuhanje. Uključite jedno ili više polja za kuhanje i izaberite stupanj snage kuhanja.

Pritisnite izborni senzor $\textcircled{1}$ i na pokazivaču se pojavi “00:30”. Sada izaberite vrijeme kuhanja senzorom $\textcircled{+}$ ili $\textcircled{-}$. Senzorom $\textcircled{+}$ podešavate minute, a senzorom $\textcircled{-}$ podešavate sate. Dužim dodiranjem senzora vrijednost podešavanja se ubrzava.

Preostalo vrijeme možete provjeriti pritiskom senzora $\textcircled{1}$. Tijekom rada uređaja, pritiskom na senzor $\textcircled{+}$ ili $\textcircled{-}$ možete mijenjati dodijeljenu postavku.



Važno:

- Nakon isteka podešenog vremena polje za kuhanje se isključuje. Začuje se kratak zvučni signal.


Zaključavanje ploče za upravljanje / zaštitna blokada za djecu

Aktiviranjem zaštitne blokade možete spriječiti djelovanje, odnosno uporabu polja za kuhanje. Na taj način zaključavanje ploče za upravljanje istovremeno djeluje i kao zaštita za djecu.

Ključenje zaštitne blokade ploče za upravljanje:

Kuhalište mora biti isključeno. Pritiskom na senzor  uključite kuhalište. Kuhalište se aktivira, a na pokazivaču svijetli " - - - - " i začuje se upozoravajući zvučni signal. Pritisnite senzor  i držite ga otprilike 3 sekunde. Začuje se kratak zvučni signal. Zaštitna blokada za djecu je sada aktivirana.

Isključenje zaštitne blokade ploče za upravljanje:

Ukoliko želite poništiti, odnosno isključiti blokadu ploče za upravljanje, opet pritisnite senzor  i držite ga pritisnutog otprilike 3 sekunde. Začuje se kratak zvučni signal. Zaštitna blokada za djecu je time isključena.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



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

Staklokeramička ploča za kuhanje

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

Čišćenje nakon uporabe

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

Tjedno održavanje

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

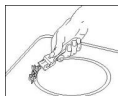
Obavezno postupajte u skladu s napucima odnosnog proizvođača.

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

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

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



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

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

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

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

ŠTO UČINITI U SLUČAJU PROBLEMA?



U nastavku su navedeni savjeti za uklanjanje grešaka.

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

Obratite pažnju

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

Osigurači se višestruko aktiviraju?

Nazovite tehničku službu za korisnike ili elektroinstalatera!

Indukcijska ploča za kuhanje se ne može uključiti?

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

Je li priključen mrežni kabel ?

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

Uklonite ih.

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

Korišteno posuđe radi zvukove?

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

Puhalo za hlađenje radi nakon isključivanja?

To je normalno, jer se hladi elektronika.

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

To je tehnički uvjetovano i ne može se izbjeći.

Na ploči za kuhanje ima pukotina ili lomova?

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

Greška:	Mogući uzrok:	Rješenje:
Na ekranu će se prikazati poruka o greški E0.	Greška u elektronici	Pozovite servisnu službu.
Na ekranu će se prikazati poruka o greški E1.	Neprikladna posuda	Neprikladna posuda koja je izgubila feromagnetska svojstva. Koristite drugu posudu.
Na ekranu će se prikazati poruka o greški E2.	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 E3.	Prejako električno napajanje.	Provjerite da li je aparat priključen na napajanje, koje je navedeno na tablici.
Na ekranu će se prikazati poruka o greški E4.	Preslabo električno napajanje.	Provjerite da li je aparat priključen na napajanje, koje je navedeno na tablici.
Na ekranu će se prikazati poruka o greški E5.	Temperaturni senzor je u kratkom spoju	Pozovite servisnu službu.
Na ekranu će se prikazati poruka o greški E6.	IGBT otvoren ali 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.

GARANCIJA I SERVIS

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

Nije za profesionalnu uporabu!

PRIDRŽAVAMO PRAVO NA PROMJENE KOJE NE UTJEČU NA FUNKCIONALNOST APARATA.

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

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.
- Pre uključivanja aparata proverite da li utičnica ima odgovarajući napon (16 A, 230V). Aparat koristite samo ako električni sistem u vašem domu ima jačinu struje od 16 A.
- Nivo buke: Lc < 70 dB (A)

Bezbednost zona za kuvanje (ringli)



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

- 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 pokrijite, te isključite ringlu.
- Staklokeramička površina je veoma otporna, no uprkos tome pazite da na ploču ne padnu tvrdi predmeti. Ako na ploču padne šiljat ili težak predmet, ploča može i da pukne.
- Ako je staklokeramička ploča za kuvanje izgrebana ili puknuta, smesta isključite aparat. Isključite osigurač instalacije, na kojeg je priključen aparat, i pozovite servisnu službu.
- Ako zbog kvara kontrolne table ringlu ne možete isključiti dodirnom, smesta isključite osigurač instalacije, na kojeg 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 prljavštinu na senzoru osetiti kao dodir prstiju. Na tipke nikad ne stavljajte nikakve predmete (sudovi, kuhinjske krpe, i sl.). Ako sadržaj posude prekupi i prospe se preko senzorske tipke, preporučujemo da isključite aparat.
- Ne prekrivajte senzore vrućim sudovima, jer će se u tom slučaju aparat sam isključiti.
- Ako u stanu držite kućne životinje, koje bi mogle da dođu u dodir s pločom za kuvanje, koristite funkciju bezbednosnog zaključavanja zbog dece.
- Ako ugradna pirolitička rerna izpod kuhalne ploče ima uklopljenu pirolizu, upotreba 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.
- Ako je priključni kabl oštećen, da bi se izbegla opasnost, može ga zameniti samo proizvođač, ovlašćeni serviser ili drugo adekvatno osposobljeno stručno lice.
- Nemojte dozvoliti da kabl za napajanje visi preko ivice stola ili radne površine.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara! Na površini ploče za kuvanje nemojte držati nikakve predmete.
- UPOZORENJE: Kuvanje na masti ili ulju na ploči bez adekvatne kontrole može da bude veoma opasno i može uzrokovati požar. Nikad nemojte pokušavati gasiti vatru vodom. Isključite aparat, a plamen pokrijite poklopcem ili vlažnom krpom.
- Nakon upotrebe isključite ringlu za kuvanje odgovarajućim elementima za upravljanje; nemojte se oslanjati isključivo na sistem za prepoznavanje sudova. (ovisno o modelu)
- UPOZORENJE: Ukoliko je površina ploče za kuvanje napukla, isključite aparat jer ćete time sprečiti opasnost električnog udara. Isključite sve prekidače svih ringli i odšrafite osigurač, odnosno isključite glavni zaštitni strujni prekidač, tako da je aparat u potpunosti izolovan iz električne mreže. (ovisno o modelu)
- Izbegavajte na indukcijisku ringlu stavljati predmete kao što su noževi, vilice, kašike te poklopci, jer bi tamo mogli jače da se zagreju. (ovisno o modelu)

Bezbednost lica

Pažnja!

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

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

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

Pažnja!

- Lica s 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 izmehično 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 uključjenja ringle za kuvanje na njoj nema šerpe, ili je na ringlu postavljena premalena šerpa, neće doći do prenosa energije, a displej za stepen snage kuvanja izmenjujuće treperi.

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

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

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

Upute za pravilan izbor sudova

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

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

Prikladnost sudova možete jednostavno da proverite na sledeći način

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

Pokus s magnetom

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



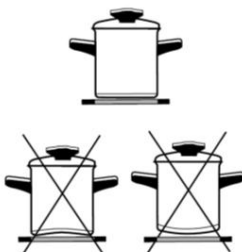
Savet

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

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

Grejna zona	Minimalni prečnik dna posude
Ø 260mm	Ø 120mm

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

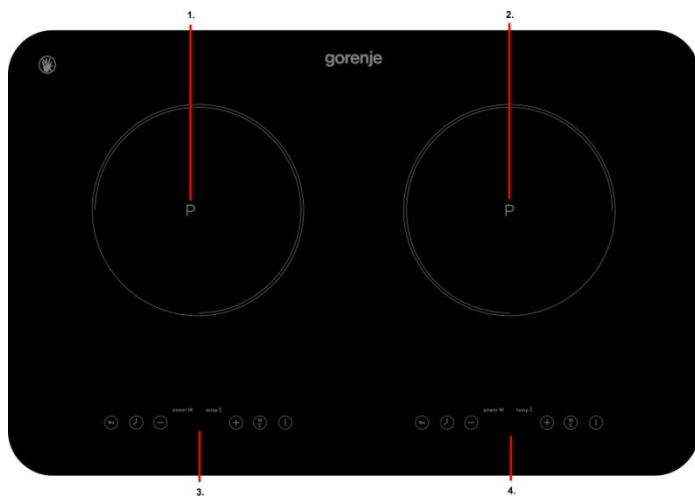


Stepen snage kuvanja

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

Stepen	Prikladan za:
1-2	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)

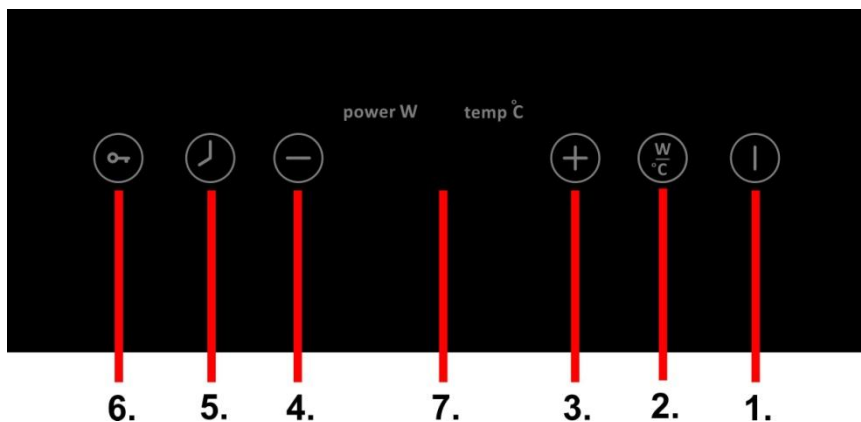
POVRŠINA ZA KUVANJE



Proizvod se može razlikovati od onog prikazanog na slici.

- 1.) Indukciona ringla levo
Φ260mm;2,0kW
- 2.) Indukciona ringla desno
Φ260mm;1,4kW
- 3.) Modul za upravljanje indukcione ploče levo
- 4.) Modul za upravljanje indukcione ploče desno

UPRAVLJANJE INDUKCIONE PLOČE



1. Senzor za uključenje/isključenje ploče za kuvanje
2. Senzor (+)
3. Senzor (-)
4. Senzor za podešavanje jačine ili temperature
5. Senzor za gašenje (TIMER)
6. Senzor blokade kontrolne table
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 \oplus ili \ominus možete pritisnuti posebno ili ih pritisnete za duži period.

Upravljanje pločom i zonama za kuvanje











1. Nakon uključjenja staklokeramičke ploče za kuvanje za momentalno zasvetle svi indikatori. Ploča za kuvanje pripremljena je za rad. Ploča za kuvanje je opremljena elektronskim senzorima koji se uključuje kada označene površine dodimemo prstom, a dodir treba da traje najmanje 1 sekund. Svako uključjenje senzora potvrđuje zvučni signal i LED indikator.
2. Na površinu senzora ne smete stavljati nikakve predmete. Vodite računa da površina senzora uvek bude besprekorno čista. Prikladni sud za kuvanje položite na sredinu zone za kuvanje.

Indukciona ringla levo $\Phi 260\text{mm}; 2,0\text{kW}$

- Pritisnite $\textcircled{1}$ senzor kojim uključujete ploču za kuvanje. Senzor $\textcircled{1}$ dodirujte prstom najmanje 1 sekund. Ploča za kuvanje se aktivira, a na indikatoru svetli " - - - - " i začuje se upozoravajući zvuk. Ovim je aparat pripremljen za daljnji izbor i regulisanje funkcija. NAPOMENA: ukoliko se u sledećih 30 sekundi ne odlučite i ne odaberete nijednu funkciju, aparat se automatski isključuje (začuje se zvučni signal).
- Nakon toga pritisnite senzor $\textcircled{\frac{W}{\text{C}}}$ i ploča za kuvanje započinje automatski raditi snagom 1400 W. Senzorima \oplus ili \ominus možete proizvoljno menjati regulaciju snage aparata: 200W, 400W, 600W, 800W, 1000W, 1200W, 1400W, 1600W, 1800W, ili 2000W). Ploču za kuvanje možete isključiti u bilo kom momentu dodirujući senzor $\textcircled{1}$. Sve dotadašnje regulacije se poništavaju (izbrišu).
- Ukoliko želite dodatno odrediti temperaturu kuvanja, ponovno pritisnite senzore $\textcircled{\frac{W}{\text{C}}}$. Ploča za kuvanje počne da se zagrejava na prethodno dodeljenoj temperaturi 220°C. Pomoću senzora \oplus ili \ominus možete proizvoljno birati i regulisati temperaturu (u rasponu 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C,

240 °C). Ploču za kuvanje možete isključiti u bilo kom momentu dodiranjem senzora . Time se sve dotadašnje regulacije izbrisu.






Indukciona ringla desno Φ260mm;1,4kW




- Pritisnite  senzor kojim uključujete ploču za kuvanje. Senzor  dodirujte prstom najmanje 1 sekund. Ploča za kuvanje se aktivira, a na indikatoru svetli “ - - - - ” i začuje se upozoravajući zvuk. Ovim je aparat pripremljen za daljnji izbor i regulisanje funkcija. NAPOMENA: ukoliko se u sledećih 30 sekundi ne odlučite i ne odaberete nijednu funkciju, aparat se automatski isključuje (začuje se zvučni signal).
- Nakon toga pritisnite senzor  i ploča za kuvanje započinje automatski raditi snagom 1000 W. Senzorima  ili  možete proizvoljno menjati regulaciju snage aparata: 200W, 400W, 600W, 800W, 1000W, 1200W, 1400W). Ploču za kuvanje možete isključiti u bilo kom momentu dodiranjem senzora . Sve dotadašnje regulacije se poništavaju (izbrisu).
- Ukoliko želite dodatno odrediti temperaturu kuvanja, ponovno pritisnite senzore . Ploča za kuvanje počne da se zagrejava na prethodno dodeljenoj temperaturi 220°C. Pomoću senzora  ili  možete proizvoljno birati i regulisati temperaturu (u rasponu 60°C, 120°C, 150°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240 °C). Ploču za kuvanje možete isključiti u bilo kom momentu dodiranjem senzora . Time se sve dotadašnje regulacije izbrisu.

