

gorenje

Steklokeramicna Indukcijska plošca

Staklokeramička Indukcijska ploča

Staklokeramička Indukciona ploča

Induction cooker

Sklokeramický indukčný panel

Indukcyjna płyta vitroceramiczna

Indukciós üvegkerámia főzőlap

Plita cu sticlă ceramică cu inducție

ГОТВАРСКА ПЕЧКА С ИНДУКЦИОНЕН ПЛОТ

стеклоkeramическая индукционная варочная

Indukční sporák

Індукційна плита

Induktionskochplatte mit zwei Kochzonen

Индукциски шпорет



ICE2000SP

Navodila za uporabo **SI**

Uputstva za uporabu **BIH HR**

Uputstva za upotrebu **SRB - MNE**

Instruction manual **GB**

Инструкции за употреба **BG**

Instrukcja obsługi **PL**

Manual de instrucțiuni **RO**

Návod na obsluhu **SK**

Használati utasítás **HU**

Руководство по эксплуатации **RUS**

NÁVOD K POUŽITÍ **CZ**

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ **UA**

GEBRAUCHSANLEITUNG **DE**

УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА **MK**

Утилизация старого прибора



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

Правильное использование

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

Важная информация

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

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

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Установка и подключение

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

Важные замечания по работе варочной панели



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

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

- **Не оставляйте включенную варочную панель без присмотра, поскольку при установке высокого уровня мощности (power max.) скорость нагрева очень высока.**
 - Используйте и устанавливайте прибор на ровную, горизонтальную, сухую, устойчивую поверхность.
 - 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.

Важные предупреждения по безопасности людей

Осторожно!

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

Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.

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

Следите, чтобы дети не играли с прибором.

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

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

Внимание

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

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Варочная панель

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

Преимущества индукционной варочной панели

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Посуда для индукционной варочной панели

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

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

Как определить, пригодна ли посуда для индукционной панели:

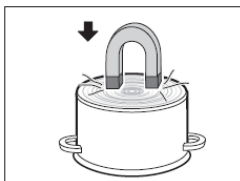
Подходящая посуда	Неподходящая посуда
Посуда из эмалированной стали с толстым основанием.	Посуда из меди, нержавеющей стали, алюминия, жаропрочного стекла, дерева, керамики и терракоты.
Чугунная посуда с эмалированным	

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

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

Тест с магнитом

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



Примечание

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

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

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

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



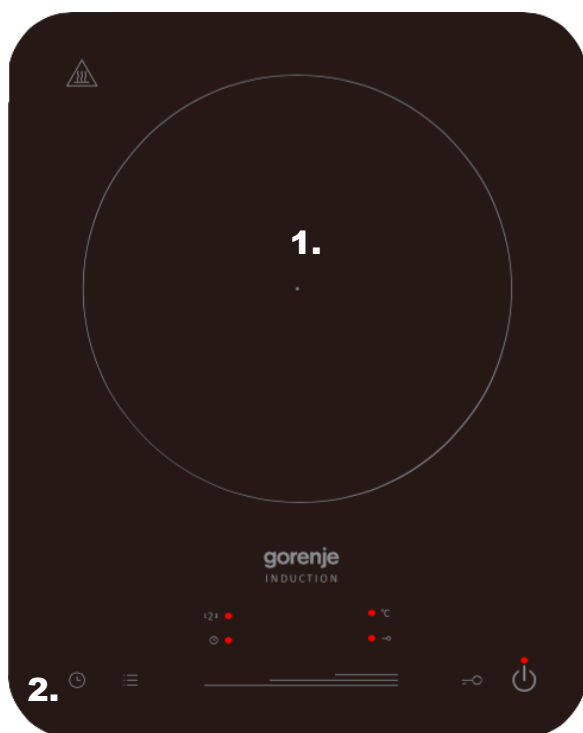
Выбор мощности нагрева

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

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

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

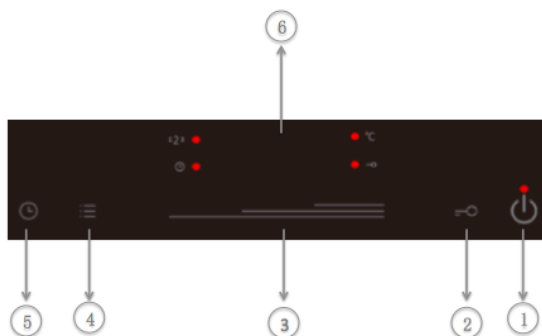
ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ



Дизайн вашей варочной панели может отличаться от рисунка.

