

MORA

Indukční sporák

Indukčný panel

Indukciós főzőlap

Індукційна плита



ISG2000SP

NÁVOD K POUŽITÍ CZ

Návod na obsluhu SK

Használati utasítás HU

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ UA

CZ	NÁVOD K POUŽITÍ.....	3
SK	NÁVOD NA OBSLUHU	12
HU	HASZNÁLATI UTASÍTÁS.....	21
UA	ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	30

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 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, 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:
1-2	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).

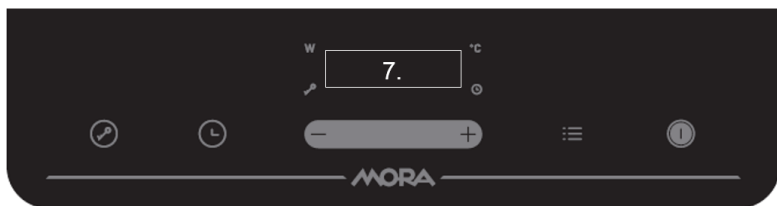
PANEL INDUKČNÍHO SPORÁKU



Dekorativní povrch může být odlišný od ilustrace v tomto návodu.

1. Varná zóna
2. Dotykově ovládaný panel

PROVOZ VARNÉ DESKY SE SENZORICKÝMI TLAČÍTKY









6. 5. 3. 2. 4. 1.

1. ON/OFF
2. Senzor + nastavuje výběr teploty, teploty a časovače
3. Senzor - nastavuje výběr teploty, teploty a časovače
4. Volba funkcí
5. Časovač
6. Dětská pojistka
7. LED displej

Ovládání tlačítek


Zde popsané ovládací prvky očekávají, že stisknutím tlačítka (výběr) následuje stisknutí dalšího tlačítka. Další tlačítko bude nutné stisknout během 120 sekund, jinak bude výběr vymazán. Tlačítka + nebo - se mohou dotýkat jednotlivě nebo je trvale stisknuto.


Ovládání varné zóny a varné zóny

1. Po připojení sklokeramické varné desky k elektrické síti se všechny indikátory krátce rozsvítí. Varná deska je nyní připravena k provozu. Varná deska je vybavena elektronickými snímači, které se aktivují, když se dotyčná oblast dotýká prstem po dobu nejméně 1 sekundy. Pokaždé, když je senzor aktivován, potvrdí to akustický signál a rozsvícený indikátor LED.
 2. Na povrch snímače neumísťujte žádné předměty. Ujistěte se, že plocha snímače je vždy čistá. Na střed varné zóny umístěte kus vhodného nádobí.
 3. Stiskněte  senzor pro zapnutí varné desky. Dotkněte se snímače  a držte jej nejméně po dobu 1 sekundy. Varná deska bude aktivována. Zobrazí se "- - -" a ozve se akustický signál. Pak je přístroj připraven pro další nastavení funkcí (pokud není vybrána nebo nastavena žádná funkce v následujících 120 sekundách, spotřebič se vypne, což bude indikováno akustickým signálem).
 4. Poté stiskněte snímač  Varná deska se automaticky spustí s výkonem 1400W. Použijte snímač + nebo - pro nastavení výkonu (200W, 400W, 600W, 800W, 1000W, 1200W, 1400W, 1600W, 1800W, 2000W). Varnou desku můžete kdykoli vypnout stisknutím senzoru . Všechna nastavení budou smazána.
 5. Pro určení teploty vaření znovu stiskněte snímače . Varná deska začne pracovat při předem nastavené teplotě 220 ° C. Pomocí snímače + nebo - nastavte požadovanou teplotu v rozsahu od (60 ° C, 80 ° C, 100 ° C, 120 ° C, 140 ° C, 160 ° C, 180 ° C, 200 ° C, 220 ° C, 240 ° C).
- Varnou desku můžete kdykoli vypnout stisknutím senzoru . Všechna nastavení budou smazána.

Programovatelný časovač

Programovatelný časovač vypne každou aktivovanou varnou zónu po uplynutí nastavené doby. Doba pečení lze nastavit v rozmezí od 1 do 179 minut. Zapněte varnou desku. Zapněte jednu nebo více varných zón a vyberte požadovaný výkon vaření pro každý z nich.