Automatsko isključenje (Sat za odbrojavanje - tajmer)

Funkcija automatskog isključenja automatski isključuje rad pojedinih zona za kuvanje nakon isteka određenog, prethodno odabranog vremena. Raspon vremena kuvanja kog imate na raspolaganju je od 1 do 179 minuta.

Uključite površinu za kuvanje. Uključite jednu ili više zona za kuvanje i odaberite stepen snage kuvanja.

Pritisnite izborni senzor  i na indikatoru se pojavi “00:30”. Sada senzorom  ili  odaberite vreme kuvanja. Senzorom  regulišete minute, a senzorom  regulišete sate. Dužim dodiranjem senzora vrednost regulisanja se brže menja.

Preostalo vreme možete proveriti pritiskom senzora . Tokom rada aparata, pritiskom na senzor  ili  možete menjati prethodno dodeljenu regulaciju.



Važno:

Nakon isteka odabranog vremena zona za kuvanje se isključuje. Začuje se kratak zvučni signal.


Zaključavanje kontrolne table / zaštitna blokada za decu

Aktiviranjem zaštitne blokade možete sprečiti delovanje, odnosno upotrebu zona za kuvanje. Na taj način zaključavanje kontrolne table istovremeno deluje i kao zaštita za decu.

Uključenje zaštitne blokade kontrolne table:

Ploča za kuvanje mora da bude isključena. Pritiskom na senzor  uključite ploču za kuvanje. Ploča za kuvanje se aktivira, a na indikatoru svetli “ - - - - ” i začuje se upozoravajući zvučni signal. Pritisnite senzor  i držite ga otprilike 3 sekunde. Začuje se kratak zvučni signal. Zaštitna blokada za decu je time aktivirana.

Isključenje zaštitne blokade kontrolne table:

Ukoliko želite poništiti, odnosno isključiti blokadu kontrolne table, opet pritisnite senzor  i držite ga pritisnutog otprilike 3 sekunde. Začuje se kratak zvučni signal. Zaštitna blokada za decu je time isključena.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



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

Staklokeramička ploča za kuvanje

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

Čišćenje nakon upotrebe

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

Nedeljna nega

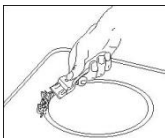
Jedared nedeljno temeljito očistite celu ploču za kuvanje koristeći uobičajena sredstva za čišćenje staklokeramičke ploče. Pritom se dosledno pridržavajte uputstava proizvođača sredstva za čišćenje. Ta sredstva, nanosena na ploču, naprave zaštitnu naslagu, koja omogućava lakše skidanje mrlja ubuduće.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

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

Tvr dokorna prljavština

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

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



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

Zrnca peska koja padnu na ploču za kuvanje, npr. prilikom guljenja krompira ili pranja salate, mogu kod pomeranja posude 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 ostatcima hrane.

Svetleće mrlje na površini nastaju zbog struganja dna posude o ploču, naročito ako koristite sudove s aluminijumskim dnom, ili ako koristite neprikladna sredstva za čišćenje. Uklanjanje tih mrlja veoma je teško, koriste se uobičajena sredstva. Po potrebi više puta ponovite postupak čišćenja. Korišćenjem 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 elektriku, 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.

Greška:	Mogući uzrok:	Rešenje:
Na displeju se pojavi šifra greške E0.	Greška elektronike.	Pozovite servis.
Na displeju se pojavi šifra greške E1.	Neprikladna šerpa.	Neprikladna šerpa koja je izgubila feromagnetska svojstva. Koristite drugu šerpu.
Na displeju se pojavi šifra greške E2.	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 E3.	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 E4.	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 E5.	Temperaturni senzor u kratkom spoju.	Pozovite servis.
Na displeju se pojavi šifra greške E6.	IGBT otvoren ili 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.

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!

PRIDRŽAVAMO PRAVO NA IZMENE, KOJE NE UTIČU NA FUNKCIONALNOST APARATA.

**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.
- Check to make sure the mains socket has the correct rating (16A, 230V) before you connect the appliance. Only use the appliance if the electrical system in your home has a rating of 16A.
- Noise level: Lc < 70 dB(A)

Concerning the hob



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

- **Never allow the induction hob to operate unattended, as the high power setting (power max.) results in extremely fast reactions.**
- When cooking, pay attention to the heat-up speed of the cooking zones. Avoiding boiling the pots dry as there is a risk of the pots overheating!
- Do not place empty pots and pans on cooking zones which have been switched on.
- Take care when using simmering pans as simmering water may dry up unnoticed, resulting in damage to the pot and to the hob for which no liability will be assumed.
- It is essential that after using a cooking zone you switch it off.

- Overheated fats and oils may spontaneously ignite. Always supervise the preparation of food with fats and oils. Never extinguish ignited fats and oils with water! Put the lid on the pan and switch off the cooking zone.
- The glass ceramic surface of the hob is extremely robust. You should, however, avoid dropping hard objects onto the glass ceramic hob. Sharp objects which fall onto your hob might break it.
- If cracks, fractures or any other defects appear in your glass ceramic hob, immediately switch off the appliance. Disconnect fuse immediately and call Customer Service.
- If the hob cannot be switched off due to a defect in the sensor control immediately disconnect your appliance and call Customer service.
- Take care when working with home appliances! Connecting cables must not come into contact with hot cooking zones.
- The glass ceramic hob should not be used as a storage area.
- Do not put aluminium foil or plastic onto the cooking zones. Keep everything which could melt, such as plastics, foil and in particular sugar and sugary foods away from hot cooking zones. Use a special glass scraper to immediately remove any sugar from the ceramic hob (when it is still hot) in order to avoid damaging the hob.
- Metal items (pots and pans, cutlery, etc.) must never be put down on the induction hob since they may become hot. Risk of burning!
- Do not place combustible, inflammable or heat deformable objects directly underneath the hob.
- Metal items worn on your body may become hot in the immediate vicinity of the induction hob. Caution! Risk of burns! Non-magnetisable objects (e.g. gold or silver rings) will not be affected.
- Never use the cooking zones to heat up unopened tins of food or packaging made of material compounds. The power supply may cause them to burst!
- Keep the sensor buttons clean since the appliance may consider dirt to be finger contact. Never put anything (pans, tea towels etc.) onto the sensor buttons! If food boils over onto the sensor buttons, we advise you to activate the OFF button.
- Hot pans should not cover the sensor buttons, since this will cause the appliance to switch off automatically.
- Activate the childproof lock if there are any pets in the home which could make contact with the hob.
- The induction hob may not be used when pyrolysis operation is taking place in a built-in oven.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use the glass ceramic hob if it is cracked or broken. If any visible crack appears, immediately unplug disconnect the appliance from the power supply.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not let the cord hang over the edge of the table or worktop.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame with a lid or a damp cloth.
- After use, switch off the hob element by its control and not rely on the pan detector. (depending on model)
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. (depending on model)
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot. (depending on model)
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Concerning persons

Caution!

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

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

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

Children shall not play with the appliance.

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

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

Attention:

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

Appliance description

The hob

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

Advantages of the induction hob

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

OPERATION

Cookware for induction hobs

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

Only use pots with a base suitable for induction.

This is how to establish the suitability of a pot:

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

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

Magnet test:

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



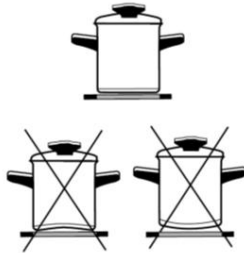
Note:

When using pans suitable for induction from certain manufacturers, noises may occur which are attributable to the design of these pans.

Take care when using simmering pans as simmering water may dry up unnoticed, resulting in damage to the pot and to the hob for which no liability will be assumed.

Cooking zone	Minimum pan diameter
Ø 260mm	Ø 120mm

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

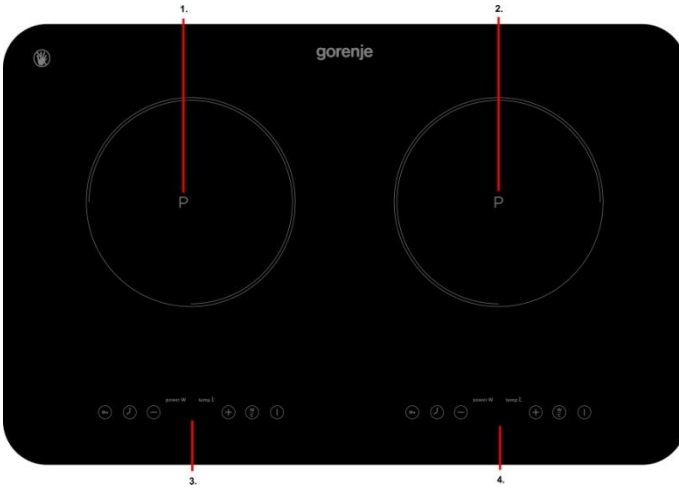


Power settings

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

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

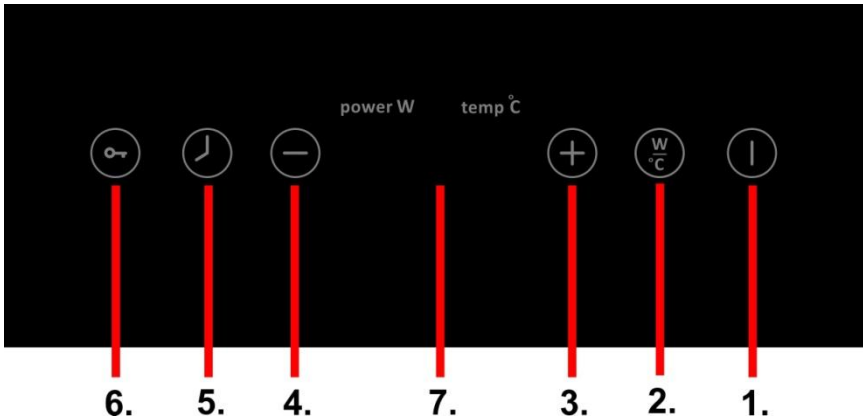
INDUCTION COOKER PANEL



The decorative design may deviate from the illustrations.

1. Left cooking zone $\Phi 260\text{mm}; 2,0\text{kW}$
2. Right cooking zone $\Phi 260\text{mm}; 1,4\text{kW}$
3. Left Touch-control operating panel
4. Right Touch-control operating panel

OPERATING THE HOB WITH THE SENSOR BUTTONS



1. ON/OFF sensor
2. Sensor + to adjust the heat, temp and timer selection
3. Sensor - to adjust the heat, temp and timer selection
4. Power / Temperature selection (power/temp)
5. TIMER selection
6. Child lock
7. LED display (POWER, 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 \oplus or \ominus buttons can be touched individually or be permanently pressed.











Control of the cooking hob and cooking zones

1. Upon connection of the glass ceramic hob to the power mains all indicators will briefly light up. The cooking hob is now ready for operation. The cooking hob is fitted with electronic sensors that are activated when the indicated area is touched with a finger for at least 1 second. Each time a sensor is activated, this will be confirmed by an acoustic signal and a lit LED indicator.
2. Do not place any objects on the sensor surface. Make sure the sensor area is always clean. Place a piece of suitable cookware on the middle of the cooking zone.

Left cooking zone $\Phi 260\text{mm}; 2.0\text{kW}$

- Press the  sensor to switch on the cooking hob. Touch the  sensor and keep pressed for at least 1 second. The cooking hob will be activated. " - - - - " will be displayed, and an acoustic signal will be heard. Then, the appliance is ready for further function settings (note: if no function is selected or set in the following 30 seconds, the appliance will be switched off, which will be indicated by an acoustic signal).
- Then, press the  sensor. The cooking hob will automatically start to operate with a power of 1400 W. Use the  or  sensor to adjust the power (200W, 400W, 600W, 800W, 1000W, 1200W, 1400W, 1600W, 1800W, 2000W). The hob can be switched off at any time by pressing the  sensor. All settings will be deleted.
- In order to specify the cooking temperature, press the  sensors again. The hob will start to operate at a preset temperature of 220 °C. Use the  or  sensor to adjust to temperature as desired in the range (60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240 °C). The hob can be switched off at any time by pressing the  sensor. All settings will be deleted.

Right cooking zone $\Phi 260\text{mm}; 1.4\text{kW}$



- Press the  sensor to switch on the cooking hob. Touch the  sensor and keep pressed for at least 1 second. The cooking hob will be activated. " - - - - " will be displayed, and an acoustic signal will be heard. Then, the appliance is ready for further function settings (note: if no function is selected or set in the following 30 seconds, the appliance will be switched off, which will be indicated by an acoustic signal).
- Then, press the  sensor. The cooking hob will automatically start to operate with a power of 1000 W. Use the  or  sensor to adjust the power (200W, 400W, 600W, 800W, 1000W, 1200W, 1400W). The hob can be switched off at any time by pressing the  sensor. All settings will be deleted.
- In order to specify the cooking temperature, press the  sensors again. The hob will start to operate at a preset temperature of 220 °C. Use the  or  sensor to adjust to temperature as desired in the range (60°C, 120°C, 150°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240 °C). The hob can be switched off at any time by pressing the  sensor. All settings will be deleted.




Programmable timer

Programmable timer will switch off each activated cooking zone after the set time expires. Cooking time can be set in the range from 1 to 179 minutes.

Switch on the cooking hob. Switch on one or more cooking zones and select the desired cooking power for each one.

Press the  sensor. "00:30" will appear on the display. Now use the  or  sensor to set the time.

Use the  sensor to set the minutes and the  sensor to set the hours. If you press and hold the sensor, the setting on the display will change at an increasing rate.