1. Левая конфорка
2. Сенсорная панель управления левой конфоркой

УПРАВЛЕНИЕ ПАНЕЛЬЮ С ПОМОЩЬЮ СЕНСОРОВ



1. ВКЛ./ВЫКЛ.
2. Защитная блокировка от детей
3. Слайдерный сенсор
4. Выбор функций
5. Таймер
6. Дисплей

Управление прибором

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

Режимы работы

Мощность

- Нажмите сенсор [ВЫБОР ФУНКЦИЙ], загорится индикатор мощности, на дисплее высветится индикация [F8], показывая установленную по умолчанию мощность. Мощность можно менять с помощью слайдерного сенсора.
- Имеется восемь уровней мощности:
P1: 400 Вт, P2: 600 Вт, P3: 900 Вт, P4: 1200 Вт, P5: 1400 Вт, P6: 1600 Вт, P7: 1800 Вт, P8: 2100 Вт.
- Чтобы выбрать другой режим, нажмите сенсор [ВЫБОР ФУНКЦИЙ]. Чтобы выключить прибор, нажмите сенсор [ВКЛ./ВЫКЛ.].

Температура

- Нажимайте сенсор [ВЫБОР ФУНКЦИЙ], пока не загорится индикатор температуры, на дисплее высветится индикация [200]°C, показывая установленную по умолчанию мощность работы 1600 Вт, которую можно поменять с помощью слайдерного сенсора.
- Имеется восемь уровней мощности:
60°C, 80°C, 120°C, 150°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240°C.
- Чтобы выбрать другой режим, нажмите сенсор [ВЫБОР ФУНКЦИЙ]. Чтобы выключить прибор, нажмите сенсор [ВКЛ./ВЫКЛ.].

Защитная блокировка

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

Таймер

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



- 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.

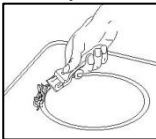
Пожалуйста, внимательно следуйте указаниям производителя.

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

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

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

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

ЧТО ДЕЛАТЬ ПРИ ВОЗНИКНОВЕНИИ НЕИСПРАВНОСТИ



Важное замечание

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

Некоторые неисправности, перечисленные ниже, вы можете устранить самостоятельно!

Постоянно срабатывают предохранители?

Обратитесь в сервисный центр или вызовите электрика.

Варочная панель не включается?

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

Посуда, которую вы используете, издает шумы?

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

Охлаждающий вентилятор продолжает работать после выключения?

Это нормально, так как блок электроники продолжает охлаждаться.

При работе панели возникают шумы (щелчки или треск)?

Причины имеют технический характер и не могут быть устранены.

На панели появились трещины или разломы?

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

Устранение неисправностей

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

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
После подключения к электросети и нажатия на сенсор ВКЛ./ВЫКЛ. прибор не работает.	Перебои с электричеством.	Продолжите работу после возобновления электропитания.
	Сработал предохранитель. Вилка присоединительного кабеля неплотно вставлена в розетку.	Выясните причину неисправности. Если неисправность невозможно устранить самостоятельно, обратитесь в сервисный центр.
Нагрев прерван, раздается звуковой сигнал.	Неподходящая посуда или посуда отсутствует.	Используйте посуду для индукционного приготовления.
	Посуда установлена не по центру конфорки.	Поставьте посуду в центр конфорки.
	Посуда нагревалась, но ее сняли с конфорки.	Поставьте посуду на конфорку.
Не работает при включенном нагреве.	Посуда пустая или очень высокая температура.	Проверьте, используется ли прибор по назначению.
	Вентиляционные отверстия заблокированы или загрязнены.	Уберите предметы, блокирующие вентиляционные отверстия. Продолжите работу после того, как прибор остынет.
	Прибор работает более двух часов без управления.	Сбросьте режимы работы или используйте таймер.

<p>Высвечиваются коды ошибок</p>	<p>E0: нет посуды. E1: низкое напряжение. E2: высокое напряжение. E3: терморезистора открыт. E4: короткое замыкание терморезистора. E5: транзистор БТИЗ открыт. E6: короткое замыкание транзистор БТИЗ; E7: защита от перегрева. E8: перегрев температурного датчика. E9: перегрев терморезистор – транзистор БТИЗ. EВ: внутренняя ошибка</p>	<p>При индикации ошибки E0 проверьте, подходит ли посуда для индукционного приготовления или включите прибор после того, как он остынет. При индикации ошибок E1-E8 обратитесь в сервисный центр.</p>
----------------------------------	---	---

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

ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

Только для домашнего использования!

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



GORENJE
ЖЕЛАЕТ, ЧТОБЫ ПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРОМ ДОСТАВИЛО ВАМ
УДОВОЛЬСТВИЕ!