Stiskněte snímač . Na displeji se zobrazí "00:30". Nyní použijte senzor + nebo - pro nastavení času. Použijte snímač + pro nastavení minut a senzoru pro nastavení hodin. Pokud stisknete a podržíte snímač, nastavení na displeji se bude měnit stále častěji.

Pro kontrolu zbývajících doby vaření stiskněte snímač . Předvolbu času můžete změnit během provozu stisknutím tlačítka + nebo -.



Důležité:

Po uplynutí doby bude varná zóna vypnutá. Zazní krátké pípnutí.

Dětská pojistka

Aktivací funkce zamknutí můžete předejít provozu nebo použití varných zón. Tímto způsobem funkce zámku funguje také jako dětská pojistka.

Aktivace dětské pojistky:

Varná deska musí být vypnutá. Stisknutím senzoru  zapněte varnou desku. Varná deska bude aktivována. Zobrazí se "- - -" a ozve se akustický signál. Stiskněte snímač  a podržte jej cca. 3 sekundy. Zazní krátké pípnutí. Dětská pojistka je nyní aktivována.

Deaktivace dětské pojistky:

Chcete-li deaktivovat zámek, stiskněte snímač  a podržte jej cca. 3 sekundy. Zazní krátké pípnutí. Dětská pojistka je nyní deaktivována.



- 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 skvrn, 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.

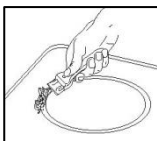
Po aplikaci vytvoří čisticí prostředek na varné desce ochrannou vrstvu (film) odolnou vůči vodě a špíně. Veškerá špína zůstává na ochranném filmu a může být lehce odstraněna. Poté utřete varnou desku dosucha pomocí čistého hadříku. Ujistěte se, že na desce nezůstaly žádné pozůstatky čisticího prostředku,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

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 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, 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 vyhnutí se jakýmkoliv rizikům a poškození zařízení nerozmontovávajíte nebo neopravujete 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!

Vyhrajujeme si právo na jakékoli úpravy!

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

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 vždy umiestnite a používajte na suchom, stabilnom, hladkom a vodorovnom povrchu.
- 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, údržbu 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). Žariadenia 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 pritom 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 hmca a varného panelu. Za takéto poškodenia sa nepreberá záruka!
- Po použití varnú zónu bezpodmienečne vypnite.
- Prepálené tuky a oleje sa môžu samy vznietiť. Jedlá s tukmi a olejmi pripravujte len za dozoru. Zapálené tuky a oleje nikdy nehaste vodou! 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 vyradíte 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!

- Sensorové tlačidlá udržiavajte v čistote, pretože prístroj by mohol nečistoty rozpoznať ako prstový kontakt. Nikdy nekladte na sensorové tlačidlá predmety (hrnce, utierky na riad atď.)!
- Ak z hrcov vykipí obsah až na sensorové tlačidlá, radíme Vám stlačiť vypínacie tlačidlo.
- Horúce hrnce a panvice nesmú prekryvať sensorové 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 prevísať 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 nespoľiehajte 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. Vyhnete 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 sklokeramickou varnou plochou vytvára elektromagnetické striedavé pole, ktoré preniká sklenenou keramikou a na dne riadu indukuje prúd, produkujúci teplo. Pri indukčnej varnej zóne sa teplo neprenáša z ohrievacieho prvku cez varnú nádobu na pripravované jedlo, ale potrebné teplo sa pomocou indukčných prúdov vyrába priamo vo varnej nádobe.

Výhody indukčného varného panelu

- Varenie, šetriace energiu priamym prenosom energie na hrniec (je nevyhnutný vhodný riad z magnetizovateľného materiálu),
- zvýšená bezpečnosť, pretože energia sa prenáša len pri postavenom hrnci,
- prenos energie medzi indukčnou varnou zónou a dnom hrnca s vysokou účinnosťou,
- vysoká rýchlosť ohrevu,
- nebezpečenstvo popálenia je malé, pretože varnú plochu zohrieva len dno hrnca, vykypená strava sa nepripáli,
- rýchla, jemná regulácia prívodu energie.

Ovládanie

Riad pre indukčný varný panel

Varná nádoba, používaná na indukčnej varnej ploche, musí byť z kovu, mať magnetické vlastnosti a dostatočnú plochu dna.

Používajte len hrnce s dnom vhodným na indukčný ohrev.