To check the remaining cooking time, press the  sensor. The preset time can be changed during operation by pressing the  or  sensor.



Important:

When the time expires, the cooking zone will be switched off. A short beep will be heard.


Child lock

By activating the lock function, you can prevent operation or use of the cooking zones. This way, the lock function also works as a child lock.

Activating the child lock:

The hob must be switched off. Press the  sensor to switch on the cooking hob. The cooking hob will be activated. " - - - " will be displayed, and an acoustic signal will be heard. Press the  sensor and hold it for approx. 3 seconds. A short beep will be heard. The child lock is now activated.

Deactivating the child lock:

To deactivate the lock, press the  sensor and hold it for approx. 3 seconds. A short beep will be heard. The child lock is now deactivated.

CLEANING AND CARE



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

Glass ceramic hob

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

Cleaning after use

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

Weekly clean

Clean the entire hob thoroughly once a week with commercial glass ceramic cleaning agents.

Please follow the manufacturer's instructions carefully.

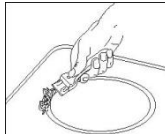
When applied, the cleaning agent will coat the hob in a protective film which is resistant to water and dirt. All dirt remains on the film and can be removed easily. Then rub the hob dry with a clean cloth. Make sure that no cleaning agent remains on the surface of the hob since this will react aggressively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

Specific soiling

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

Proceed as outlined under Item 2.

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



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

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

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

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

WHAT TO DO IF TROUBLE OCCURS



Please note

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

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

The fuses blow regularly?

Contact a technical customer service or an electrician!

You can't switch you induction hob on?

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

Is the cookware you are using making noises?

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

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

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

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

This is for technical reasons and cannot be avoided.

Does the hob have tears or cracks?

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

SYMPTOM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Fault code E0.	Internal circuit error.	Contact the service department.
Fault code E1.	Without cookware or incompatible cookware used.	Please check whether the cookware is not suitable.
Fault code E2.	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 E3.	Electronic control of excess voltage (>270V).	Make sure the appliance is connected to the voltage indicated on the rating label.
Fault code E4.	Electronic control of low voltage. (<160V).	Make sure the appliance is connected to the voltage indicated on the rating label.
Fault code E5.	Temperature sensor open or short circuit.	Contact the service department.
Fault code E6.	IGBT 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.

GUARANTEE & SERVICE

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

For personal use only!

We reserve the right to any modifications!

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

Likvidácia starých prístrojov



Symbol na výrobku alebo na jeho obale upozorňuje na to, že s týmto výrobkom sa nezaobchádza ako s normálnym domácim odpadom, ale musí sa odovzdať v 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



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

- 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
- Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či je sieťová zásuvka dimenzovaná na správny menovitý prúd (16 A, 230V). Zariadenia používajte len v prípade, ak má elektrický rozvod vo Vašej domácnosti kapacitu 16 A.
- Kvôli veľmi rýchlej reakcii pri nastavení vysokého varného stupňa neprevádzkujte indukčný varný panel bez dozoru!
- Pri varení si uvedomte vysokú rýchlosť ohrevu varných zón. Zabráňte vyvareniu obsahu z hrncov, pretože prítom 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 vzniesť. Jedlá s tukmi a olejmi pripravujte len za dozoru. Zapálené tuky a oleje nikdy nehaste vodou! Prikryte pokrievkou, varnú zónu vypnite.

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

Pre osoby

Pozor!

- Zariadenie a jeho dostupné časti sa v priebehu používania zahrejú. Je treba sa vyhnúť styku s horúcimi časťami. Deti vo veku do 8 rokov je treba udržiavať mimo dosah, pokiaľ nie sú trvalým dozorom. Toto zariadenie môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenou fyzickou, zmyslovou či mentálnou schopnosťou či osoby bez dostatočných skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom, alebo pokiaľ im boli poskytnuté pokyny o bezpečnom používaní zariadenia a pokiaľ poznajú súvisiace riziká. Dbajte na to, aby sa deti nehrali so zariadením. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú robiť deti do 8 rokov a deti bez dozoru. Udržujte spotrebič a prívodný kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Výstraha:

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

Popis prístroja

Varný panel

Varná plocha je vybavená indukčným varným panelom. Indukčná cievka pod sklokeramicou 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
Emailové oceľové nádoby s hrubým dnom	Nádoby z medi, nehrdzavejúcej ocele,
Liatinové nádoby s emailovými dnami	hliníka, žiaruvzdorného skla, dreva, keramiky, resp. terakoty
Nádoby z nehrdzavejúcej viacvrstvovej ocele, Nehrdzavejúcej feritovej ocele, resp. hliníka so špeciálnymi dnami	

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

Magnetický test:

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



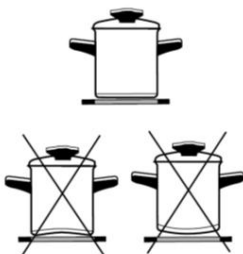
Upozornenie:

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!

Varná zóna	Minimálny priemer dna nádoby
Ø 260mm	Ø 120mm

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

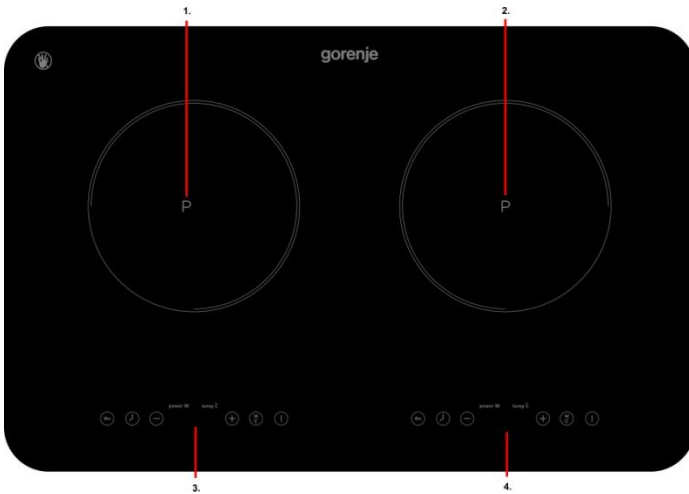


Varné stupne

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

Varný stupeň:	Vhodný na:
1-2	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).

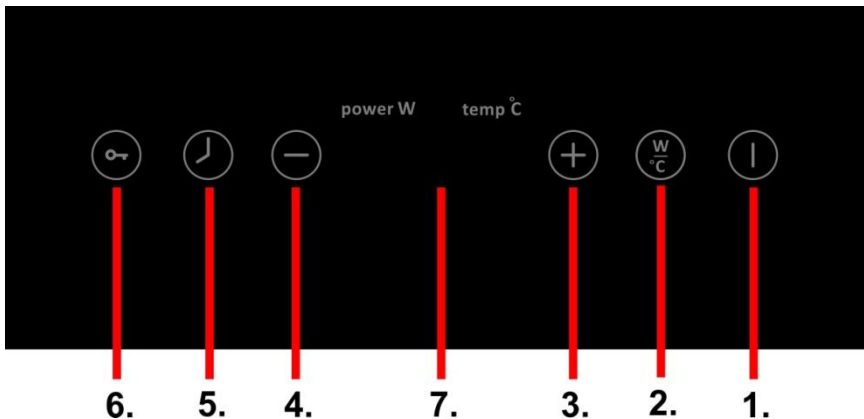
POPIS PRÍSTROJA



Dekór sa môže od vyobrazení odlišovať.

1. Ľavá varnej zóny
Φ260mm;2,0kW
2. Právo na varenie zóna
Φ260mm;1,4kW
3. Ľavá Dotykové ovládanie-
prevádzkové panel
4. Právo Dotykové ovládanie-
prevádzkové panel

OVLÁDANIE



1. ON / OFF senzora
2. Senzor + upraviť teplo, teplota a časovač výber
3. Snímač - slúži na nastavenie teplo, teplota a časovač výber
4. Moc výber (teplo) / Teplota výber (temp)
5. TIMER výber
6. Vypnutie varného panela
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 \oplus / \ominus sa môžu stláčať jednotlivito alebo držať permanentne stlačené.











Ovládanie varného panela a varných zón

1. V okamihu zapojenia sklokeramického varného panela do elektrickej siete sa na krátko rozsvietia všetky kontrolky. Varný panel je teraz pripravený na prevádzku. Varný panel je vybavený elektronickými snímačmi, ktoré sa aktivujú pri dotyku príslušnej oblasti prstom najmenej na 1 sekundu. Každú aktiváciu snímača potvrdí zvukové znamenie a svieti LED kontrolka.
2. Neodkladajte žiadne predmety na povrch snímačov. Udržujte oblasť snímačov vždy čistú. Položte vhodnú varnú nádobu na stred varnej zóny.

Ľavá varnej zóny $\Phi 260\text{mm}$; 2,0kW

- Stlačením snímača  zapnete varný panel. Dotknite sa snímača  a držte ho stlačený najmenej 1 sekundu. Varný panel sa aktivuje a zobrazí sa "----", a budete počuť zvukový signál. Potom je spotrebič pripravený na ďalšie funkčné nastavenia (poznámka: ak nezvolíte žiadnu funkciu alebo nastavenie v priebehu nasledujúcich 30 sekúnd, spotrebič sa vypne, na čo upozorní zvukový signál).
- Potom stlačte snímač . Varný panel automaticky spustí prevádzku s výkonom 1400W. Pomocou snímača  alebo  upravte výkon (200 W, 400 W, 600 W, 800 W, 1000 W, 1200 W, 1400 W, 1600 W, 1800 W, 2000 W). Varný panel môžete kedykoľvek vypnúť stlačením snímača . Všetky nastavenia sa vymažú.
- Teplotu varenia nastavíte opakovaným stlačením snímača . Varný panel spustí prevádzku s prednastavenou teplotou 220 °C. Pomocou snímača  alebo  upravte požadovanú teplotu v rozsahu 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240 °C). Varný panel môžete kedykoľvek vypnúť stlačením snímača . Všetky nastavenia sa vymažú.






Právo na varenie zóna $\Phi 260\text{mm}$; 1,4kW




- Stlačením snímača  zapnete varný panel. Dotknite sa snímača  a držte ho stlačený najmenej 1 sekundu. Varný panel sa aktivuje a zobrazí sa "----", a budete počuť zvukový signál. Potom je spotrebič pripravený na ďalšie funkčné nastavenia (poznámka: ak nezvolíte žiadnu funkciu alebo nastavenie v priebehu nasledujúcich 30 sekúnd, spotrebič sa vypne, na čo upozorní zvukový signál).
- Potom stlačte snímač . Varný panel automaticky spustí prevádzku s výkonom 1000W. Pomocou snímača  alebo  upravte výkon (200W, 400W, 600W, 800W, 1000W, 1200W, 1400W). Varný panel môžete kedykoľvek vypnúť stlačením snímača . Všetky nastavenia sa vymažú.
- Teplotu varenia nastavíte opakovaným stlačením snímača . Varný panel spustí prevádzku s prednastavenou teplotou 220 °C. Pomocou snímača  alebo  upravte požadovanú teplotu v rozsahu 60°C, 120°C, 150°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240 °C). Varný panel môžete kedykoľvek vypnúť stlačením snímača . Všetky nastavenia sa vymažú.

Programovateľný časovač

Programovateľný časovač vypne každú aktivovanú varnú zónu po uplynutí nastavenej doby. Dobu varenia môžete nastaviť v rozsahu od 1 do 179 minút.

Zapnite varný panel. Zapnite jednu alebo viac varných zón a pre každú zvolte požadovaný varný výkon.

Stlačte snímač . Na displeji sa objaví "00:30". Teraz pomocou snímača  alebo  nastavte čas. Pomocou snímača  nastavte minúty a pomocou snímača  nastavte hodiny. Ak stlačíte a podržíte snímač, nastavenie na displeji sa bude zvyšovať.

Zvyšnú dobu varenia skontrolujte stlačením snímača . Prednastavenú dobu môžete meniť v priebehu prevádzky stlačením snímača  alebo .



Dôležité:

- Keď doba uplynie, varná zóna sa vypne. Budete počuť krátke pípnutie.


Detská poistka

Aktiváciou funkcie zablokovania môžete zabrániť prevádzke alebo použitiu varných zón. Takýmto spôsobom funkcia zablokovania funguje ako detská poistka.

Aktivácia detskej poistky:

Varný panel musí byť vypnutý. Varný panel zapnete snímačom . Varný panel sa aktivuje. Zobrazí sa " - - - - ", a budete počuť zvukový signál. Stlačte a podržte snímač  približne 3 sekundy. Budete počuť krátke pípnutie. Detská poistka je teraz aktivovaná.

Deaktivácia detskej poistky:

Detskú poistku deaktivujete stlačením a podržaním snímača  na 3 sekundy. Budete počuť krátke pípnutie. Detská poistka je teraz deaktivovaná.

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

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

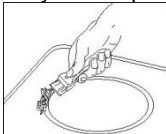
Týždenná starostlivosť

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

Špeciálne znečistenia

Silné znečistenia a 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. Prítom postupujte tak, ako je popísané v bode 2.

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



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

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

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

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

ČO ROBIT' PRI PROBLÉMOCH?



Dalej 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.

Dalej nájdete tipy na odstraňovanie porúch.

Poistky opakovane vypadávajú?

Zavolajte Technické služby zákazníkom alebo elektroinštalatéra!

Indukčný varný panel sa nedá zapnúť?

Neaktivovala sa poistka domovej inštalácie (poistková skrinka)?

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

Vydávajú použité varné nádoby zvuky?

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

Chladiaci ventilátor dobieha aj po vypnutí?

To je normálne, pretože sa chladí elektronika.

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

Toto je technicky podmienené a nedá sa vylúčiť.

Má varný panel trhliny alebo praskliny?

