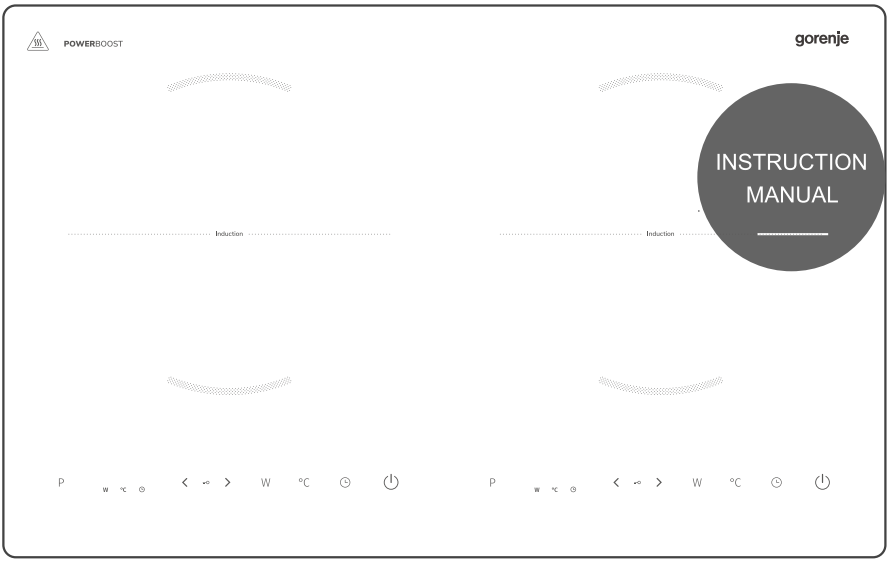
www.elektromarkabolt.hu

gorenje

Life Simplified



DOUBLE INDUCTION HOB

ICY3500DGP

EN	BG	CZ	DE	FR	HR	HU	PL
RO	RU	SK	SLO	SQ	SR	UK	MK

www.elektromarkabolt.hu

EN - 2 -	BG - 12 -	CZ - 23 -	DE - 33 -	FR - 44 -	HR - 55 -	HU - 65 -	PL - 75 -
RO - 86 -	RU - 96 -	SK - 107 -	SLO - 117 -	SQ - 127 -	SR - 138 -	UK - 148 -	MK - 159 -

INSTRUCTION MANUAL EN

Disposing of old appliances

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it must be handed over to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.
By ensuring that this product is disposed of correctly you will help to protect the environment and human health, which could otherwise be harmed through the inappropriate disposal of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Correct use

The hob is to be used solely for preparing food in the home. It may not be used for any other purpose.

For your information...

Please read this manual carefully before using your appliance. It contains important information on safety and on how to use and look after your appliance so that it will provide you with many years of reliable service.
Should your appliance develop a fault, please first consult the section on “What to do if trouble occurs?” You can often rectify minor problems yourself, without having to call in a service engineer. Please keep this manual in a safe place and pass it on to new owners for their information and safety.

SAFETY INSTRUCTIONS

Connection and operation

- The appliances are constructed in accordance with the relevant safety regulations.
- The appliance is manufactured in compliance with the relevant effective safety standards. Nevertheless, we strongly recommend that persons with impaired physical, motoric, or mental capacity, or persons with inadequate experience or knowledge, do not use the appliance unless attended by a qualifi ed person. The same recommendation applies when the appliance is used by persons of less-than-legal age.
- Connecting the appliance to the mains and repairing and servicing the appliance may only be carried out by a qualified electrician according to currently-valid safety regulations. For your own safety, do not allow anyone other than a qualified service technician to install, service or repair this appliance.
- Check to make sure the mains socket has the correct rating (16A,230V) before you connect the appliance.
- Only use the appliance if the electrical system in your home has a rating of 16A.
- Noise level: Lc < 70 dB(A)

Concerning the hob

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

- **Never allow the induction hob to operate unattended, as the high power setting (power max.) results in extremely fast reactions.**
- Always place and use the appliance on a dry, stable, level and horizontal surface.