Takto môžete zistiť vhodnosť nádob:

Vhodné varné nádoby	Nevhodné varné nádoby	Vhodné varné nádoby	Nevhodné varné nádoby
Emailové ocelové 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	

Vykonaťe 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 priťahovaný, 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 200mm	Ø 120mm

Používajte iba riad s rovným dnom! Vypukle, vydute alebo členite dno môže brániť prevádzke systému na ochranu proti prehriatiu a varná 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 prehriati 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).

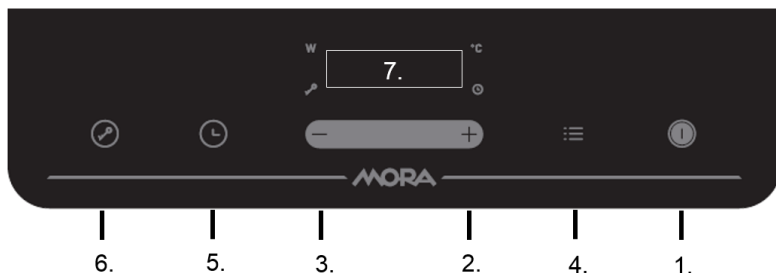
POPIS PRÍSTROJA



Dekór sa môže od vyobrazení odlišovať.

1. Varej zóny
2. 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 120 sekúnd**, inak výber zhasne. Tlačidlá + / - 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.
3. 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 120 sekúnd, spotrebič sa vypne, na čo upozorní zvukový signál).
4. Potom stlačte snímač . Varný panel automaticky spustí prevádzku s výkonom 1400W. Pomocou snímača + alebo - upravte výkon (200W, 400W, 600W, 800W, 1000W, 1200W, 1400W, 1600W, 1800W, 2000W). Varný panel môžete kedykoľvek vypnúť stlačením snímača . Všetky nastavenia sa vymažú.
5. Teplotu varenia nastavíte opakovaným stlačením snímača . Varný panel spustí prevádzku s prednastavenou teplotou 220 °C. Pomocou snímača + alebo - upravte požadovanú teplotu v rozsahu od 60°C do 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 zapnite snímačom ①. Varný panel sa aktivuje. Zobrazí sa " - - - - ", a budete počuť zvukový signál. Stlačte a podržte snímač ② približne 3 sekundy. Budete počuť krátke pípnutie. Detská poistka je teraz aktivovaná.

Deaktivácia detskej poistky:

Detskú poistku deaktivujete stlačením a podržaním snímača ② 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 hrcov, 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.

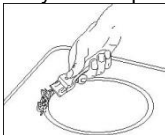
Týždenná starostlivosť

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 hrcov 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 hrcov, najmä pri používaní riadu na varenie s hliníkovým dnom alebo nevhodnými čistiacimi prostriedkami. Dajú sa len namáhaovo odstrániť bežnými čistiacimi

prostriedkami. Čistenie prípadne viackrát opakujte. Používaním agresívnych čistiacich prostriedkov a oderom dňami hmcov sa dekor časom obrúsi a vzniknú tmavé škvrny.

ČO ROBIT' PRI PROBLÉMOCH?



Ďalej nájdete tipy na odstraňovanie porúch.

Nekvalifikované zásahy a opravy prístroja sú nebezpečné, pretože hrozí nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom a nebezpečenstvo skratu. Nevykonávajte ich v záujme zamedzenia telesných úrazov a poškodení prístroja. Takéto práce preto nechajte vykonávať len odborníka na elektriку, ako napr.

Technické služby zákazníkom.

Všimnite si prosím

Ak by sa na Vašom prístroji vyskytli poruchy, preverte prosím podľa tohto návodu na použitie, či nedokázate príčiny odstrániť sami.

Ďalej 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 vyradíte z prevádzky. Ihneď vypnite domovú poistku a zavolajte Služby zákazníkom.

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

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: $L_c < 70 \text{ dB(A)}$

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!

- A készüléket mindig száraz, stabil, egyenletes és vízszintes felületen helyezze el és ott használja.

- Ne hagyja az indukciós tűzhelyet felügyelet nélkül üzemelni, mivel a magas hőfokra állított (maximum energia) tűzhelyen az étel rendkívül gyorsan felmelegszik.
- Főzéskor 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 felfortt 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!

Ügyeljen, hogy a készülék fűtőelemeit ne érintse meg.