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

Císlo chybi	Predpokladaný dovod chybi	Riešenie
Chyba E0.	Vnútorý okruh chyba.	Volajte servis.
Chyba E1.	Nevhodna nádoba na varenie.	Nevhodna nádoba na varenie, ktorá nema feromagnetické vlastnosti. Použite inu nádobu alebo riad.
Chyba E2.	Platna sa prehriala.	Dovoľte aby platna vychladla a následne zvolte nižšiu teplotu varenia.
Chyba E3.	Vysoké napätie(>270V).	Preverte či je spotrebič zapojený na napätie podal tabuľky.
Chyba E4.	Nízke napätie.	Ktorá je uvedena na štítku.
Chyba E5.	Teplotný senzor v skrate.	Volajte servis.
Chyba E6.	IGTB otvorený alebo skrat.	Volajte servis.
Chyba E7.	Teplotná ochrana.	Dovoľte aby platna vychladla a nastavte nižšiu teplotu varenia.

ZÁRUKA & SERVIS

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

Len pre použitie v domácnosti!

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

GORENJE
VÁM ŽELÁ MNOHO RADOSTI PRI POUŽÍVANÍ VÁŠHO SPOTREBIČA

Usuwanie starych urządzeń

Symbol na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno traktować tak, jak innych odpadów domowych. Należy oddać go do właściwego punktu skupu surowców wtórnych zajmującego się 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.
- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że gniazdko elektryczne ma właściwą wartość znamionową natężenia (16 A, 230V). Z urządzenia korzystaj tylko wtedy, gdy napięcie prądu systemu sieci elektrycznej w Twoim domu wynosi 16 A.
- Poziom hałasu: $L_c < 70$ dB (A)

Dotyczące płyty kuchennej



Nigdy nie dotykaj powierzchni ogrzewania lub urządzenia do gotowania. Staną się nagrzewa podczas pracy. Trzymaj dzieci w bezpiecznej odległości. Istnieje ryzyko spalania!

- 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 gotowaniapustych 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 kuchenek do zabudowy ma miejsce piroliza, wówczas nie można używać płyty indukcyjnej.
- Urządzeniem nie można sterować za pomocą oddzielnego przyrządu do zdalnego sterowania lub zewnętrznego urządzenia do nastawiania czasu.
- Jeśli w pobliżu urządzenia znajduje się gniazdko wtykowe do którego podłączone jest inne urządzenie, należy uważać, by kabel przyłączeniowy nie dotykał nagrzewających się elementów – pól grzejnych.
- Jeśli w pobliżu urządzenia znajduje się gniazdko wtykowe do którego podłączone jest inne urządzenie, należy uważać, by kabel przyłączeniowy nie dotykał nagrzewających się elementów – pól grzejnych.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, wymiany może dokonać producent, autoryzowany serwis lub odpowiednio do tego celu wykwalifikowana osoba.
- Nie pozostawiaj przewodu sieciowego zwisającego z krawędzi stołu lub blatu kuchennego.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: na powierzchnię płyty nie należy kłaść żadnych przedmiotów.
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie z użyciem tłuszczu bądź oleju na płycie kuchennej bez nadzoru grozi niebezpieczeństwem i może spowodować pożar. Nigdy nie należy próbować zgasić ognia, używając do tego wody. Urządzenie należy wyłączyć i płomień przykryć pokrywą lub wilgotną ścierką.

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

Dotyczące osób

Uwaga!

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

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

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

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

Uwaga!

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

Opis urządzenia

Płyta kuchenna

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

Zalety płyty indukcyjnej

- Gotowanie oszczędzające energię poprzez bezpośrednie przenoszenie energii na garnek (konieczne są odpowiednie garnki z magnetycznego materiału)
- Wzmoczone bezpieczeństwo, ponieważ energia przekazywana jest tylko wtedy, gdy garnek zostaje postawiony na strefę grzejną
- Przekazywanie energii pomiędzy indukcyjną strefą grzejną a dnem garnka przebiega z dużą skutecznością
- Duża prędkość nagrzewania
- Niebezpieczeństwo przypalenia jest niskie, ponieważ powierzchnia gotowania podgrzewana jest jedynie poprzez dno garnka i dlatego potrawy, które 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 emalowanym dnem	
Naczynia do gotowania ze stali nierdzewnej wielowarstwowej, z nierdzewnego ferrytu, względnie z aluminium ze specjalnym dnem	

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

Test magnetyczny:

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



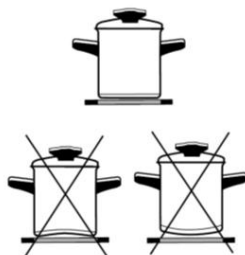
Wskazówka:

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

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

Pole grzejne	Minimalna średnica dna naczynia
Ø 260mm	Ø 120mm

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

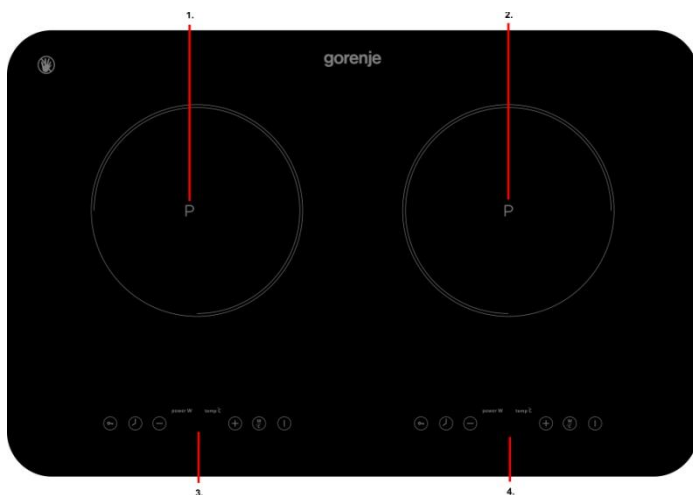


Poziomy grzania

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

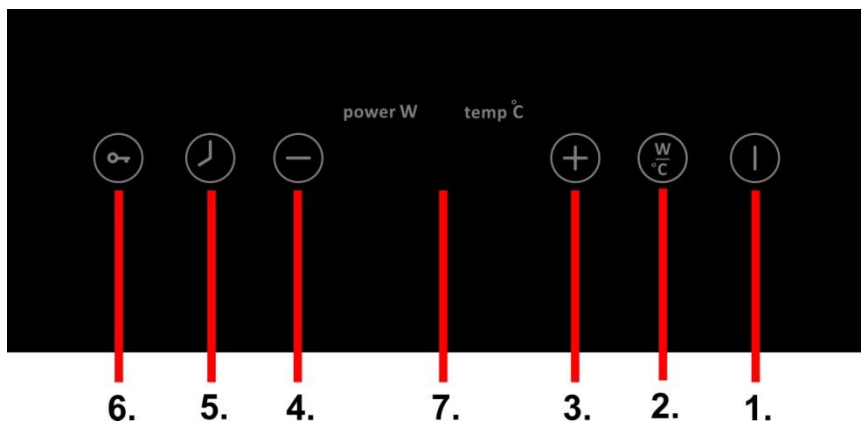
Stopień gotowania	Nadaje się do
1-2	Gotowanie małych ilości (najniższa moc)
3	Dalsze gotowanie
4-5	Dalsze gotowanie większych ilości, dalsze smażenie większych kawałków
6	Smażenie, przygotowywanie zasmażki
7-8	Smażenie
9,10	Podgotowywanie, podsmażanie, smażenie (największa moc)

KUCHENKA PŁYT INDUKCYJNYCH



Wzór może odbiegać od ilustracji.

- Strefa grzejna indukcyjna po lewej stronie $\Phi 260\text{mm}$; 2,0kW
- Strefa grzejna indukcyjna po prawej stronie $\Phi 260\text{mm}$; 1,4kW
- Pole obsługi Touch-Control po lewej stronie
- Pole obsługi Touch-Control po prawej stronie



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











Sterowanie płytą kuchenną i polami grzejnymi

1. Po podłączeniu vitroceramicznej płyty kuchennej na moment zaświecą wszystkie wskaźniki. Płyta kuchenna jest gotowa do działania. Płyta kuchenna wyposażona jest w elektroniczne przyciski sensoryczne, włączające się po dotknięciu palcem oznaczonych pól na conajmniej 1 sekundę. Każde włączenie przycisków sensorycznych jest potwierdzone sygnałem dźwiękowym oraz wskaźnikiem LED.
2. Na powierzchni przycisków sensorycznych nie należy stawiać żadnych przedmiotów. Zadbać należy, aby powierzchnia przycisków była zawsze czysta. Odpowiednie naczynie należy stawiać na środku pola grzejnego.

Strefa grzejna indukcyjna po lewej stronie $\Phi 260\text{mm}; 2.0\text{kW}$

- Przycisnąć należy Ⓛ przycisk sensoryczny włączenia płyty. Przycisku sensorycznego Ⓛ należy dotknąć na conajmniej 1 sekundę. Płyta kuchenna się uruchomi i na wyświetlaczu będzie świecić " - - - - " oraz słychać będzie ostrzegawczy sygnał dźwiękowy. Urządzenie jest wówczas gotowe do dalszego wybierania funkcji (uwaga: jeśli w ciągu kolejnych 30 sekund nie zostanie wybrana jakakolwiek funkcja, urządzenie się wyłączy (słychać będzie sygnał dźwiękowy)).
- Następnie należy przycisnąć przycisk sensoryczny Ⓜ i pole grzejne zacznie automatycznie działać z mocą 1400 W. Za pomocą przycisków sensorycznych ⊕ lub ⊖ można dowolnie nastawić moc (200 W, 400 W, 600 W, 800 W, 1000 W, 1200 W, 1400 W, 1600 W, 1800 W, 2000 W). Pole grzejne można wyłączyć w dowolnym momencie, przyciskając przycisk sensoryczny Ⓛ . Wszystkie ustawienia zostaną anulowane.
- Chcąc dodatkowo określić temperaturę gotowania, należy ponownie przycisnąć przycisk sensoryczny Ⓜ . Pole grzejne zacznie grzać ze wstępnie nastawioną temperaturą 220 °C. Za pomocą przycisków sensorycznych ⊕ lub ⊖ można dowolnie nastawić temperaturę (w zakresie 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240 °C). Pole grzejne można wyłączyć w dowolnym momencie, dotykając przycisku sensorycznego Ⓛ . Wszystkie ustawienia zostaną anulowane.

Strefa grzejna indukcyjna po prawej stronie Φ 260mm;1,4kW





- Przycisnąć należy  przycisk sensoryczny włączenia płyty. Przyciskowi sensorycznego  należy dotknąć na co najmniej 1 sekundę. Płyta kuchenna się uruchomi i na wyświetlaczu będzie świecić " - - - - " oraz słychać będzie ostrzegawczy sygnał dźwiękowy. Urządzenie jest wówczas gotowe do dalszego wybierania funkcji (uwaga: jeśli w ciągu kolejnych 30 sekund nie zostanie wybrana jakkolwiek funkcja, urządzenie się wyłączy (słychać będzie sygnał dźwiękowy)).
- Następnie należy przycisnąć przycisk sensoryczny  i pole grzejne zacznie automatycznie działać z mocą 1000 W. Za pomocą przycisków sensorycznych  lub  można dowolnie nastawić moc (200W, 400W, 600W, 800W, 1000W, 1200W, 1400W). Pole grzejne można wyłączyć w dowolnym momencie, przyciskając przycisk sensoryczny . Wszystkie ustawienia zostaną anulowane.
- Chcąc dodatkowo określić temperaturę gotowania, należy ponownie przycisnąć przycisk sensoryczny . Pole grzejne zacznie grzać ze wstępnie nastawioną temperaturą 220 °C. Za pomocą przycisków sensorycznych  lub  można dowolnie nastawić temperaturę (w zakresie 60°C, 120°C, 150°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240 °C). Pole grzejne można wyłączyć w dowolnym momencie, dotykając przycisku sensorycznego . Wszystkie ustawienia zostaną anulowane.




Automatyczne wyłączenie (Timer)

Dzięki funkcji automatycznego wyłączenia, każde włączone pole grzejne samoczynnie wyłączy się po upływie uprzednio nastawionego czasu. Czas gotowania można nastawić w przedziale od 01 do 179 minut.

Włączyć należy pole grzejne. Włączyć można jedno lub więcej pól grzejnych, a następnie należy wybrać żądany stopień mocy.

Przycisnąć należy wybrany przycisk sensoryczny , wówczas na wyświetlaczu ukaże się "00:30".

Nastawić należy czas gotowania za pomocą przycisków sensorycznych  lub . Za pomocą przycisku sensorycznego  należy nastawić wartość minut, a za pomocą przycisku sensorycznego  wartość godzin. Dłuższe dotknięcie przycisku sensorycznego pomoże w szybszym nastawianiu wartości.

Pozostały czas można sprawdzić, przyciskając przycisk sensoryczny . W czasie działania, przyciskając przycisk sensoryczny  lub , można zmienić uprzednio nastawioną wartość.



Uwaga:

Po upływie nastawionego czasu pole grzejne się wyłączy. Słychać będzie krótki sygnał dźwiękowy.


Blokada panelu sterującego/zabezpieczenie przed dziećmi

Uruchamiając blokadę, można zapobiec działaniu czy też użytkowaniu pól grzejnych. W ten sposób blokada działa również jako zabezpieczenie przed dziećmi.

Włączenie blokady panelu sterującego:

Płyta kuchenna musi być wyłączona. Przyciskając przycisk sensoryczny , należy włączyć płytę kuchenną. Płyta kuchenna się uruchomi, na wyświetlaczu zaświeci " - - - - " oraz słychać będzie ostrzegawczy sygnał dźwiękowy. Przycisnąć należy przycisk sensoryczny  oraz przytrzymać go przez około 3 sekundy. Słychać będzie krótki sygnał dźwiękowy. Zabezpieczenie przed dziećmi będzie teraz włączone.

Wyłączenie blokady panelu sterującego:

Chcąc odwołać bądź wyłączyć blokadę panelu sterującego, należy ponownie przycisnąć przycisk sensoryczny  oraz przytrzymać go przez około 3 sekundy. Słychać będzie krótki sygnał dźwiękowy. Zabezpieczenie przed dziećmi będzie teraz wyłączone.

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 nieopatrzego włączenia płyty!

