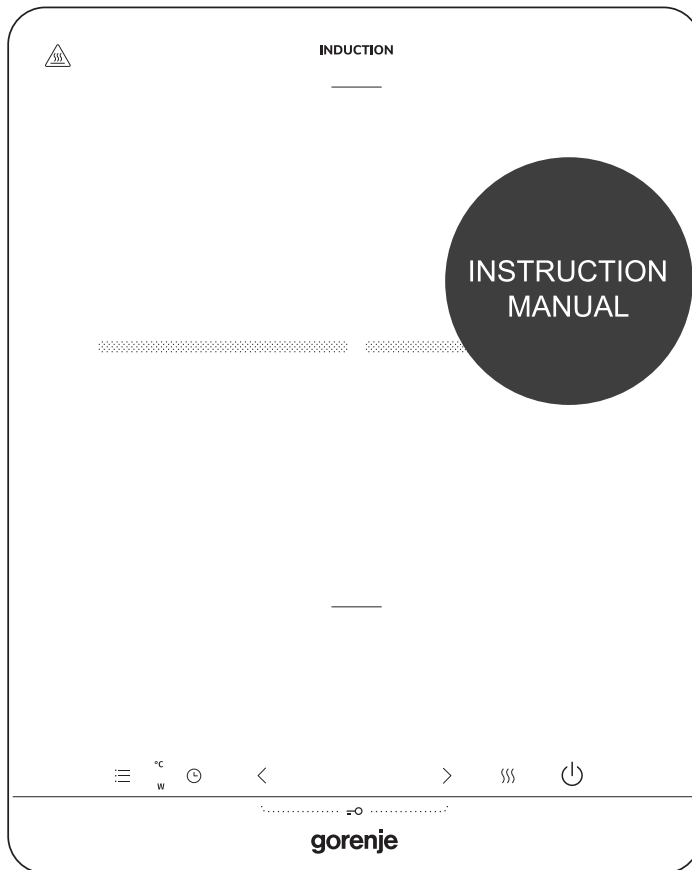


gorenje

Life Simplified



SINGLE INDUCTION HOB

ICM 2000SP

Steklokeramična indukcijska plošča	Staklokeramička indukcijska ploča	Staklokeramička indukcijska ploča	Single Induction hob	Sklokeramičny indukčný panel	Indukcyjna płyta vitroceramiczna	Indukciós üvegkerámia főzőlap
Pлита cu sticlă ceramică cu inducție	Индукционен плот	стеклокерамическая индукционная варочная	Sklokeramičny indukční panel	Індукційна варильна поверхня	Induktions-Kochfeld	Індукційна стеклокерамічна плоча



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

- | | | |
|----------------------------|-------------------------------------|------------------------------|
| 1. Varná zóna | 4. Dětský zámek | 7. Časovač |
| 2. Dotykové ovládaný panel | 5. Tlačítka nastavení hodnoty (+/-) | 8. Displej |
| 3. ON/OFF | 6. Volba funkcí | 9. Udržování teploty (60 °C) |

Dekorativní povrch může být odlišný od ilustrace v tomto návodu.

LIKVIDACE STARÝCH ZAŘÍZENÍ



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

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

SPRÁVNÉ POUŽITÍ

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

DŮLEŽITÉ INFORMACE...