A 8 évnél fiatalabb gyermekeket tartsa távol a készüléktől, vagy biztosítsa folyamatos felügyeletüket. 8 évnél idősebb gyerekek, csökkent fizikai-, értelmi-, vagy mentális képességű személyek, illetve megfelelő tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek felügyelet mellett, vagy akkor használhatják a készüléket, ha

annak biztonságos üzemeltetéséről útmutatást kaptak, és a kapcsolódó kockázatokat megértették.

Figyelni kell a gyermekekre, hogy ne játszanak a készülékkel.

A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását 8 évnél idősebb gyerekek végezhetik, de csak felügyelet mellett.

Gondoskodjon arról, hogy 8 évesnél fiatalabb gyermekek ne férjenek hozzá a készülékhez és annak csatlakozókábeléhez.

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 üvegerámia főzőlap alatt elhelyezkedő indukciós tekercs váltakozó elektromágneses teret kelt, ami áthatol az üvegerámián és hőtermelő áramot indukál az edény alján. Az indukciós főzési zónával a hő nem egy fűtőelemtől jut a főzőedényen keresztül a főzött ételbe, hanem az indukált áram fejleszti a szükséges hőt közvetlenül a tárolóban.

Az indukciós főzőlap előnyei

- Energiatakarékos főzés az energia közvetlen átadása révén az edénynek (ehhez megfelelő, mágnesezhető anyagból készült fazekak/serpenyők szükségesek).
- Fokozott biztonság, mivel az energia csak akkor továbbítódik, ha edényt helyeznek a főzőlapra.
- Rendkívül hatékony energiaátvitel az indukciós főzési zóna és az edény alja között.
- Gyors felmelegedés.
- Alacsony az égési sérülések kockázata, mivel a főzési terület csak az edény alján át melegszik. A felette lobogva fővő étel nem tapad a felülethez.
- Az energiaellátás gyors, érzékeny szabályozása.

MŰKÖDTETÉS

Indukciós főzőlapokhoz használatos edények

Az indukciós főzőlapokhoz használatos edényeknek fémből kell készülniük és mágneses tulajdonságokkal kell bírniuk. Az aljuknak elegendően nagyoknak kell lenniük.

Csak az indukciós főzőlapokhoz megfelelő aljú edényeket használjon.

Az edények megfelelőségének megállapítása:

Megfelelő edény	Nem megfelelő edény
Zománcozott acéledények vastag fenékkal	Rézből, rozsdamentes acélból, alumíniumból, tűzálló üvegből, fából, kerámiából és terrakottából készült edények
Öntöttvas edények zománcozott fenékkal	
Speciális fenekű, többrétegű rozsdamentes	

acélból, rozsdálló acélból vagy alumíniumból készült edények

Végezze el az alább leírt mágnes-vizsgálatot, vagy győződjön meg róla, hogy az edényen megtalálható az indukciós árammal való főzéshez a megfelelőséget jelző szimbólum.

Mágnes-vizsgálat:

Helyezzen egy mágnest az edény aljához közel. Ha az vonzza, használhatja az edényt az indukciós főzőlapon.



Megjegyzés:

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

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 200mm	Ø 120mm

Csak sima alju edényeket használjon. A homorú vagy domború (rovatkolt vagy kidudorodó) alj gátolhatja a túlmelegedés elleni védelem működését, így a főzőlap túlságosan felforrosodhat. 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).

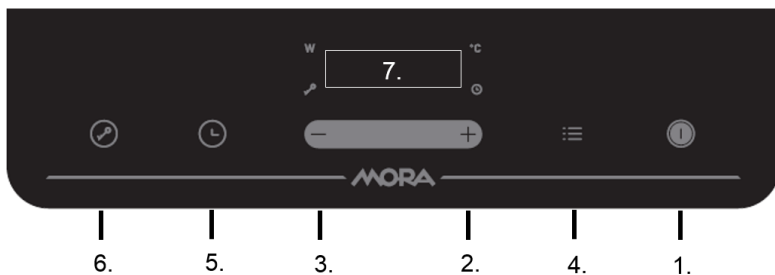
INDUKCIÓS FŐZŐLAP



A berendezés valódi kivitele eltérhet az ábrán láthatótól.

1. Főzési zóna
2. Érintkezős vezérlő panel

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 **120 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 üvegkerámia 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.
3. 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 120 másodpercen belül semmilyen funkció nem kerül kiválasztásra, a készülék automatikusan kikapcsol, amit hangjelzés is jelez).
4. Ezután nyomja meg a  szenzort. A főzőlap automatikusan működésbe lép, 1400W 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.
5. 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 és 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 eltelté 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 ① szenzort. A főzőlap ezzel bekapcsolásra kerül. A kijelzőn a " - - - " jelzés lesz látható és hangjelzés is hallható lesz.