Ceramiczna płyta kuchenna

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

Czyszczenie po użyciu

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

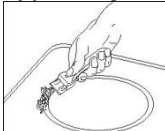
Pielęgnacja cotygodniowa

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

Specjalne zanieczyszczenia

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

Potrawy, które wykipiwały 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 wskutek przesuwania garnków. Dlatego należy zwracać uwagę na to, by na płycie nie pozostawiać ziarenek piasku.

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

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

CO ROBIĆ W RAZIE PROBLEMÓW?



Poniżej znajdują Państwo wskazówki dotyczące usuwania zakłóceń

Amatorskie naprawy i reparacje urządzenia są niebezpieczne, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo 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?

To jest 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 (trzaskanie, 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.

Usterka:	Możliwa przyczyna:	Rozwiązanie:
Na wyświetlaczu ukaże się informacja o błędzie E0.	Błąd wewnętrzny obieg.	Należy wezwać serwis naprawczy.
Na wyświetlaczu ukaże się informacja o błędzie E1.	Nieodpowiednie naczynie.	Nieodpowiednie naczynie, które straciło swoje właściwości ferromagnetyczne. Zastosować należy inne naczynie.
Na wyświetlaczu ukaże się informacja o błędzie E2.	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 E3.	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 E4.	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 E5.	Nastąpiło zwarcie w czujniku temperatury.	Należy wezwać serwis naprawczy.
Na wyświetlaczu ukaże się informacja o błędzie E6.	IGBT został otwarty lub nastąpiło zwarcie.	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.

GWARANCJA I SERWIS NAPRAWCZY

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

Zastrzegamy sobie prawo do zmian!

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

**GORENJE
ŻYTCZY 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.
- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a hálózati aljzat megfelelő-e (16 A, 230V). Ne használja a vasalót, ha otthonának elektromos rendszere 16 A-nél alacsonyabb besorolással rendelkezik.
- Zajszint: Lc < 70 dB(A)

A tűzhelylapról



Soha ne érintsük meg főző, sütő vagy melegítésre használt háztartási készülékek felületét, mert azok működés közben felforrósodnak! Gondoskodjunk arról, hogy a kisgyerekek megfelelő távolságra legyenek a működő készülékektől. Égésveszély!

- Ne hagyja az indukciós tűzhelyet felügyelet nélkül üzemelni, mivel a magas hőfokra állított (maximum energia) tűzhelyen az étel rendkívül gyorsan felmelegszik.
- Főzőskor 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. Tartson 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 konzervek, 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 felforrat 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 gyerekszárat, ha olyan kisállatok vannak lakásában, amelyek hozzáérhetnek a gombokhoz.
 - Az indukciós főzőlapot nem szabad használni, ha a beépített sütő használatban van.
 - A készülék nem működtethető külső időzítővel vagy külön távirányítóval.
- Ha a főzőlaphoz közeli fali aljzatba egy másik készüléket csatlakoztatunk, ügyeljünk arra, hogy a
- csatlakozó kábel ne érintkezzen a forró főzési mezőkkel.
 - Ha a főzőlaphoz közeli fali aljzatba egy másik készüléket csatlakoztatunk, ügyeljünk arra, hogy a csatlakozó kábel ne érintkezzen a forró főzési mezőkkel.
 - Ha a csatlakozó kábel sérült, azt a veszélyek elkerülése érdekében csak a gyártó, vagy a szakszerviz, illetve megfelelően képzett szakember cserélheti ki.
 - Ne hagyja a hálózati kábelt az asztal vagy a munkalap széle alá lógni.
- FIGYELMEZTETÉS:** Tűzveszély: ne tároljon semmilyen tárgyat a főzőlap felületén.
- FIGYELMEZTETÉS:** A felügyelet nélküli zsírral vagy olajjal történő főzés veszélyes lehet és tüzet okozhat. Soha ne próbálja a tüzet vízzel eloltani. Kapcsolja ki a készüléket és takarja le a lángot egy fedővel vagy nedves ronggyal.
- A használatot követően kapcsolja ki a főzési mezőt a megfelelő vezérlő gomb segítségével - ne bízson meg teljes mértékben az edényfelismerő rendszerben. (modelltől függően)
- FIGYELMEZTETÉS:** Ha a főzőlap felülete megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az áramütés veszélyének elkerülése érdekében. Kapcsolja ki az összes főzési mezőt és csavarja ki a biztosítékot, illetve kapcsolja le a főkapcsolót, a készülék teljes áramtalanítása érdekében. (modelltől függően)
- Az indukciós mezőre ne helyezzen olyan tárgyakat mint kések, villák, kanalak, fedők, mert ezek ott erősen felmelegedhetnek. (modelltől függően)

Mások biztonsága

Vigyázat!

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 készülékkel. 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 előnye

- Energiatakarékos főzés az energia közvetlen átadása révén az edénynek (ehhez megfelelő, mágnesezhető anyagból készült fazekak/serpenyők szükségesek).
- Fokozott biztonság, mivel az energia csak akkor továbbtődik, 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 mágneset az edény aljához közel. Ha az vonzza, használhatja az edényt az indukciós főzőlapon.



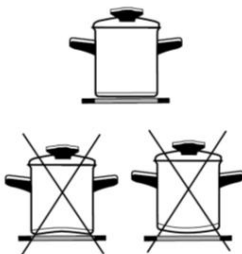
Megjegyzés:

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

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

Főzési mező	Az edény aljának minimalis átmérője
Ø 260mm	Ø 120mm

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

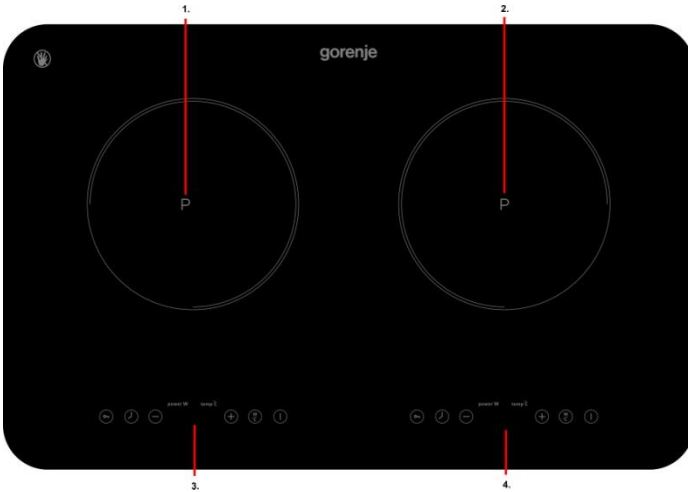


Hőfokbeállítások

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

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

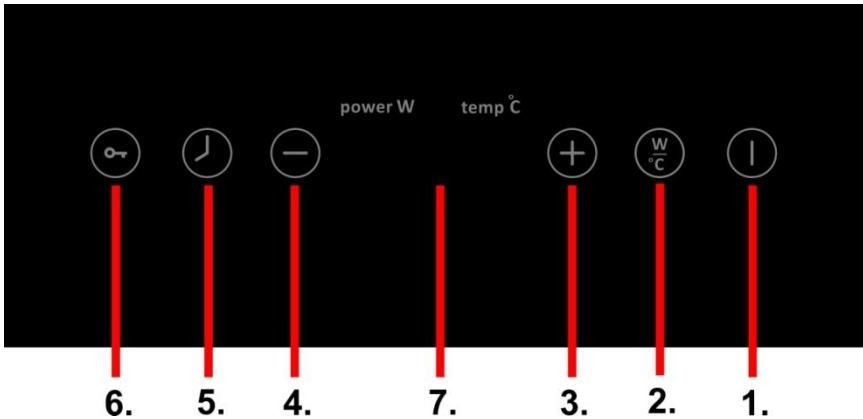
INDUKCIÓS FŐZŐLAP



A berendezés valódi kivitele eltérhet az ábrán láthatótól.

1. Bal főzési zóna
Φ260mm;2,0kW
2. Right főzési zóna
Φ260mm;1,4kW
3. Bal Touch-control kezelőlapja
4. Jobb Touch-control kezelőlapja

A FŐZŐLAP MŰKÖDTETÉSE AZ ÉRZÉKELŐ GOMBOKKAL



1. BE/OFF érzékelő
2. Érzékelő + a fokozatkijelzés (*heat*), hőmérséklet (*temp*) és az időzítő (*timer*) beállítása
3. Érzékelő – a fokozatkijelzés (*heat*), hőmérséklet (*temp*) és az időzítő (*timer*) beállítása
4. Fokozatkijelzés kiválasztása (*power*) / Hőmérséklet kiválasztása (*temp*)
5. IDŐZÍTŐ (*TIMER*) kiválasztása
6. A vezérlő egység blokkolása / gyerekzár
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 törlődik.

A **+** / **-** gombok lenyomhatók egyszeri alkalommal vagy folyamatosan nyomva tarthatók.











A főzőlap és a főzési mezők vezérlése

1. Az elektromos hálózatra való csatlakoztatáskor az üveggerámia főzőlap valamennyi kijelzője röviden felviláglik. A főzőlap ezzel működésre kész. A főzőlap elektromos szenzorai akkor aktiválódnak, ha a jelölt részt legalább 1 másodpercre megérintjük ujjunkkal. Egy-egy szenzor bekapcsolását hangjelzés és LED jelfény is kíséri.
2. Ne helyezzen semmilyen tárgyat a szenzor felületére. Ügyeljen rá, hogy a szenzor felülete mindig tiszta legyen. Helyezzen egy megfelelő edényt a főzési mező közepére.

Bal főzési zóna $\Phi 260\text{mm}; 2.0\text{kW}$

- A főzőlap bekapcsolásához nyomja meg a  szenzort. Érintse meg a  szenzort és tartsa legalább 1 másodpercig benyomva. A főzőlap ezzel bekapcsolásra került. A kijelzőn a " - - - - " jelzés lesz látható és hangjelzés is hallható lesz. Ezt követően a készüléken további funkciók is beállíthatók (megjegyzés: ha a következő 30 másodpercen belül semmilyen funkció nem kerül kiválasztásra, a készülék automatikusan kikapcsol, amit hangjelzés is jelez).
- Ezután nyomja meg a  szenzort. A főzőlap automatikusan működésbe lép, 1400 W teljesítménnyel. A teljesítmény a  vagy a  szenzorok segítségével módosítható (200W, 400W, 600W, 800W, 1000W, 1200W, 1400W, 1600W, 1800W, 2000W). A főzőlap a  szenzor megnyomásával bármikor kikapcsolható. Ekkor valamennyi beállítás törlésre kerül.
- A főzés hőfokának megadásához nyomja meg ismét a  szenzort. A főzőlap ekkor 220 °C-on fog működni. A hőfok a  vagy a  szenzorok segítségével módosítható, a 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240 °C közötti tartományban. A főzőlap a  szenzor megnyomásával bármikor kikapcsolható. Ekkor valamennyi beállítás törlésre kerül.






Right főzési zóna $\Phi 260\text{mm}; 1.4\text{kW}$




- A főzőlap bekapcsolásához nyomja meg a  szenzort. Érintse meg a  szenzort és tartsa legalább 1 másodpercig benyomva. A főzőlap ezzel bekapcsolásra került. A kijelzőn a " - - - - " jelzés lesz látható és hangjelzés is hallható lesz. Ezt követően a készüléken további funkciók is beállíthatók (megjegyzés: ha a következő 30 másodpercen belül semmilyen funkció nem kerül kiválasztásra, a készülék automatikusan kikapcsol, amit hangjelzés is jelez).
- Ezután nyomja meg a  szenzort. A főzőlap automatikusan működésbe lép, 1000 W teljesítménnyel. A teljesítmény a  vagy a  szenzorok segítségével módosítható (200W, 400W, 600W, 800W, 1000W, 1200W, 1400W). A főzőlap a  szenzor megnyomásával bármikor kikapcsolható. Ekkor valamennyi beállítás törlésre kerül.
- A főzés hőfokának megadásához nyomja meg ismét a  szenzort. A főzőlap ekkor 220 °C-on fog működni. A hőfok a  vagy a  szenzorok segítségével módosítható, a 60°C, 120°C, 150°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240 °C közötti tartományban. A főzőlap a  szenzor megnyomásával bármikor kikapcsolható. Ekkor valamennyi beállítás törlésre kerül.

Programozható időzítés

A programozható időzítés kikapcsolja az egyes bekapcsolt főzési mezőket a beállított időtartam eltelte után. A főzési időtartama 1 és 179 perc között állítható be.

Kapcsolja be a főzőlapot. Kapcsoljon be egy vagy több főzési mezőt és mindegyikhez válassza ki a kívánt főzési teljesítményt.

Nyomja meg a  szenzort. A kijelzőn ekkor a "00:30" felirat jelenik meg. Az időtartam a  vagy a  szenzorok segítségével állítható be. A  szenzor segítségével a percek, a  szenzor segítségével az órák állíthatók be. A szenzor megnyomásával és folyamatos nyomva tartásával a kijelzőn látható beállítás gyorsabban fog változni.

A még hátralévő főzési idő a  szenzor megnyomásával ellenőrizhető. A beállított időtartam működés közben a  vagy a  szenzor megnyomásával módosítható.


Fontos:


A beállított időtartam elteltével a főzési mező kikapcsol. Ezt rövid sípolás is kíséri.

Gyerekzár


A zár funkció bekapcsolásával megakadályozható a főzési mezők működése vagy használata. Ezáltal a funkció gyerekzárként is működik.

A gyerekzár bekapcsolása:

A főzőlapnak kikapcsolt állapotban kell lennie. A főzőlap bekapcsolásához nyomja meg a  szenzort. A főzőlap ezzel bekapcsolásra kerül. A kijelzőn a " - - - - " jelzés lesz látható és hangjelzés is hallható lesz.

Nyomja meg a  szenzort és tartsa benyomva körülbelül 3 másodpercig. Rövid sípszó lesz hallható. A gyerekzár ezzel bekapcsolásra kerül.

A gyerekzár kikapcsolása:

A zár kikapcsolásához nyomja meg a  szenzort és tartsa benyomva körülbelül 3 másodpercig. Rövid sípszó lesz hallható. A gyerekzár ezzel kikapcsolásra kerül.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS



Tisztítás előtt kapcsolja ki a főzőlapot és hagyja kihűlni.