Likvidace starých zařízení

Symbol na výrobku nebo jeho balení uvádí, že se s tímto výrobkem nemá zacházet jako s běžným odpadem z domácnosti. 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 vyrobena v souladu s příslušnými předpisy o bezpečnosti.
- Zařízení jsou vyrobena v souladu s příslušnými účinnými bezpečnostními standardy. Přesto ale doporučujeme, aby zařízení nepoužívaly osoby se sníženými fyzickými, motorickými nebo psychickými schopnostmi, příp. osoby bez odpovídajících zkušeností nebo znalostí, pokud nejsou pod dozorem kvalifikované osoby. Stejně doporučení se vztahuje k případu, když je zařízení používáno nezletilými osobami.
- Napojení zařízení do elektrické sítě, opravy a servis 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 Vaší domácnosti 16A.
- Úroveň hluku: $L_c < 70$ 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 použijte 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 nádoby bez tekutin k varu, protože tu hrozí riziko jeho přehřátí!
 - Nevkládejte prázdné nádoby a pekáče na zapnuté varné zóny.
 - Dávejte pozor při používání pekáčů u varu, protože voda při varu se může vypařit bez povšimnutí a způsobit škodu na nádobí a varné desce, na které se záruka nevztahuje.
 - Po použití varných zón je důležité varné zóny vypnout.
 - Přehřáté tuky a oleje se mohou samovolně vznítit. Vždy mějte přípravu pokrmů s tuky a oleji pod dohledem. Nikdy nehaste vznícené tuky a oleje vodou! Na pekáče pokládejte víko a vypněte varnou zónu.
 - Sklokeramický povrch varné desky je značně robustní. Přesto se 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 ovládači 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 pořad horká), abyste poškození varné desky.
- Kovové předměty (nádoby a pekáče, přbor, 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. Elektřina může způsobit jejich prasknutí!

- Udržujte senzorická tlačítka čistá, poněvadž zařízení může považovat špinu za dotyk prstů. Nikdy nic neukládejte (pekáče, hadry na nádobí, atd.) na senzorická tlačítka! Když jídlo překypí přes senzorická tlačítka, vypněte vypínač (poloha OFF).
- Horké nádoby nesmí ležet na senzorických tlačítkách, poněvadž to může způsobit automatické vypnutí zařízení.
- Když chováte doma domácí mazlíčky, kteří se mohou dostat do styku s varnou deskou, aktivujte dětský zámek.
- Indukční varná deska se nesmí používat, když dochází k tepelnému rozkladu ve vestavěné troubě.
- Zařízení není určeno pro provoz pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
Nepoužívejte sklokeramickou varnou desku, pokud je prasklá nebo zlomená. Pokud se objeví jakákoliv viditelná prasklina, okamžitě odpojte zařízení od zdroje energie.
- V případě poškození napájecího kabelu 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, lžíce a víka, se nesmí pokládat na povrch varné desky, protože se mohou zahřát. (závisí na modelu)
- VAROVÁNÍ: Před výměnou světel se ujistěte, že je zařízení vypnuté, abyste se vyhnuli úrazu elektrickým proudem.
- K čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte tvrdé a drsné čističe nebo ostré kovové škrabky, protože mohou poškrábat povrch, což může mít za následek zničení skla.

Upozornění pro uživatele

Pozor!

Zařízení a jeho příslušenství se mohou v průběhu používání zahřát. Je nutné si dávat pozor, abyste se vyhýbali dotýkání zahřívacích prvků. Děti pod 8 let se musí udržovat v bezpečné vzdálenosti, pokud nejsou neustále pod dohledem. Děti musí být pod dozorem z důvodu zajištění, aby si nehrály se zařízením.

Toto zařízení můžou 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 varné zóny musí být vyrobeno z kovu a disponovat magnetickými vlastnostmi. Dno musí být dostatečně dlouhé.

Používejte výhradně nádobí se dnem vhodným pro indukci.

Následující tabulka uvádí, jak si vybrat vhodné nádobí:

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

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

Magnetická zkouška:

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



Poznámka:

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

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

Varná zóna	Minimální průměr pekáče
Ø 200mm	Ø 120mm

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

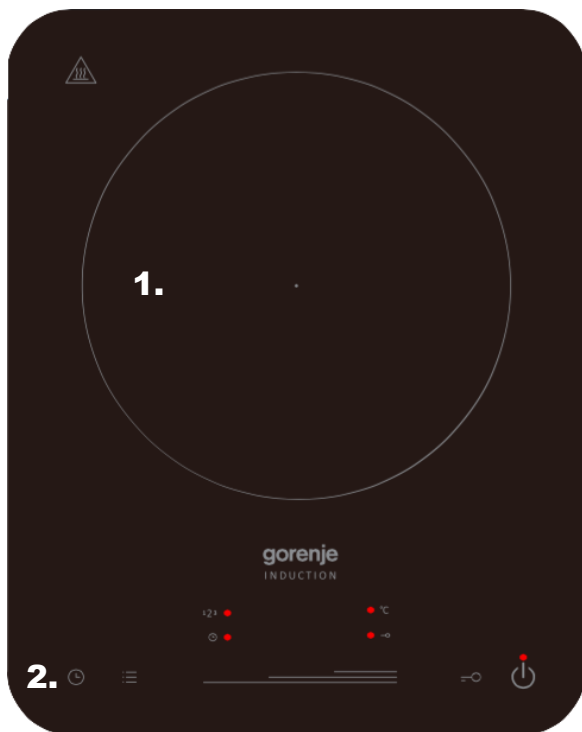


Nastavení výkonu

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

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

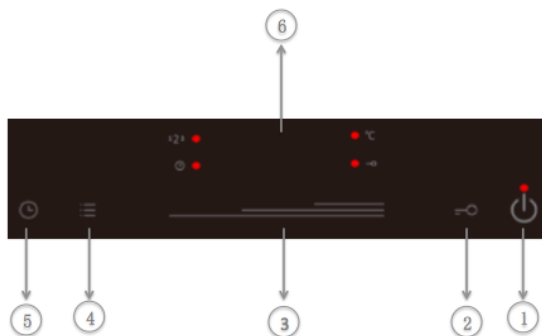
PANEL INDUKČNÍHO SPORÁKU



Dekorativní povrch může být odlišný od ilustrace v tomto návodu.

1. Varná zóna
2. Dotykově ovládaný panel

PROVOZ VARNÉ DESKY SE SENZORICKÝMI TLAČÍTKY



1. ON/OFF
2. Dětský zámek
3. Slider nastavení
4. Volba funkcí
5. Časovač
6. Displej

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 [----] při jednom stisknutí [On/Off] vypínače. Zařízení přejde do režimu nastavení a indikátor nad vypínačem [On/Off] zůstane rozsvícen. Stisknete příslušné tlačítko funkce pro spuštění dané činnosti. Činnost zastavíte a po vaření přepnete zařízení do pohotovostního režimu stisknutím vypínače [On/Off].

Režim vaření:

Výkon:

- Stiskněte tlačítko; indikátor se rozsvítí a na displeji se objeví symbol [P8], který ukazuje přednastavený výkon. Výkon můžete nastavit sliderem nastavení výkonu na požadovanou úroveň výkonu.
- Zařízení má celkem 8 úrovní výkonu (P1:400W,P2:600W,P3:900W,P4:1200W,P5:1400W,P6:1600W,P7:1800W,P8:2100W).
- Pro volbu jiného režimu stiskněte tlačítko [funkce] pro přepnutí do jiného režimu vaření nebo stisknete vypínač [On/Off] pro zastavení provozu.

Teplota:

- Stiskněte tlačítko [funkce] dokud se indikátor [teploty] nerozsvítí. Teplotu můžete nastavit pomocí slideru.
- Nastavte požadovanou úroveň výkonu.
- Celkem má zařízení 8 úrovní výkonu (60 °C, 80 °C, 120 °C, 150 °C, 180 °C, 200 °C, 220 °C, 240 °C).
- Pro zrušení tohoto režimu stiskněte tlačítko [funkce] pro přepnutí do jiného režimu vaření nebo stisknete vypínač [On/Off] pro zastavení provozu.

Dětský zámek:

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

Funkce časovače:

Uživatel může nastavit dobu vaření po zvolení si konkrétního režimu vaření. Stiskněte tlačítko [časovač] jednou pro přístup k funkci časovače. Indikátor [časovače] nalevo od tlačítka se rozsvítí. Displej ukáže přednastavený čas [00:30]. Pro nastavení požadovaného času Použijte slider. Pro zrušení této funkce buď 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 pamí čističe nebo vysokotlakové čističe, protože to může mít za následek úraz elektrickým proudem.
- U čištění dávejte pozor, abyste **senzor on/off** vytírali pouze mírným způsobem. V opačném případě se může varná deska nechtěně zapnout!

Sklokeramická varná deska

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

Čištění po použití

Vždy po ušpinění vyčistíte 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 Vyčistíte celou varnou desku jednou týdně pomocí běžných čisticích prostředků na sklokeramické desky.

Pečlivě dodržujte pokyny výrobce.

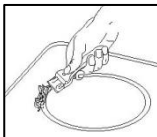
Po aplikaci vytvoří čisticí prostředek na varné desce ochrannou vrstvu (film) odolnou vůči vodě a špíně. Veškerá špína zůstává na ochranném filmu a může být lehce odstraněna. Poté utřete varnou desku dosucha pomocí čistého hadříku. Ujistěte se, že na desce nezůstaly žádné pozůstatky čisticího prostředku, 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 perlet'ové 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.

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



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

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

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

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

CO DĚLAT V PŘÍPADĚ VÝSKYTU PROBLÉMU?



Pozor

Pokud se na potřebě 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 Vaši indukční varnou desku?

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

Dělá Vámi používané nádobí hluk?

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

I po vypnutí pořád pracuje chladič ventilátor?

To je normální, protože se elektronická jednotka chladí.

Dělá varná deska hluk (zvuky cvakání nebo praskání)?

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

Na varné desce se objevily trhliny nebo praskliny?