Nyomja meg a ② szenzort és tartsa benyomva körülbelül 3 másodpercig. Rövid sípszó lesz hallható. A gyerekszár ezzel bekapcsolásra kerül.

A gyerekszár kikapcsolása:

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

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS



Tisztítás előtt kapcsolja ki a főzőlapot és hagyja kihűlni.

Soha ne tisztítsa az üveggerámia főzőlapot gőztisztítóval vagy hasonló berendezéssel!

A tisztítás során győződjön meg róla, hogy a **be/ki gomb** fölött csak gyengéden törölje le. Egyéb esetben a főzőlapot véletlenül bekapcsolhatja!

Üveggerámia 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 üveggerámia-tisztítószerrel.

Gondosan tartsa be a gyártó utasításait.

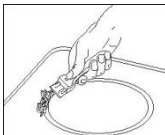
A tisztítószer az alkalmazás során egy védőréteggel vonja be a főzőlapot, ami ellenáll a víznek és piszoknak. A kosz a védőrétegen marad és könnyen eltávolítható. Ezután egy tiszta ruhával törölje szárazra a főzőlapot. Győződjön meg róla, hogy nem maradt tisztítószer a főzőlap felületén, mivel az a főzőlap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

Különleges szennyeződés

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

Folytassa a 2. pontban leírtak szerint.

A kiforrt ételt először áztassa be egy nedves ruhával, majd a maradék szennyeződést távolítsa el egy üveggerámia főzőlapokhoz használatos speciális üveggkaparóval. Ezután ismét tisztítsa meg a főzőlapot a 2. pontban leírtak szerint.



Az odaégett cukrot és a megolvadt műanyagot egy üveggkaparóval 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 feneke 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 (biztosítékdoz) 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.

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 KESZULEK FUNKCIONALITASAT NEM BEFOLYASOLO VALTOZTATASOK JOGAT FENNTARTJUK.

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: $L_s < 70$ 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 кипіння 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 вимкати 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 вдасться 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.

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 переконатися, 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 багатшарової 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:

1-2	Підігрів продуктів. Тушкування невеликими порціями (найнижча потужність).
3	Тушкування.
4-5	Тушкування більших порцій або запікання більших шматків м'яса до повної готовності.
6	Смаження, підсмажування.
7-8	Смаження.
9-10	Смаження (найвища вихідна потужність).

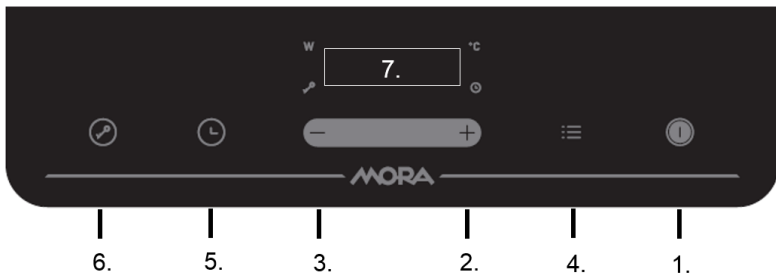
ПАНЕЛЬ ІНДУКЦІЙНОЇ ПЛИТИ



Дизайн може відрізнятися від зображеного на ілюстраціях

1. Конфорка
2. Сенсорна панель керування

КЕРУВАННЯ ВАРИЛЬНОЮ ПОВЕРХНЕЮ ЗА ДОПОМОГОЮ СЕНСОРНИХ КНОПОК



1. Датчик вмикання / вимикання
2. Датчик + для регулювання вибору температури, температури та таймера
3. Датчик - регулювання вибору температури, температури та таймера
4. Вибір потужності / температури (потужність / темп)
5. Вибір таймера
6. Замок для дітей
7. Світлодіодний дисплей

Використання кнопок

Описані тут елементи керування передбачають натискання кнопки (вибору), після чого слід натиснути наступну кнопку.



Наступну кнопку потрібно натиснути протягом 120 секунд, інакше вибір буде видалено.


Кнопки + або - можна торкнутися індивідуально або натискати назавжди.