Soha ne tisztítsa az üvegkerámia főzőlapot góztisztítóval 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, edénysúrolók, rozsdas- és folteltávolítók stb.

Tisztítás használat után

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

Hetenkénti tisztítás

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

Gondosan tartsa be a gyártó utasításait.

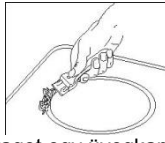
A tisztítószert az alkalmazás során egy védőréteggel vonja be a főzőlapot, ami ellenáll a víznek és piszoknak. A kosz a védőrétegen marad és könnyen eltávolítható. Ezután egy tiszta ruhával törölje szárazra a főzőlapot. Győződjön meg róla, hogy nem maradt tisztítószer a főzőlap felületén, mivel az a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

Különleges szennyeződés

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

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 feleke 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.

JELENSÉG	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁS
E0 hibajelzés	Belső áramkörti hiba.	Lépjen kapcsolatba a szervizzel.
E1 hibajelzés	Az edény nem megfelelő.	Az edény nem megfelelő, nem magszezhető. Használjon másik labast vagy fazekat.
E2 hibajelzés	Túlmelegedés-védelem bekapcsolva (>150°C).	Szüntesse meg a túlmelegedés okát. Amint a főzőlap lehűlt, a készüléket újra működésbe lehet hozni.
E3 hibajelzés	Magas feszültség elektromos szabályozása (>270V).	Bizonyosodjon meg, hogy a készülék az adattáblán jelölt feszültségre van csatlakoztatva.
E4 hibajelzés	Alacsony feszültség elektromos szabályozása (<160V).	Bizonyosodjon meg, hogy a készülék az adattáblán jelölt feszültségre van csatlakoztatva.
E5 hibajelzés	Hőmérséklet-érzékelő nyitott vagy rövidzárlat.	Lépjen kapcsolatba a szervizzel.
E6 hibajelzés	Az IGBT nyitott vagy rövidzárlat.	Lépjen kapcsolatba a szervizzel.
E7 hibajelzés	Túlmelegedés-védelem TEMP üzemmódban (>240°C).	Szüntesse meg a túlmelegedés okát. Amint a főzőlap lehűlt, a készüléket újra működésbe lehet hozni.

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 KESZÜLEK FUNKCIONALITASAT NEM BEFOLYASOLO VALTOZTATASOK JOGAT 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. 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: Lc < 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!

- Nu permiteți niciodată ca plita cu inducție să funcționeze nesupravegheată, întrucât setarea puterii mari (power max. - max. putere) va rezulta în reacții extrem de rapide.
- Atunci când gătiți, fiți atent la viteza de încălzire a zonelor de gătit. Evitați fierberea oalelor până ce se termină apa din ele întrucât există riscul supraîncălzirii oalelor!
- Nu așezați oale goale și tigăi pe zonele de gătit care au fost pornite.

- Aveți grijă atunci când folosiți tigăi care fierb la foc mic, căci apa care fierbe se poate reduce pe neobservate, putând avaria oalele și plita, fapt pentru care nimeni nu-și va asuma nicio răspundere.
- Este esențial ca după utilizarea unei zone de gătit, să o opriți.
- Grăsimile și uleiul supraîncălzit pot lua foc instantaneu. Supravegheați pregătirea mâncării cu grăsime și ulei. Nu stingeți niciodată grăsimile și uleiul ars cu apă! Așezați capacul pe tigele 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 crăpă, 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.
- 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.
- 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 acestuia 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.

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 experiența și cunoștințe numai cu condiția supravegherii sau instruirii lor cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur și numai dacă înțeleg riscurile implicate. Copiii trebuie supravegheați, pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul. Curățarea și întreținerea ce cade în sarcina utilizatorului nu trebuie să fie efectuate de copii dacă aceștia nu au cel puțin 8 ani și dacă nu sunt supravegheați.

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

Precauție:

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

Descrierea aparatului

Plita

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

Avantajele plitei cu inducție

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

FUNCȚIONARE

Vasele de gătit pentru plitele cu inducție

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

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

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

Vase de gătit potrivite	Vase de gătit nepotrivite
Oale din oțel emailate cu o bază grosă	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	

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



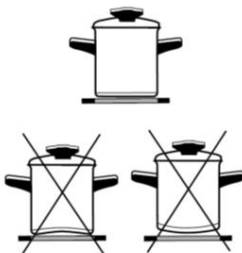
Observație:

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

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

Zona de gătit	Diametrul minim al oalei
Ø 260mm	Ø 120mm

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.

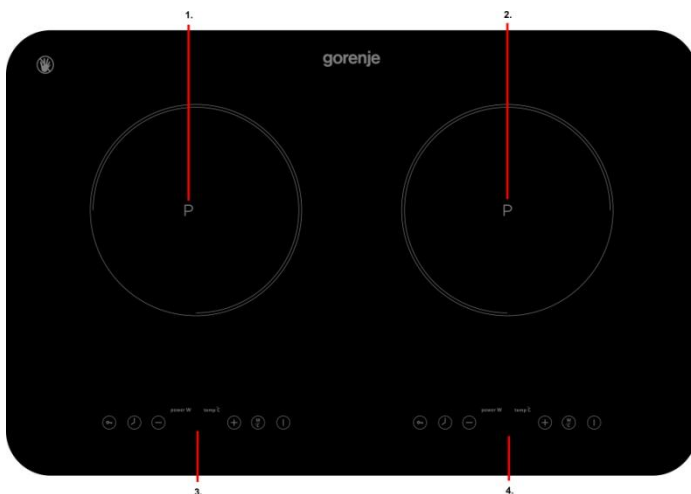


Setări ale puterii

Puterea de încălzire a zonei 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).

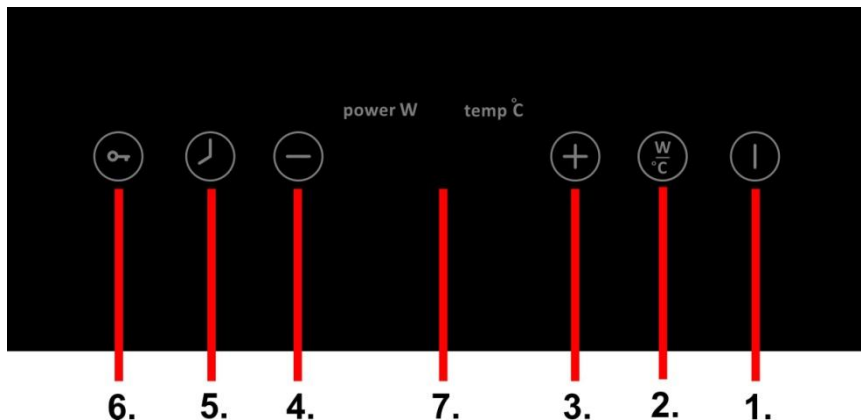
PANOUL PLITEI CU INDUCȚIE



Designul decorativ poate devia puțin de la imaginea din figură.

1. Zona de gătit din stânga $\Phi 260\text{mm}$; 2,0kW
2. Zona de gătit din dreapta $\Phi 260\text{mm}$; 1,4kW
3. Panoul de funcționare al senzorului de comenzi electronic din stânga
4. Panoul de funcționare al senzorului de comenzi electronic din dreapta

FUNȚIONAREA PLITEI CU AJUTORUL BUTOANELOR PE SENZOR



1. Senzor ON/OFF (PORNIRE/OPRIRE)
2. Senzor + pentru reglarea căldurii, temperaturii și pentru selectarea timer-ului
3. Senzor – pentru reglarea căldurii, temperaturii și pentru selectarea timer-ului
4. Selectare putere (încălzire) / Selectare temperatură (temp)
5. Selectare TIMER
6. Funcția blocare (copii)
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 ⊕ sau ⊖ pot fi atinse individual sau pot fi permanent apăstate.





Controlul aragazului și al zonelor de gătit

1. La conectarea plitei din sticlă ceramică la sursa de alimentare, toți senzorii se vor aprinde pentru scurt timp. Aragazul este acum pregătit pentru funcționare. Aragazul este prevăzut cu senzori electronici care se activează atunci când zona indicată este atinsă cu degetul pentru cel puțin 1 secundă. De fiecare dată când un senzor este activat, acest lucru va fi confirmat printr-un semnal acustic și prin aprinderea unui indicator LED.
2. Nu așezați obiecte pe suprafața senzorului. Asigurați-vă că zona senzorilor este întotdeauna curată. Puneți un vas de gătit adecvat în centrul arzătorului.











Zona de gătit din stânga Φ260mm:2.0kW

- Apăsați tasta ⊕ pentru a porni plita. Atingeți tasta ⊕ și țineți-o apăsată timp de cel puțin 1 secundă. Plita va fi activată. Va fi afișat semnul " - - - - " și se va auzi un semnal acustic. Apoi aragazul va fi pregătit pentru a-i seta funcțiile suplimentare (notă: dacă nicio funcție nu este selectată sau setată în următoarele 30 de secunde, aragazul se va opri, operațiune care va fi indicată printr-un semnal acustic).
- Apoi, apăsați tasta $\frac{W}{^{\circ}C}$. Plita va porni automat să funcționeze, cu o putere de 1400W. Utilizați tasta ⊕ sau ⊖ pentru a regla puterea (200W, 400W, 600W, 800W, 1000W, 1200W, 1400W, 1600W,

1800W, 2000W). Plita poate fi oprită în orice moment prin apăsarea tastei . Toate setările vor fi șterse.

- Pentru a specifica temperatura de gătit, apăsați din nou tasta . Plita va începe să funcționeze la o temperatură presetată de 220°C. Utilizați tasta  sau  pentru ajustarea temperaturii la nivelul dorit, din intervalul 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240°C. Plita poate fi oprită în orice moment prin apăsarea tastei . Toate setările vor fi șterse.






Zona de gătit din dreapta Ø260mm:1.4kW




- Apăsați tasta  pentru a porni plita. Atingeți tasta  și țineți-o apăsată timp de cel puțin 1 secundă. Plita va fi activată. Va fi afișat semnul " - - - - " și se va auzi un semnal acustic. Apoi aragazul va fi pregătit pentru a-i seta funcțiile suplimentare (notă: dacă nicio funcție nu este selectată sau setată în următoarele 30 de secunde, aragazul se va opri, operațiune care va fi indicată printr-un semnal acustic).
- Apoi, apăsați tasta . Plita va porni automat să funcționeze, cu o putere de 1000W. Utilizați tasta  sau  pentru a regla puterea (200W, 400W, 600W, 800W, 1000W, 1200W, 1400W). Plita poate fi oprită în orice moment prin apăsarea tastei . Toate setările vor fi șterse.
- Pentru a specifica temperatura de gătit, apăsați din nou tasta . Plita va începe să funcționeze la o temperatură presetată de 220°C. Utilizați tasta  sau  pentru ajustarea temperaturii la nivelul dorit, din intervalul 60°C, 120°C, 150°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240°C. Plita poate fi oprită în orice moment prin apăsarea tastei . Toate setările vor fi șterse.

Ceasul electronic programabil

Ceasul electronic programabil va opri fiecare zonă de gătit activată după expirarea timpului stabilit. Timpul de gătit poate fi setat în intervalul cuprins între 1 și 179 de minute.

Porniți plita. Porniți unul sau mai multe arzătoare și selectați puterea de gătit dorită pentru fiecare dintre ele.

Apăsați tasta . Pe ecran va apărea "0:30". Acum folosiți tasta  sau  pentru a seta ora. Utilizați tasta  pentru a seta minutele și tasta  pentru a seta orele. Dacă apăsați și țineți apăsată tasta, setarea de pe ecran se va schimba în sens crescător.

Pentru a verifica timpul rămas pentru gătit, apăsați tasta . Timpul presetat poate fi schimbat în timpul funcționării, prin apăsarea tastei  sau .



Important:

Când timpul expiră, arzătorul va fi oprit. Se va auzi un scurt semnal sonor.


Sistemul de blocare pentru copii

Prin activarea funcției de blocare, puteți preveni funcționarea sau utilizarea zonelor de gătit. În acest fel, funcția de blocare funcționează, de asemenea, ca un sistem de blocare pentru copii.

Activarea sistemului de blocare pentru copii:

Plita trebuie să fie oprită. Apăsați tasta  pentru a porni plita. Plita va fi activată. Va fi afișat semnul "----" și un semnal acustic se va auzi. Apăsați tasta  și țineți-o apăsată pentru aprox. 3 secunde. Un scurt semnal sonor se va auzi. Sistemul de blocare pentru copii este acum activat.

Dezactivarea sistemului de blocare pentru copii:

Pentru a dezactiva sistemul de blocare pentru copii, apăsați tasta  și țineți-o apăsată pentru aprox. 3 secunde. Un scurt semnal sonor se va auzi. Sistemul de blocare pentru copii este acum dezactivat.

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 pomnită accidental!

Plita cu sticlă ceramică

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

Curățarea după utilizare

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

Curățarea săptămânală

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

Vă rugăm urmați instrucțiunile producătorului cu atenție.

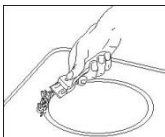
Atunci când este aplicat, agentul de curățare va îmbrăca plita într-un strat protector rezistent la apă și murdărie. Toată murdăria va rămâne în stratul respectiv și poate fi îndepărtată ușor. Ștergeți apoi plita cu o cârpă curată și uscată. Asigurați-vă că nu a rămas nicio urmă de agent de curățare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

Murdăria specifică

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

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

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



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

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

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

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

CE SĂ FACEȚI DACĂ APAR PROBLEME



Vă rugăm remarcați

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

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

Siguranțele se ard în mod regulat?

Contactați un tehnician serviciu clienți sau un electrician!

Nu puteți pune în funcțiune plita cu inducție?

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

Vasele de gătit pe care le utilizați scot zgomote?

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

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

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

Plita face zgomot (pocnituri sau sunete de crăpare)?

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

Plita are fisuri sau crăpături?