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

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

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

NAPOJENÍ A PROVOZ

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

Informace týkající se varné desky



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

- **Nikdy nenechávejte indukční varnou desku pracovat bez dozoru, protože nastavení na vysoký výkon (max. výkon) má za následek mimořádně rychlé zahřívání.**
- Umístěte a používejte zařízení vždy na suchém, stabilním, vyrovnaném a horizontálním povrchu ve vzdálenosti alespoň 10 cm od okolních objektů.
- Při vaření věnujte pozornost rychlosti zahřátí varných zón. Neuvádějte nádobí bez tekutin k varu, protože tu hrozí riziko jeho přehřátí!
- Nevkládejte prázdné nádoby a pekáče na zapnuté varné zóny.
- Dávejte pozor při používání pekáčů u varu, protože voda při varu se může vypařit bez povšimnutí a způsobit škodu na nádobí a varné desce, na které se záruka nevztahuje.
- Po použití varných zón je důležité varné zóny vypnout.
- Přehřáté tuky a oleje se mohou samovolně vznítit. Vždy mějte přípravu pokrmů s tuky a oleji pod dohledem. Nikdy nehaste vznícené tuky a oleje vodou! Na pekáče pokládejte víko a vypněte varnou zónu.
- Sklokeramický povrch varné desky je značně robustní. Přesto se vyhýbejte pokládání těžkých předmětů na sklokeramickou desku. Varná deska se může poškodit úderem padajících ostrých předmětů.
- Pokud se na sklokeramické varné desce objeví praskliny, zlomy nebo jakékoliv jiné závady na, okamžitě spotřebič vypněte. Odpojte spotřebič z elektrické sítě a zavolejte na zákaznickou službu.
- Pokud nelze varnou desku vypnout v důsledku vady na ovládací senzoru, odpojte zařízení z el. sítě a volejte zákaznickou službu.
- Buďte opatrní při používání domácích spotřebičů! Napájecí kabely nesmí přijít do kontaktu s horkými varnými zónami.
- Sklokeramická varná deska se nesmí používat jako odkládací prostor.
- Na varné zóny nepokládejte alobaly nebo plastové fólie. Roztavitelné materiály a suroviny, jako umělá hmota, fólie a především cukr a cukrové pokrmy, musí být udržovány mimo horké varné zóny. Pro okamžité odstranění jakéhokoliv cukru ze sklokeramické varné desky používejte speciální škrabku na sklo (když je pořád horká), abyste poškození varné desky.
- Kovové předměty (nádoby a pekáče, příbor, atd.) se nikdy nesmí pokládat na indukční varnou desku, protože se můžou zahřát. Hrozí riziko popálení!
- Nepokládejte hořlavé, vznětlivé předměty nebo předměty, které se můžou deformovat v důsledku horka, na a v přímé blízkosti varné desky.
- Kovové předměty, které nosíte na těle, se můžou zahřát v blízkosti indukční desky.

Pozor! Vzniká tu riziko popálenin! Nemagnetické předměty (např. zlaté, stříbrné prsteny) tím nebudou zasaženy.

- Nikdy nepoužívejte varné zóny pro ohřívání neotevřených plechovek s jídlem nebo balení z různých materiálových směsí. Elektrina může způsobit jejich prasknutí!
- Udržujte sensorická tlačítka čistá, poněvadž zařízení může považovat špinu za dotyk prstů. Nikdy nic neukládejte (pekáče, hadry na nádobí, atd.) na sensorická tlačítka! Když jídlo překypí přes sensorická tlačítka, vypněte vypínač (poloha OFF).
- Horké nádoby nesmí ležet na sensorických tlačítkách, poněvadž to může způsobit automatické vypnutí zařízení.
- Když chováte doma domácí mazlíčky, kteří se můžou dostat do styku s varnou deskou, aktivujte dětský zámek.
- Indukční varná deska se nesmí používat, když dochází k tepelnému rozkladu ve vestavěné troubě.
- Zařízení není určeno pro provoz pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Nepoužívejte sklokeramickou varnou desku, pokud je prasklá nebo zlomená. Pokud se objeví jakákoliv viditelná prasklina, okamžitě odpojte zařízení od zdroje energie.
- V případě poškození napájecího kabele jej musí vyměnit výhradně výrobce, jeho servisní technik nebo obdobně kvalifikovaná osoba z důvodu předcházení rizikům.
- Zabraňte , aby kabel visel skrz roh stolu nebo dřez.
- VAROVÁNÍ: Riziko požáru: nepokládejte věci na plochy pro vaření.
- VAROVÁNÍ: Vaření s tukem nebo olejem na varné desce může být nebezpečné a mít za následek požár. Nikdy nehaste vznícené tuky a oleje vodou, ale vypněte zařízení a zakryjte plamen víkem nebo navlhčeným hadříkem.
- Po použití vypněte varnou desku ovládním a nespolehejte na detektor nádob (v závislosti na modelu).
- VAROVÁNÍ: V případě prasknutého povrchu vypněte zařízení pro předcházení možnosti úrazu elektrickým proudem (v závislosti na modelu).
- Kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžice a víka, se nesmí pokládat na povrch varné desky, protože se můžou zahřát. (závisí na modelu)
- VAROVÁNÍ: Před výměnou světel se ujistěte, že je zařízení vypnuté, abyste se vyhnuli úrazu elektrickým proudem.
- K čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte tvrdé a drsné čističe nebo ostré kovové škrabky, protože můžou poškrábat povrch, což může mít za následek zničení skla.