Контроль приготування їжі та приготування їжі


1. При підключенні скляної керамічної плити до електромережі всі індикатори короткочасно запалюються. Кухонна плита готова до роботи. Кухонна плита обладнана електронними датчиками, які активуються, коли вказана ділянка торкається пальцем протягом щонайменше 1 секунди. Кожного разу, коли датчик активується, це буде підтверджено акустичним сигналом та світлим індикатором.

2. Не кладіть предмети на поверхню датчика. Переконайтеся, що датчик завжди чистий. Покладіть шматок підходящої посуду на середину зони приготування.

3. Натисніть  сенсор, щоб увімкнути приготувану поверхню. Торкніться  сенсора та тримайте його принаймні на 1 секунду. Варочна плита буде активована. "- - -" відобразитиметься, і буде чути звуковий сигнал. Потім прилад готовий до подальших налаштувань функції (примітка: якщо жодна функція не вибрана або не встановлена протягом наступних 120 секунд, пристрій буде вимкнений, що буде позначено акустичним сигналом).

4. Потім натисніть  датчик. Кухонна плита автоматично почне працювати з потужністю 1400 Вт. Для регулювання потужності (200 Вт, 400 Вт, 600 Вт, 800 Вт, 1000 Вт, 1200 Вт, 1400 Вт, 1600 Вт, 1800 Вт, 2000 Вт) використовуйте + або - датчик. Плита може бути вимкнена в будь-який час,

натиснувши  датчик. Всі налаштування будуть видалені.

5. Щоб вказати температуру готування, знову  натисніть датчики. Плити починають працювати за заданою температурою 220 ° C. Використовуйте + або - датчик, щоб відрегулювати температуру за бажанням у діапазоні від

(60 ° C, 80 ° C, 100 ° C, 120 ° C, 140 ° C, 160 ° C, 180 ° C, 200 ° C, 220 ° C, 240 ° C). Плита може

бути вимкнена в будь-який час, натиснувши  датчик. Всі налаштування будуть видалені.


Програмувальний таймер


Програмований таймер вимикає кожну активовану зону приготування після закінчення

встановленого часу. Час готування можна встановити в діапазоні від 1 до 179 хвилин.

Увімкніть прилад. Увімкніть одну або декілька зон для приготування їжі та виберіть потрібну їжу для

кожного з них.

Натисніть  сенсор. На дисплеї з'явиться "00:30". Тепер використовуйте датчик + або -, щоб встановити час. Використовуйте датчик +, щоб встановити хвилини, а датчик встановлювати години. Якщо натиснути та утримувати датчик, налаштування на дисплеї змінюватимуться із зростанням швидкості.

Щоб перевірити залишковий час приготування, натисніть  датчик. Заздалегідь встановлений час можна змінити під час роботи, натискаючи датчик + або -.



Важливо:

Коли закінчиться час, зона готування буде вимкнена. Буде чути короткий звуковий сигнал.


ДИТЯЧИЙ ЗАМОК

Увімкнувши функцію блокування, ви можете запобігти експлуатації або використанню зон для приготування їжі. Таким чином, функція блокування також працює як дитячий замок.

Активация блокування дитини:

Плита повинна бути вимкнена. Натисніть сенсор , щоб увімкнути пристрій. Варочна плита буде активована. "- - -" відобразиться, і буде чути звуковий сигнал. Натисніть  сенсор і утримуйте його приблизно на 3 секунди. Буде чути короткий звуковий сигнал. Дитячий замок тепер активовано.

Деактивация блокування дитини:

Щоб вимкнути замок, натисніть  датчик і утримуйте його приблизно. 3 секунди. Буде чути короткий звуковий сигнал. Замок дитини зараз дезактивовано.

ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ



- Перед чищенням вимкніть варильну поверхню та дайте їй охолонути.
- Не використовуйте пароочишувач або очишувач 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 м'яючі 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'яючого засобу. Після цього протріть плиту сухою тканиною, щоб на її поверхні не залишився м'яючий засіб.

Щотижневе чищення

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

Ретельно дотримуйтесь інструкцій виробника.

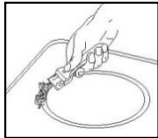
Під час застосування засіб для чищення вкриватиме варильну поверхню захисною плівкою, стійкою до води й бруду. Бруд залишатиметься на плівці та легко видалятиметься. Потім протріть варильну поверхню насухо за допомогою чистої тканини. Переконайтеся, що на поверхні плити не залишилося засобу для чищення,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

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**