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

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

Problémy	Kontrola	Oprava
Po zapojení do elektrické sítě a stisknutí tlačítka „power“ (vypínač) zařízení nereaguje.	Neselhal přívod elektřiny?	Počkejte, až elektřina naběhne.
	Je pojistka nebo jistič vyhozen?	Zkontrolujte pečlivě příčinu. Když nelze problém napravit, kontaktujte naše servisní středisko kvůli kontrole a opravě.
	Je zástrčka pevně zapojena?	
Za běžného chodu se přeruší ohřívání a je slyšet zapípání.	Nepoužili jste nevhodné kuchyňské nádobí nebo nechybí na desce po spuštění?	Vyměňte nádobí; Používejte vhodné nádobí pro indukční sporák.
	Nádobí nebylo umístěno doprostřed zóny ohřívání.	Umístěte nádobí doprostřed ukázané zóny ohřívání.
	Nepřesouváte stále horké nádobí tam a zpět?	Ponechte nádobí v zóně pro ohřívání.
Po zapnutí ohřívání zařízení neohřívá.	Je nádobí prázdné nebo teplota příliš vysoká?	Zkontrolujte, jestli se se zařízením pracovalo správným způsobem.
	Není odvětrávání/odtah vzduchu 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?	Vynulujte režim vaření nebo použijte funkci časovače.
Objevily se chybové hlášky.	E0: Chybí nádobí; E1: Nízké napětí E2: Vysoké napětí E3: Modul termistoru otevřen; E4: Modul termistoru krátký; E5: Termistor do IGBT otevřen; E6: Termistor do IGBT krátký; E7: Chyba ochrany modulu termistoru. E8: Přehřátí termistoru ohříváče. E9: Přehřátí termistoru do IGBT. EB: Vnitřní porucha.	V případě uvedení chyby E0 zkontrolujte, jestli nádobí, které používáte, je vhodné pro indukční vaření nebo počkejte, až zařízení vychladne a zapněte jej znovu. V případě uvedení chybových hlášek E1–E8 kontaktujte servisní centrum kvůli kontrole a opravě.

V případě, že výše uvedené opravy/kontroly nemůžou opravit problém, odpojte okamžitě zařízení od elektrické sítě a kontaktujte servisní centrum kvůli kontrole a opravě. Zznamenejte 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 obraťte na centrum péče o zákazníky společnosti Gorenje ve vaší zemi (telefonní číslo na centrum péče o zákazníky najdete na celosvětovém záručním listě). Jestliže ve vaší zemi není žádné centrum péče o zákazníky, obraťte se na svého místního obchodního zástupce společnosti Gorenje nebo na servisní oddělení společnosti Gorenje pro domácí spotřebiče.

Pouze pro osobní použití!

Vyhrazujeme si právo na jakékoli úpravy!

SPOLEČNOST GORENJE VÁM PŘEJE MNOHO PŘÍJEMNÝCH ZÁŽITKŮ PŘI POUŽÍVÁNÍ TOHOTO SPOTŘEBIČE

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

UA

Утилізація старої побутової техніки

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



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

Належне використання

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

До вашого відома...

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

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

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Вмикання та експлуатація

- Прилад розроблено згідно відповідних норм безпеки.
- Прилад виготовлено відповідно до діючих стандартів безпеки. Попри це, ми наполегливо рекомендуємо, щоб особи з обмеженими фізичними, моторними або розумовими можливостями, а також із недостатнім досвідом або знаннями не використовували

прилад без належного нагляду. Те саме стосується осіб, які ще не досягли віку, передбаченого законом для виконання відповідних дій.

- Підключення приладу до електромережі, ремонт і обслуговування мають здійснюватися лише кваліфікованими електриками відповідно до актуальних норм безпеки. Задля власної безпеки не дозволяйте нікому, окрім кваліфікованого спеціаліста із сервісного обслуговування, обслуговувати або ремонтувати обладнання.
- Перед підключенням приладу переконайтеся, що розетка має відповідну напругу (16 А, 230 В).
- Приладом можна користуватися, якщо напруга електричної системи будинку становить 16 А.
- Рівень шуму: $L_c < 70$ дБ(А)

Стосовно варильної поверхні



Ніколи не торкайтеся поверхонь нагрівальних приладів або приладів для приготування їжі. Під час роботи вони нагріваються. Тримайте дітей на безпечній відстані. Існує ризик опіків!