UPOZORNĚNÍ PRO UŽIVATELE

Pozor!

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

Upozornění:

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

POPIS ZAŘÍZENÍ

VARNÁ DESKA

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

Výhody indukční varné desky

- Energeticky úsporné vaření skrz přímý přenos energie do nádobí (jsou potřebné vhodné hrnce/pekáče vyrobené z magnetizujícího materiálu).
- Vyšší bezpečnost, protože je energie přenášena pouze, když je nádobí umístěno na varnou desku.
- Vysoce efektivní přenos energie mezi indukční varnou zónou a dnem nádobí.
- Rychlé zahřátí.
- Riziko popálenin je nízké, poněvadž prostor na vaření je zahřátý pouze skrz spodní část nádobí; jídlo, které překypí, se nelepí na povrch.
- Rychlé, citlivé ovládání přívodu energie.

PROVOZ

KUCHYŇSKÉ NÁDOBÍ PRO INDUKČNÍ VARNÉ DESKY

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

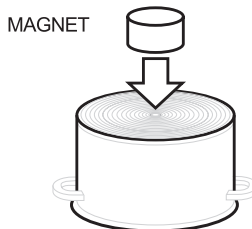
Používejte výhradně nádoby se dnem vhodným pro indukci.
Následující tabulka uvádí, jak si vybrat vhodné nádoby:

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

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

Magnetická zkouška:

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



Poznámka:

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

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

Varná zóna	Průměr pekáče
Ø 150 mm	Ø 120 - 210 mm

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



NASTAVENÍ VÝKONU

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

Úroveň výkonu:	Vhodná pro:
1-2	Udržení teploty jídla. Vaření malého množství zvolna (nejnižší nastavení výkonu).
3	Mírné vaření.
4-5	Mírné vaření většího množství nebo pečení větších kusů masa, dokud nejsou úplně propečeny.
6	Pečení se šťávou.
7-8	Pečení.
9-10	Pečení (nejvyšší nastavení výkonu).

PROVOZ VARNÉ DESKY SE SENZORICKÝMI TLAČÍTKY

Provozní pokyny k výrobku

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

Režim vaření:

1. Výkon:

- Stiskněte tlačítko; indikátor se rozsvítí a na displeji se objeví symbol 1600, který ukazuje přednastavený výkon. Výkon můžete nastavit < > nastavení výkonu na požadovanou úroveň výkonu.
- Zařízení má celkem 10 úrovní výkonu (200W, 400W, 600W, 800W, 1000W, 1200W, 1400W, 1600W, 1800W, 2000W).
- Pro volbu jiného režimu stiskněte tlačítko [funkce] pro přepnutí do jiného režimu vaření nebo stisknete vypínač [On/Off] pro zastavení provozu.

2. Teplota:

- Stiskněte tlačítko [funkce] dokud se indikátor [teploty] nerozsvítí. Teplotu můžete nastavit pomocí < >.
- Nastavte požadovanou úroveň výkonu.
- Celkem má zařízení 10 úrovní výkonu (60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C, 170 °C, 180 °C, 190 °C, 200 °C).
- Pro zrušení tohoto režimu stiskněte tlačítko [funkce] pro přepnutí do jiného režimu vaření nebo stisknete vypínač [On/Off] pro zastavení provozu.