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

SIMPTOM	CAUZA PROBABILĂ	SOLUȚIE
Cod eroare E0	Eroare circuit intern.	Contactați service-ul autorizat.
Cod eroare E1	Fără vase vase sau incompatibile utilizat.	Vă rugăm să verificați dacă vase nu este potrivit.
Cod eroare E2	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 E3	Tensiune mare (>270V).	Asigurați-vă că aparatul este conectat la tensiunea indicată pe eticheta.
Cod eroare E4	Tensiune joasă (<160V).	Asigurați-vă că aparatul este conectat la tensiunea indicată pe eticheta.
Cod eroare E5	Senzor de temperatură deschis sau scurt-circuit.	Contactați service-ul autorizat.
Cod eroare E6	IGBT deschis sau scurt-circuit.	Contactați service-ul autorizat.
Cod eroare E7	Supraîncălzirea protecției în funcția TEMP (>240°C).	Eliminați cauza supraîncălzirii. După ce plita s-a răcit, aparatul poate fi pus din nou în funcțiune

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!

Изхвърляне на стари уреди

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



Правилна употреба

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

За ваша информация...

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

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

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Свързване и работа

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

Информация относно готварския плот



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

- Никога не оставяйте индукционния плот да работи без надзор, тъй като ако го включите на висока степен (максимална мощност), плотът ще се нагрее много бързо.
- Когато готвите, обърнете внимание на скоростта за нагряване на нагревателните плочи. Когато готвите, се постарайте да не оставяте съда да загори, тъй като съществува риск от прегряване!
- Не поставяйте празни тенджери и тигани върху нагревателните плочи, докато са включени.
- Внимавайте, когато варите ястия на готварския плот, тъй като е възможно водата да изври незабелязано и съдът да загори, а плотът да се повреди, което не се покрива от гаранцията на уреда.
- Особено важно е след употреба да изключвате нагревателната плоча.
- Нагорещената мазнина и олио могат внезапно да се възпламенят. Когато готвите с мазнина и олио, не оставяйте ястието без надзор. Никога не се опитвайте да загасите с вода пламъка от възпламенена мазнина и олио! Ако това се случи, захлупете съда с капак и изключете нагревателната плоча.
- Стъклокерамичната повърхност на готварския плот е изключително здрава. Въпреки това обаче, се постарайте да не изпускате твърди предмети върху плота. Ако върху плота паднат остри предмети, е възможно той да се счупи.
- Ако по стъклокерамичния плот се появят пукнатини, счупване или други дефекти, изключете веднага уреда. Свалете незабавно предпазителя и се обадете на специализиран сервис.
- Ако не можете да включите плота поради повреда в сензорите за управление, изключете незабавно уреда и се обадете на специализиран сервис.
- Бъдете внимателни, когато работите с домакинските уреди! Свързващите кабели не трябва да се допират до горещите нагревателни плочи.
- Не трябва да използвате стъклокерамичния плот като място за съхранение.
- Не поставяйте алуминиево фолио или пластмасови предмети върху нагревателните плочи. Дръжте на разстояние от горещите нагревателни плочи всички предмети или продукти, които биха могли да се разтопят, като например пластмаса, фолио и особено захар и захарни изделия. Използвайте специална шпатула и почистете стъклокерамичния плот от захарта (докато е все още горещ), за да не се повреди.
- Никога не трябва да оставяте метални предмети (тенджери, тигани, ножове и др.) върху индукционния плот, тъй като е възможно те да се нагорещят. Съществува риск да се изгорите!
- Не поставяйте непосредствено под готварския плот лесно запалими и възпламеними предмети, както и такива, които могат да се деформират от топлината.
- Ако по тялото ви има метални предмети, е възможно те да се нагорещят, докато сте в непосредствена близост до индукционния плот. Внимавайте! Съществува риск да се изгорите! Предметите, които нямат магнитни свойства (като например златни или сребърни пръстени) няма да се нагорещят.
- Никога не използвайте нагревателните плочи, за да претопляте неотворени консервни кутии с храна или храна в опаковки, направени от композитни материали. В резултат на топлината те могат да се пръснат.
- Поддържайте чисти сензорните бутони, тъй като е възможно по уреда да останат следи от пръсти. Не поставяйте никакви предмети (като например съдове за готвене, кърпи и др.) върху сензорните бутони! Ако ястието, което готвите, изкипи и се разлее върху сензорните бутони, ви препоръчваме да активирате бутона OFF (ИЗКЛЮЧВАНЕ).
- Не трябва да поставяте горещи съдове върху сензорните бутони, тъй като е възможно уредът автоматично да се изключи.
- Активирайте защитата от деца, ако имате домашни любимци, които биха могли да се допрат до плота.
- Възможно е да не можете да използвате индукционния плот, когато се опитвате да включите вградената фурна чрез пиролиза.
- Този уред не е предназначен да работи под действието на външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Не използвайте стъклокерамичния плот, ако е напукан или счупен. Ако забележите някакви пукнатини, незабавно изключете уреда от контакта на електрическата мрежа.
- Ако захранващият кабел е повреден, следва да бъде подменен от производителя, оторизиран от него сервис или друго квалифицирано лице за да се избегнат опасните последиствия.
- Не оставяйте кабела над ръба на маса или плот.

Информация относно лицата, които могат да използват уреда

Внимание!

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

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

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

Деца не бива да си играят с уреда.

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

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

Внимание:

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

Описание на уреда

Готварският плот

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

Предимства на индукционния плот

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

РАБОТА

Съдове за готвене, подходящи за индукционните плотове

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

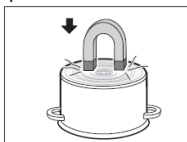
**Използвайте само съдове, чието дъно е подходящо за индукционно готвене.
Ето как можете да прецените дали съдът е подходящ:**

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

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

Магнитен тест:

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



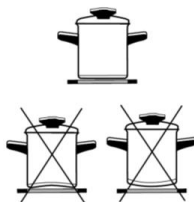
Забележка:

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

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

Нагревателни зони за готвене	Минимален диаметър на дъното на тигана
Ø 260mm	Ø 120mm

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

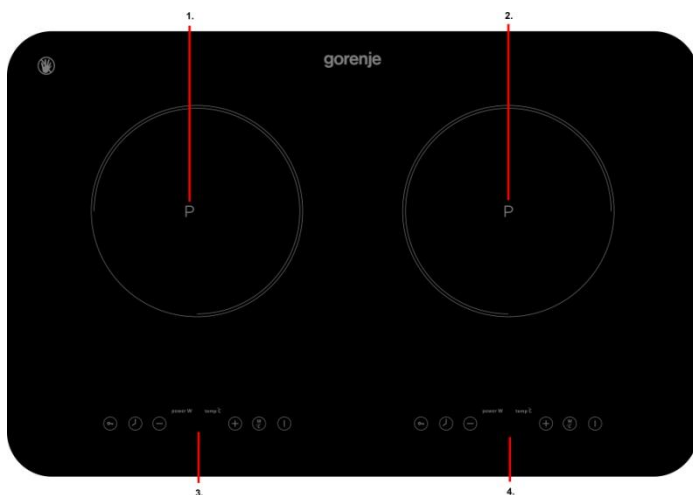


Настройки на мощността

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

Степен на мощност	Подходяща за
1-2	Поддържане на храната топла Варене на малко количество храна (най-ниската степен на мощност)
3	Варене
4-5	Варене на големи количества храна или печене на големи парчета месо, докато се запекат.
6	Печене, ястия със сос
7-8	Печене
9,10	Печене (най-високата степен на мощност)

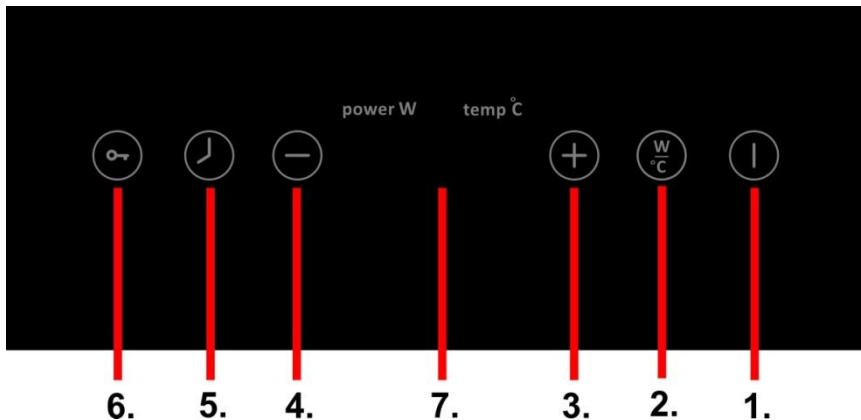
ПАНЕЛ НА ИНДУКЦИОННИЯ ГОТВАРСКИ ПЛОТ



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

1. Лява нагревателна плоча
Ф260mm;2,0kW
2. Дясна нагревателна плоча
Ф260mm;1,4kW
3. Ляв панел със сензорно управление
4. Десен панел със сензорно управление

УПРАВЛЕНИЕ НА ГОТВАРСКИЯ ПЛОТ СЪС СЕНЗОРНИТЕ БУТОНИ



1. Сензорен бутон ON/OFF (Включен/ в готовност)
2. Сензорен бутон + за регулиране на мощността, температурата и таймера
3. Сензорен бутон - за регулиране на мощността, температурата и таймера
4. Избор на мощност (heat) / Избор на температура (temp)
5. Избор на таймер (TIMER)
6. Включване на плочите
7. LED дисплей (HEAT, TEMP, TIMER)

Работа с бутоните

Описаните тук бутони изискват натискането (изборът) на бутон **да бъде последвано** от натискане на следващ бутон.

Следващият бутон трябва да бъде натиснат **в рамките на 10 секунди**, в противен случай изборът ще бъде изтрил от паметта на уреда.





Бутоните (+) и (-) могат да бъдат докоснати единично или да се натиснат продължително.

Управление на плота и зоните за готвене











1. При свързване на стъклокерамичния плот със захранващата мрежа, всички индикатори светват за кратко. Плотът вече е в работен режим. Плотът е оборудван с електронни сензори, които се активират при допир на обозначената зона за поне 1 секунда. Всеки път, когато сензорът се активира, това ще бъде потвърдено от звуков и светлинен сигнал.
2. Не поставяйте предмети върху сензорната повърхност. Уверете се, че повърхността е винаги чиста. Поставяйте подходящи съдове спрямо размера на зоните за готвене.

Лява нагревателна плоча Ф260mm;2.0kW

- Натиснете сензора ①, за да включите плота. Натиснете сензора ① и задръжте за поне 1 секунда. Плотът ще бъде активиран, "----" ще бъде изведено на дисплея и ще се чуе звуков сигнал. След това уредът е готов за допълнителни настройки на функциите (бележка: ако не бъде избрана настройка в следващите 30 секунди, уредът ще се изключи, което ще бъде обозначено със звуков сигнал).
- След това натиснете $\frac{W}{C}$. Плотът автоматично ще започне работа при мощност 1400 W. Използвайте сензор (+) или (-), за да настроите мощността (200W, 400W, 600W, 800W, 1000W, 1200W, 1400W, 1600W, 1800W, 2000W). Плотът може да бъде изключен по всяко време с натискане на сензор ①. Всички настройки ще бъдат изтрети.

- За задаване на температура, натиснете отново . Плотът ще започне от запаметена температура 220°C. Използвайте  и  за настройка на температурата 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240°C. Плотът може да бъде изключен по всяко време с натискане на сензор . Всички настройки ще бъдат изтрити.









Дясна нагревателна плоча Ф260mm;1,4kW

- Натиснете сензора , за да включите плота. Натиснете сензора  и задръжте за поне 1 секунда. Плотът ще бъде активиран, " - - - - " ще бъде изведено на дисплея и ще се чуе звуков сигнал. След това уредът е готов за допълнителни настройки на функциите (бележка: ако не бъде избрана настройка в следващите 30 секунди, уредът ще се изключи, което ще бъде обозначено със звуков сигнал).
- След това натиснете . Плотът автоматично ще започне работа при мощност 1000W. Използвайте сензор  или , за да настроите мощността (200W, 400W, 600W, 800W, 1000W, 1200W, 1400W). Плотът може да бъде изключен по всяко време с натискане на сензор . Всички настройки ще бъдат изтрити.
- За задаване на температура, натиснете отново . Плотът ще започне от запаметена температура 220°C. Използвайте  и  за настройка на температурата 60°C, 120°C, 150°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240°C. Плотът може да бъде изключен по всяко време с натискане на сензор . Всички настройки ще бъдат изтрити.

Таймер за програмиране

Таймера за програмиране ще изключи автоматично всяка зона за готвене след като настроеното време изтече. Времето за готвене може да бъде настроено между 1 и 179 минути.

Включете плота. Включете една или повече зони за готвене и изберете желаната мощност за всяка една от тях.

Натиснете сензор . "00:30" ще бъде изведено на дисплея. Използвайте  или  за настройване на времето. Използвайте сензор  за настройване на минутите и  за часовете. Ако натиснете и задръжите сензора, настройката на дисплея ще се промени в посока увеличение. За да проверите оставащото време за готвене, натиснете . Запаметеното време може да бъде променено по време на работа на котлона с натискане на  или .



Важно:

Когато времето приключи, зоната за готвене ще се изключи. Ще се чуе кратък звуков сигнал.

Заклучване за деца

С активиране на заключването за деца можете да предотвратите неволна употреба на зоните за готвене. По този начин функцията заключване работи и като заключване за деца.

Активиране на заключването за деца:

Плотът трябва да бъде изключен. Натиснете , за да включите плота. След като бъде активиран, " - - - - " ще бъде изведено на дисплей и ще се чуе звуков сигнал. Натиснете  и задръжте за около 3 секунди. Ще се чуе кратък звуков сигнал. Заклучването за деца е активирано.

Деактивиране на заключването за деца:

За да деактивирате заключването, натиснете  и задръжте за около 3 секунди. Ще се чуе кратък звуков сигнал. Заклучването за деца е деактивирано.



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

Стъклокерамичен плот

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

Почистване след употреба

Винаги почиствайте целия готварски плот, когато се замърси. Препоръчително е да правите това след всяка употреба на уреда. Използвайте влажна кърпа и малко течен миеш препарат, за да почистите плота. След това подсушете плота със суха кърпа, за да сте сигурни, че няма да останат следи от почистващия препарат по повърхността на плота.