- **Ніколи не залишайте працюючу індукційну варильну поверхню без нагляду, оскільки в режимі високої потужності (максимальна потужність) відбуваються дуже швидкі реакції.**
- Розміщуйте і використовуйте прилад на сухій, стійкій і рівній горизонтальній поверхні з відстанню 10 см від задньої панелі до стіни.
- Під час готування зважайте на швидкість нагрівання конфорок. Уникайте повного википання рідини з посуду, щоб посуд не перегрівся!
- Не ставте порожні каструлі та сковорідки на ввімкнені конфорки.
- Будьте уважні під час використання сотейників, оскільки рідина може непомітно випаруватися, що призведе до пошкодження посуду й варильної поверхні, що не покривається гарантією.
- Важливо вимикати конфорку після завершення її використання.
- Перегріті жири та олії можуть раптово спалахувати. Завжди наглядуйте за приготуванням їжі з жирами та оліями. Ніколи не змішуйте розігріті жири та олії з водою! Накрийте сковорідку кришкою та вимкніть конфорку.
- Склокерамічна поверхня плити надзвичайно міцна. Усе ж слід уникати падіння важких предметів на склокерамічну варильну поверхню. У разі падіння на варильну поверхню гострих предметів вона може розбитися.
- Якщо на склокерамічній варильній поверхні з'явилися тріщини, сколи чи будь-які інші дефекти, негайно вимкніть її. Негайно від'єднайте запобіжник і зателефонуйте у центр обслуговування.
- Якщо не вдається вимкнути варильну поверхню через дефект сенсорних датчиків, негайно від'єднайте прилад і зателефонуйте в центр обслуговування.
- Будьте обережні під час роботи з побутовими приладами. З'єднувальні кабелі не повинні контактувати з гарячими конфорками.
- Склокерамічну варильну поверхню не можна використовувати як місце для зберігання.

- Не кладіть алюмінієву фольгу або пластик на конфорки. Тримайте все, що може розплавитись, як-от пластик, фольгу й, особливо, цукор та цукрові вироби подалі від гарячих конфорок. Негайно видаляйте цукор із керамічної варильної поверхні (поки вона ще гаряча) за допомогою спеціального інструмента для чищення скла, щоб уникнути пошкодження плити.
Металеві предмети (каструлі та сковорідки, столове приладдя тощо) не можна класти на варильну поверхню, оскільки вони можуть нагрітися. Небезпека опіків!
- Не розміщуйте предмети, що можуть зайнятися або деформуватися від нагрівання, безпосередньо під поверхнею.
- Металеві предмети на вашому тілі можуть розігрітися біля індукційної варильної поверхні. Обережно! Є загроза отримання опіків! Це не стосується предметів не здатних до намагнічування (наприклад, золотих або срібних перстенів).
- Ніколи не нагрівайте на конфорках закриті бляшанки чи упаковки з харчовими консервами. Від подачі електроструму вони можуть вибухнути!
- Стежте за чистотою сенсорних кнопок, оскільки прилад може розпізнати забруднення як дотик пальцем. Ніколи не кладіть нічого (сковорідки, кухонні рушники) на сенсорні кнопки! Якщо на сенсорні кнопки пролилася їжа, радимо вимкнути варильну поверхню.
- Не можна допускати накривання сенсорних кнопок гарячими сковорідками, від цього пристрій може автоматично вимкнутися.
- Активуйте замок від дітей, якщо вдома є тварини, які можуть контактувати з плитою.
- Не можна користуватися індукційною варильною поверхнею під час піролітичного очищення вбудованої духовки.
- Цей пристрій не призначено для використання за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи віддаленого керування.
Не користуйтеся склокерамічною варильною поверхнею з тріщинами або пошкодженнями. У разі появи видимих тріщин, негайно від'єднайте прилад від електромережі.
- Якщо шнур живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки необхідно, щоб його замінив виробник, агент з обслуговування або інший кваліфікований спеціаліст.
- Не допускайте нависання кабелю над краєм столу чи робочої поверхні.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Є ризик виникнення пожежі! Заборонено зберігати речі на варильних поверхнях.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Якщо страву, що готується з використанням жиру чи олії, залишити без нагляду, це може призвести до пожежі. Ніколи не намагайтеся загасити пожежу водою, натомість вимкніть прилад і накрийте полум'я кришкою або вологою тканиною.

- Після використання не покладайтеся на детектор посуду, а вимкніть варильну поверхню за допомогою відповідного елемента керування. (залежить від моделі)
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Якщо на поверхні з'явилися тріщини, вимкніть прилад, щоб уникнути удару електричним струмом. (залежить від моделі)
- Не можна класти на варильну поверхню металеві речі, як-от ножі, виделки, ложки або кришки, оскільки вони можуть сильно нагрітися. (залежить від моделі)
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Перед заміною лампи переконайтеся, що пристрій вимкнено, щоб уникнути удару електричним струмом.
- Не чистьте скло на дверцятах духовки жорсткими абразивними засобами або металевими щітками, щоб не подряпати поверхню та не розколоти скло.

Діти

Обережно!

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

Стежте, щоб діти не гралися з приладом.

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

Не дозволяйте дітям грати з приладом.

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

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

Увага!

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

Опис приладу

Варильна поверхня

Варильна поверхня має індукційний режим готування. Індукційна котушка під склокерамічною варильною поверхнею генерує електромагнітне поле змінного струму, що проникає через склокераміку та індукує струм, який генерує тепло в основі посуду. Тепло більше не передається

від нагрівального елемента через посуд до їжі. Необхідне тепло генерується безпосередньо у посуді засобами індукційних струмів.