Dětský zámek:

Stiskněte < > pro spuštění zámku. Stiskněte a podržte < > po dobu 3 sekund pro odblokování zámku.

Funkce časovače

Uživatel může nastavit dobu vaření po zvolení si konkrétního režimu vaření. Stiskněte tlačítko [časovač] jednou pro přístup k funkci časovače. Indikátor [časovače] nalevo od tlačítka se rozsvítí. Displej ukáže přednastavený čas [0:00]. Pro nastavení požadovaného času Použijte slider. Pro zrušení této funkce buď stiskněte tlačítko [On/Off] pro návrat do pohotovostního režimu, nebo podržte tlačítko [časovač] pro udržení požadovaného výkonu nebo teploty.

ČIŠTĚNÍ A PÉČE

Před čištěním vypněte varnou desku a nechte ji vychladnout.

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

Sklokeramická varná deska

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

Čištění po použití

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

Týdenní čištění

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

Pečlivě dodržujte pokyny výrobce.

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

Specifické ušpinění

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

Poté vyčistěte desku znovu dle popisu ve druhém odstavci.

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



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

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

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

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

CO DĚLAT V PŘÍPADĚ VÝSKYTU PROBLÉMU?



Pozor

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

Existují níže popsané problémy, které jste schopni vyřešit sami.

Dochází k pravidelnému vyhazování pojistek?

Kontaktujte technické zákaznické centrum nebo elektrikáře!

Nemůžete zapnout Vaší indukční varnou desku?

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

Dělá Vámi používané nádoby hluk?

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

I po vypnutí pořád pracuje chladicí ventilátor?

To je normální, protože se elektronická jednotka chladí.

Dělá varná deska hluk (zvuky cvakání nebo praskání)?

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

Na varné desce se objevily trhliny nebo praskliny?

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

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

Problémy	Kontrola	Oprava
Po zapojení do elektrické sítě a stisknutí tlačítka „power” (vypínač) zařízení nereaguje.	Neselhal přívod elektřiny?	Počkejte, až elektřina naběhne.
	Je pojistka nebo jistič vyhozen?	Zkontrolujte pečlivě příčinu. Když nelze problém napravit, kontaktujte naše servisní středisko kvůli kontrole a opravě.
	Je zástrčka pevně zapojena?	
Za běžného chodu se přeruší ohřívání a je slyšet zapípání.	Nepoužili jste nevhodné kuchyňské nádoby nebo nechybí na desce po spuštění?	Vyměňte nádoby; Používejte vhodné nádoby pro indukční sporák.
	Nádoby nebylo umístěno doprostřed zóny ohřívání.	Umístěte nádoby doprostřed ukázané zóny ohřívání.
	Nepřesouváte stále horké nádoby tam a zpět?	Ponechte nádoby v zóně pro ohřívání.
Po zapnutí ohřívání zařízení neohřívá.	Je nádoby prázdné nebo teplota příliš vysoká?	Zkontrolujte, jestli se se zařízením pracovalo správným způsobem.
	Není odvětrávání/odtah vzduchu ucpaný nebo se v něm nenasbírala špína?	Uvolněte odvětrávání/odtah vzduchu. Počkejte, než zařízení vychladne, poté znovu zapněte.
	Pracoval sporák přes 2 hodiny bez příkazu?	Výnulte režim vaření nebo použijte funkci časovače.
Objevily se chybové hlášky.	E1 – E8	V případě uvedení chybových hlášek E1–E8 kontaktujte servisní centrum kvůli kontrole a opravě.

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

ZÁRUKA A SERVIS

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

Pouze pro osobní použití!

VYHRAZUJEME SI PRÁVO NA JAKÉKOLI ÚPRAVY!

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

gorenje
Life Simplified

gorenje
Life Simplified



SINGLE INDUCTION HOB

ICM 2000SP