Седмично почистване

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

Моля, следвайте внимателно инструкциите на производителя.

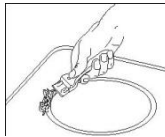
Когато нанесете препарата, той ще покрие плота със защитен слой, който е устойчив на вода и замърсяване. Мръсотията ще остане върху слоя и ще може лесно да бъде почистена. След това подсушете плота с чиста кърпа. Уверете се, че по повърхността на плота няма остатъци от почистващия препарат, тъй като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

Специфични замърсявания

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

Процедурата по начина, описан в точка 2.

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



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

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

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

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

декорацията по плота ще се износи и ако използвате почистващи препарати със силно действие или съдове с повредено дъно, ще се появят тъмни петна.

КАКВО ДА НАПРАВИТЕ, АКО ВЪЗНИКНЕ ПРОБЛЕМ



Моля, имайте предвид

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

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

Бушоните горят много често?

Обадете се на специализиран сервиз или на електротехник!

Не можете да включите индукционния плот?

- Проверете електрическата система (таблото с бушоните) в дома ви дали няма изгорял бушон?
- Проверете дали готварският плот е свързан към електрическата мрежа?
- Проверете дали сензорните бутони не са частично покрити с влажна кърпа, течност или метален предмет? Ако има такива предмети, преместете ги.
- Проверете дали не използвате неподходящ съд? Вижте раздела „Съдове за готвене, подходящи за индукционните плотове“.

Съдовете за готвене, които използвате, издават шум?

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

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

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

Плотът издава звуци (цъккане или пукане)?

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

Плотът е счупен или напукан?

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

СИМПТОМ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Код за грешка E0.	Вътрешен кръг грешка.	Обадете се на специализиран сервиз.
Код за грешка E1.	Неподходяща посуда.	Неподходяща посуда, без феромагнетични свойства. Използвайте друга тенджерка или тиган.
Код за грешка E2.	Включила се е защитата срещу прегряване в режим захранване (>150°C).	Отстранете причината за прегряването. След като готварският плот се охлади, ще можете отново да работите с него.
Код за грешка E3.	Електронно управление с високо напрежение. (>270V).	Уверете се, че уредът е свързан към електрическа мрежа с напрежение съобразно указаното на заводската табелка.
Код за грешка E4.	Електронно управление с ниско напрежение. (<160V).	Уверете се, че уредът е свързан към електрическа мрежа с напрежение съобразно указаното на заводската табелка.
Код за грешка E5.	Сензорът за температурата е отворен или има късо съединение	Обадете се на специализиран сервиз.
Код за грешка E6.	IGBT е отворен или има късо съединение.	Обадете се на специализиран сервиз.
Код за грешка E7.	Включила се е защитата срещу прегряване в режим TEMP. (ТЕМПЕРАТУРА) (>240°C).	Отстранете причината за прегряването. След като готварският плот се охлади, ще можете отново да работите с него.

ГАРАНЦИЯ И СЕРВИЗ

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

Само за лична употреба!

Запазваме си правото на всякакви промени!

GORENJE
ВИ ПОЖЕЛАВА ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ВАШИЯ УРЕД С
УДОВОЛСТВИЕ

Утилизация старого прибора

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



Правильное использование

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

Важная информация

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

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

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Установка и подключение

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

Важные замечания по работе варочной панели



Не прикасайтесь к поверхностям приборов и их нагревательным элементам во время приготовления. При работе поверхности нагреваются. Держите детей на безопасном расстоянии. Есть риск возникновения ожогов.

- **Не оставляйте включенную варочную панель без присмотра, поскольку при установке высокого уровня мощности (power max.) скорость нагрева очень высока.**
- 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 .
- Прибор не предназначен для подключения к внешнему таймеру и внешнему блоку дистанционного управления .
- Следите за тем, чтобы сетевой кабель не свисал с края стола или рабочей поверхности, на которой установлен чайник.

Осторожно!

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

Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.

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

Следите, чтобы дети не играли с прибором.

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

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

Внимание

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

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Варочная панель

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

Преимущества индукционной варочной панели

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

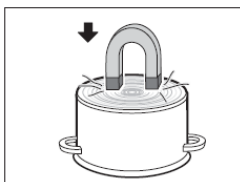
Как определить, пригодна ли посуда для индукционной панели:

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.



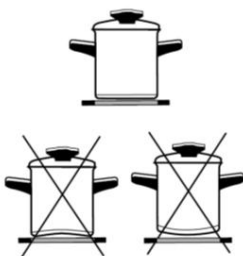
Примечание

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

Диаметр конфорки	Минимальный диаметр дна посуды
Ø 260mm	Ø 120mm

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

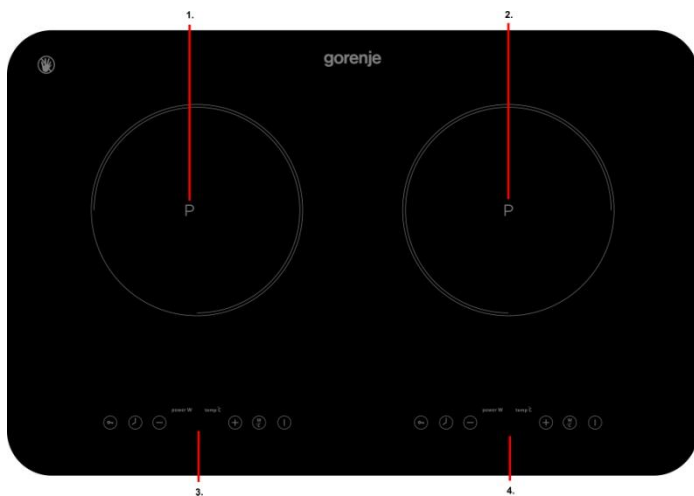


Выбор мощности нагрева

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

Уровень нагрева	Назначение
1-2	Поддержание температуры блюда. Продолжение приготовления небольшого количества пищи (минимальная мощность) .
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 (максимальная мощность) .

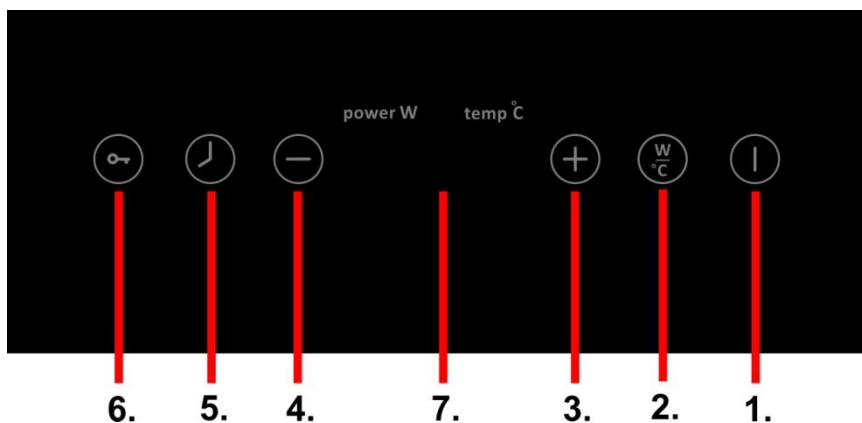
ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ



Дизайн вашей варочной панели может отличаться от рисунка.

1. Левая конфорка
Ф260mm; 2,0kW
2. Правая конфорка
Ф260mm; 1,4kW
3. Сенсорная панель управления
левой конфоркой
4. Сенсорная панель управления
правой конфоркой

УПРАВЛЕНИЕ ПАНЕЛЬЮ С ПОМОЩЬЮ СЕНСОРОВ



1. Сенсор вкл./выкл. (On/OFF)
2. Сенсор «+» регулировки мощности нагрева, температуры и времени таймера
3. Сенсор «-» регулировки мощности нагрева, температуры и времени таймера
4. Установка мощности нагрева (Heat) / Установка температуры (Temp.)
5. Таймер (Timer)
6. Защитная блокировка панели управления
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.

1. После подключения прибора к электросети на некоторое время загорятся все индикаторы. Прибор готов к работе. Варочная панель оборудована сенсорной панелью управления. Для включения сенсора нажмите на соответствующий символ и удерживайте палец на нем не менее 1 секунды. Каждое нажатие на сенсор подтверждает звуковой сигнал и загорающийся индикатор.
2. Не кладите на сенсорную панель управления никакие предметы. Следите, чтобы панель управления всегда была чистой. Подходящую для варочной панели посуду устанавливайте на середину конфорок.

Левая конфорка Ф260мм;2,0кВт

- Чтобы включить варочную панель, нажмите и удерживайте не менее одной секунды сенсор ⊕. Варочная панель включится, на дисплее загорится « - - - » и раздастся звуковой сигнал. Прибор готов к дальнейшим установкам. Внимание! Если в течение 30 секунд не производить дальнейших установок, варочная панель автоматически выключится, о чем предупредит звуковой сигнал.
- Затем нажмите сенсор ⊖, варочная панель автоматически начнет работу на мощности 1400 Вт. С помощью сенсоров ⊕ и ⊖ установите необходимую мощность (200 Вт, 400 Вт, 600 Вт, 800 Вт, 1000 Вт, 1200 Вт, 1400 Вт, 1600 Вт, 1800 Вт, 2000 Вт). Варочную панель можно в любой момент выключить, нажав на сенсор ⊕. Все настройки будут удалены.
- Если необходимо установить температуру приготовления, снова нажмите на сенсор ⊖. Варочная панель начнет автоматически нагреваться до температуры 220°C. С помощью

сенсоров \oplus и \ominus установите необходимую температуру в диапазоне 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240°C. Варочную панель можно в любой момент выключить, нажав на сенсор \downarrow . Все настройки будут удалены.

Правая конфорка Φ 260mm:1,4kW

- Чтобы включить варочную панель, нажмите и удерживайте не менее одной секунды сенсор \downarrow . Варочная панель включится, на дисплее загорится « - - - - » и раздастся звуковой сигнал. Прибор готов к дальнейшим установкам. Внимание! Если в течение 30 секунд не производить дальнейших установок, варочная панель автоматически выключится, о чем предупредит звуковой сигнал.
- Затем нажмите сенсор Ⓜ , варочная панель автоматически начнет работу на мощности 1400 Вт. С помощью сенсоров \oplus и \ominus установите необходимую мощность (200Вт, 400Вт, 600Вт, 800Вт, 1000Вт, 1200Вт, 1400Вт). Варочную панель можно в любой момент выключить, нажав на сенсор \downarrow . Все настройки будут удалены.
- Если необходимо установить температуру приготовления, снова нажмите на сенсор Ⓜ . Варочная панель начнет автоматически нагреваться до температуры 220°C. С помощью сенсоров \oplus и \ominus установите необходимую температуру в диапазоне 60°C, 120°C, 150°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240°C. Варочную панель можно в любой момент выключить, нажав на сенсор \downarrow . Все настройки будут удалены.

⌚ Таймер

Таймер позволяет запрограммировать время работы конфорки, по истечении этого времени конфорка выключится. Время таймера устанавливается в диапазоне от 01 до 179 минут.

Включите варочную панель. Включите одну или несколько конфорок и установите степень нагрева.

Нажмите на сенсор \downarrow , на дисплее высветится время «00:30». Установите время таймера с помощью сенсоров \oplus и \ominus . Сенсором \oplus устанавливаются минуты, сенсором \ominus — часы. Если сенсор \oplus или \ominus удерживать, значение будет меняться быстрее.

Чтобы проверить оставшееся время таймера, нажмите на сенсор \downarrow . Время включенного таймера можно изменить в любой момент с помощью сенсоров \oplus и \ominus .

Важно!

- По истечении установленного времени конфорка выключится, и раздастся звуковой сигнал.

⊞ Защитная блокировка

Функция защитной блокировки позволяет предотвратить включение варочной панели и отдельных конфорок, поэтому функцию блокировки можно также использовать в качестве блокировки от детей.

Включение защитной блокировки

Варочная панель должна быть выключена. Включите варочную панель с помощью сенсора \downarrow . Варочная панель включится, на дисплее загорится « - - - - » и раздастся звуковой сигнал. Нажмите и удерживайте 3 секунды сенсор ⊞ . Раздастся короткий звуковой сигнал. Защитная блокировка включена.

Выключение защитной блокировки

Чтобы выключит защитную блокировку, снова нажмите и удерживайте 3 секунды сенсор ⊞ . Раздастся короткий звуковой сигнал. Защитная блокировка выключена.



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

Стеклокерамическая поверхность

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

Чистка после использования

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

Еженедельная чистка

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

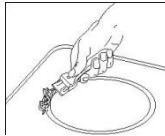
Пожалуйста, внимательно следуйте указаниям производителя.

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

Некоторые виды загрязнений

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

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



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

Песчинки, которые могут попасть на варочную панель, например, при очистке картофеля, 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, уберите, 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 E0.	Внутренняя ошибка цепи.	Обратитесь в сервисный центр.
На дисплее высвечивается ошибка E1.	Неподходящая посуда, которая не имеет ферромагнитных свойств.	Используйте другую посуду.
На дисплее высвечивается ошибка E2.	Варочная панель перегрелась >150°C.	Дайте прибору остыть, далее готовьте при более низкой температуре.
На дисплее высвечивается ошибка E3.	Слишком высокое напряжение в электросети.	Проверьте, совпадает ли напряжение в электросети с напряжением, указанным в заводской табличке.
На дисплее высвечивается ошибка E4.	Слишком низкое напряжение в электросети.	Проверьте, совпадает ли напряжение в электросети с напряжением, указанным в заводской табличке.
На дисплее высвечивается ошибка E5.	Короткое замыкание температурного датчика.	Обратитесь в сервисный центр.
На дисплее высвечивается ошибка E6.	Транзистор IGBT открытый или короткое замыкание транзистора IGBT.	Обратитесь в сервисный центр.
На дисплее высвечивается ошибка E7.	Защита от перегрева >240°C.	Дайте прибору остыть, далее готовьте при более низкой температуре.

ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

Только для домашнего использования!

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

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

0713001