Переваги індукційної варильної поверхні

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

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Посуд для індукційних варильних поверхонь

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

Користуйтеся лише посудом, дно якого підходить для індукції.

Нижче наведено способи визначити придатність посуду.

Придатний посуд	Непридатний посуд
Сталеві емальовані каструлі з товстим дном	Каструлі, виготовлені з міді, нержавіючої сталі, алюмінію, жаротривкого скла, дерева, кераміки й глини.
Чавунні каструлі з емальованим дном.	
Каструлі, виготовлені з багат шарової нержавіючої сталі, стійкої до корозії термітної сталі чи алюмінію, зі спеціальним дном.	

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

Магнітний тест.

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



Примітка.

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

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

Конфорка	Мінімальний діаметр посуду
Ø 200 мм	Ø 120 мм

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

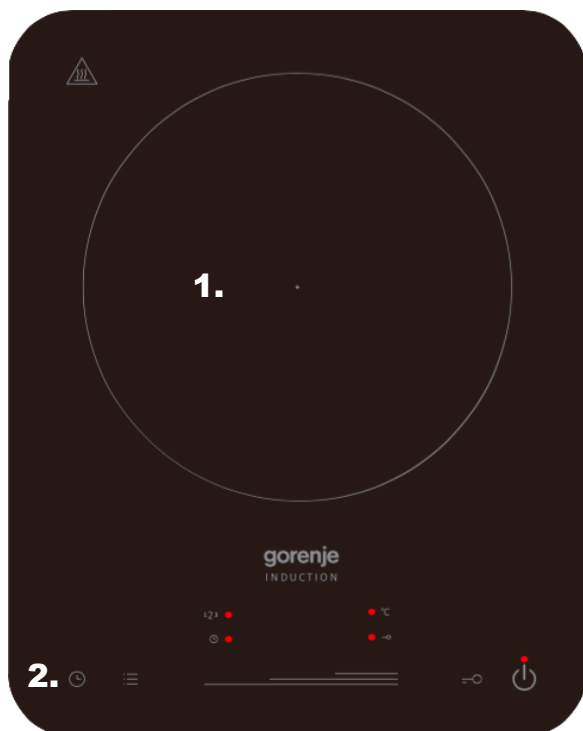


Параметри потужності

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

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

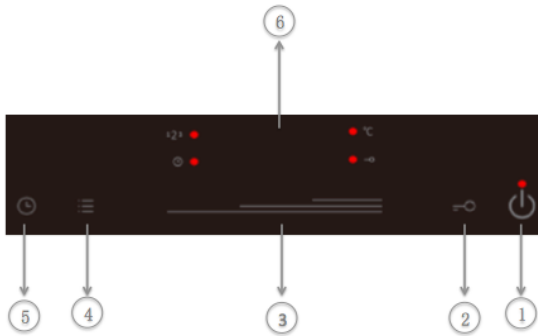
ПАНЕЛЬ ІНДУКЦІЙНОЇ ПЛИТИ



Дизайн може відрізнятися від зображеного на ілюстраціях

1. Конфорка
2. Сенсорна панель керування

КЕРУВАННЯ ВАРИЛЬНОЮ ПОВЕРХНЕЮ ЗА ДОПОМОГОЮ СЕНСОРНИХ КНОПОК



1. Кнопка «УВІМК/ВИМК»
2. Блокування від дітей
3. Регулювальний повзунок
4. Кнопка вибору функцій
5. Таймер
6. Дисплей

Інструкція з користування

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

Режим готування.

Потужність

- Натисніть кнопку, індикатор засвітиться і на дисплеї відобразиться позначка [P8], що означає замовчуваний рівень потужності. Потужність можна налаштувати, перемістивши регулювальний повзунок на потрібний рівень.
- Є 8 рівнів потужності (P1:400W,P2:600W,P3:900W,P4:1200W,P5:1400W,P6:1600W,P7:1800W,P8:2100W).
- Переключайте режими приготування за допомогою кнопки вибору функцій і вимикайте прилад за допомогою кнопки «Увімк/Вимк».

Температура

- Натискайте кнопку вибору функцій, доки не засвітиться індикатор температури. Температуру можна налаштувати за допомогою повзунка.
- Установіть потрібний рівень потужності.
- Є 8 рівнів потужності (60 °C, 80 °C, 120 °C, 150 °C, 180 °C, 200 °C, 220 °C, 240 °C).
- Використовуйте кнопку вибору функцій для переключення між режимами приготування та кнопку «Увімк/Вимк» для завершення роботи приладу.

Блокування від дітей

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

Функція таймера

Після вибору певного режиму можна встановити час приготування страви. Натисніть кнопку «Таймер» один раз, щоб увімкнути таймер. Ліворуч від кнопки світитиметься індикатор таймера. На

диспелеї відобразатиметься час за умовчанням [00:30]. Установіть потрібний час приготування за допомогою повзунка. Щоб вимкнути цю функцію, натисніть кнопку «Увімк/Вимк» і поверніться в режим очікування або утримуйте кнопку таймера, щоб відновити процес приготування страви за потрібної потужності чи температури.

ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ



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

Склокерамічна варильна поверхня

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

Чищення після використання

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

Щотижневе чищення

Ретельно очищуйте варильну поверхню щотижня за допомогою промислових засобів для чищення склокерамічних поверхонь.

Ретельно дотримуйтеся інструкцій виробника.

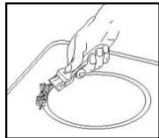
Під час застосування засіб для чищення вкриватиме варильну поверхню захисною плівкою, стійкою до води й бруду. Бруд залишатиметься на плівці та легко видалятиметься. Потім протріть варильну поверхню насухо за допомогою чистої тканини. Переконайтеся, що на поверхні плити не залишилося засобу для чищення,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

Специфічне забруднення

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

Дійте, як показано на малюнку 2.

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



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

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

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

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

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ВИНИКЛА ПРОБЛЕМА?



Увага:

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

Є деякі проблеми, які ви можете вирішити самостійно.

Часто перегорають запобіжники?

Зв'яжіться зі службою технічної підтримки користувачів або електриком.

Не вдається ввімкнути індукційну плиту?

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

Чи не шумить посуд під час використання на плиті?

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

Вентилятор працює навіть після вимкнення?

Це нормально, оскільки охолоджується електронний блок керування.

Чи шумить варильна поверхня (звуки клацання або потріскування)?

Це відбувається з технічних причин і це неможливо усунути.

Чи є на варильній поверхні подряпини або тріщини?

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

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

Ознаки несправності	Перевірка	Спосіб усунення
Після підключення живлення та натискання кнопки «Увімк/вимк» прилад не вмикається.	Чи постачається електроенергія?	Зачекайте, поки відновиться постачання електроенергії.
	Перегорів запобіжник або спрацював автоматичний вимикач?	Ретельно перевірте відповідні місця. Якщо проблему не усунуто, зверніться в сервісний центр для перевірки та ремонту.
	Чи належним чином вставлено штепсельну вилку в розетку?	
Під час роботи нагрівання переривається й лунає звуковий сигнал.	На плиті немає посуду або використовується непридатний посуд?	Замініть посуд на такий, що підходить для індукційних плит.

	Посуд розміщено не по центру конфорки?	Поставте посуд по центру потрібної конфорки.
	Посуд нагрівався але його постійно знімали з плити?	Поставте посуд на конфорку.
Нагрівання під час роботи належним чином не використовується.	Посуд порожній або температура зависока?	Перевірте, чи використовується прилад за призначенням.
	Отвір для впуску/випуску повітря засмічений?	Прочистьте отвір для впуску/випуску повітря. Дочекайтеся, поки прилад охолоне, і знову увімкніть його.
	Плита працює більше 2 годин без зовнішнього втручання?	Скиньте режими приготування або скористайтеся функцією таймера.
З'являються повідомлення з кодами помилок.	E0: немає посуду; E1: низька напруга; E2: перенапруга; E3: термісторний модуль відкритий; E4: термісторний модуль короткий; E5: термістор БТІЗ відкритий; E6: термістор БТІЗ короткий; E7: захист термісторного модуля від пошкодження; E8: переповнення термістора пічки; E9: термістор БТІЗ переповнений; EВ: внутрішній збій.	Якщо відображається повідомлення про помилку E0, перевірте, чи підходить ваш посуд для приготування на індукційних варильних поверхнях, або зачекайте, доки прилад охолоне й увімкніть його знову. Якщо відображаються повідомлення про помилку E1–E8, зверніться в сервісний центр для перевірки та ремонту.

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

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ГАРАНТІЯ

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

Лише для особистого використання!

Ми залишаємо за собою право вносити будь-які зміни.

КОМПАНІЯ GORENJE
БАЖАЄ ВАМ ОТРИМАТИ МАКСИМАЛЬНЕ ЗАДОВОЛЕННЯ ВІД
КОРИСТУВАННЯ ЦИМ ПРИЛАДОМ

Entsorgung von ausgedienten Geräten



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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Hier finden Sie ...

Bitte lesen Sie vor dem Gebrauch des Geräts die vorliegende Gebrauchsanleitung sorgfältig durch. Die Gebrauchsanleitung umfasst mehrere Kapitel, wie z.B. Hinweise zum fachgerechten Gebrauch des Geräts, Sicherheitshinweise sowie Reinigungs- und Wartungshinweise. Lesen Sie im Fall einer Störung bitte das Kapitel „Was tun, wenn es zu einer Störung kommt?“. Geringere Störungen können Sie oft selbst beheben und dadurch unnötige Servicekosten vermeiden. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig auf und übergeben Sie diese bei Besitzerwechsel dem neuen Besitzer des Geräts.

SICHERHEITSHINWEISE

Anschluss und Betrieb

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

Kochfeld



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