www.elektromarkabolt.hu

- When cooking, pay attention to the heat-up speed of the cooking zones. Avoiding boiling the pots dry as there is a risk of the pots overheating!
- Do not place empty pots and pans on cooking zones which have been switched on.
- Take care when using simmering pans as simmering water may dry up unnoticed, resulting in damage to the pot and to the hob for which no liability will be assumed.
- It is essential that after using a cooking zone you switch it off.
- Overheated fats and oils may spontaneously ignite. Always supervise the preparation of food with fats and oils. Never extinguish ignited fats and oils with water! Put the lid on the pan and switch off the cooking zone.
- The glass ceramic surface of the hob is extremely robust. You should, however, avoid dropping hard objects onto the glass ceramic hob. Sharp objects which fall onto your hob might break it.
- If cracks, fractures or any other defects appear in your glass ceramic hob, immediately switch off the appliance. Disconnect fuse immediately and call Customer Service.
- If the hob cannot be switched off due to a defect in the sensor control immediately disconnect your appliance and call Customer service.
- Take care when working with home appliances! Connecting cables must not come into contact with hot cooking zones.
- The glass ceramic hob should not be used as a storage area.
- Do not put aluminium foil or plastic onto the cooking zones. Keep everything which could melt, such as plastics, foil and in particular sugar and sugary foods away from hot cooking zones. Use a special glass scraper to immediately remove any sugar from the ceramic hob (when it is still hot) in order to avoid damaging the hob.
- Metal items (pots and pans, cutlery, etc.) must never be put down on the induction hob since they may become hot. Risk of burning!
- Do not place combustible, inflammable or heat deformable objects directly underneath the hob.
- Metal items worn on your body may become hot in the immediate vicinity of the induction hob. Caution! Risk of burns! Non-magnetisable objects (e.g. gold or silver rings) will not be affected.
- Never use the cooking zones to heat up unopened tins of food or packaging made of material compounds. The power supply may cause them to burst!
- Keep the sensor buttons clean since the appliance may consider dirt to be finger contact. Never put anything (pans, tea towels etc.) onto the sensor buttons! If food boils over onto the sensor buttons, we advise you to activate the OFF button.
- Hot pans should not cover the sensor buttons, since this will cause the appliance to switch off automatically.
- Activate the childproof lock if there are any pets in the home which could make contact with the hob.

www.elektromarkabolt.hu

- The induction hob may not be used when pyrolysis operation is taking place in a built-in oven.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use the glass ceramic hob if it is cracked or broken. If any visible crack appears, immediately unplug disconnect the appliance from the power supply.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not let the cord hang over the edge of the table or worktop.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover fl ame with a lid or a damp cloth.
- After use, switch off the hob element by its control and not rely on the pan detector. (depending on model)
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. (depending on model)
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot. (depending on model)
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Concerning persons

Caution!

The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance.

www.elektromarkabolt.hu

Cleaning and maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Attention:

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

Appliance description

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

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

OPERATION

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

Only use pots with a base suitable for induction.
This is how to establish the suitability of a pot:

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

Conduct the magnet test described below or make sure that the pot bears the symbol for suitability for cooking with induction current.
Magnet test:
Move a magnet towards the base of your cookware. If it is attracted, you can use the cookware on the induction hob.

www.elektromarkabolt.hu



Note:
When using pans suitable for induction from certain manufacturers, noises may occur which are attributable to the design of these pans.
Take care when using simmering pans as simmering water may dry up unnoticed, resulting in damage to the pot and to the hob for which no liability will be assumed.

Cooking zone	**Pan diameter for each hob**
Ø 145 mm ∗ 2	**Ø 120 - 220 mm**

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



Power settings

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

Cooking level:	***Suitable for:***
1-2	Keeping food warm. Simmering small quantitiey (**lowest power setting**).
3	Simmering.
4-5	Simmering larger quantities or roasting larger pieces of meat until they are cooked through.
6	Roasting, getting juices.
7-8	Roasting.
9-10	Roasting **(highest power output).**

www.elektromarkabolt.hu

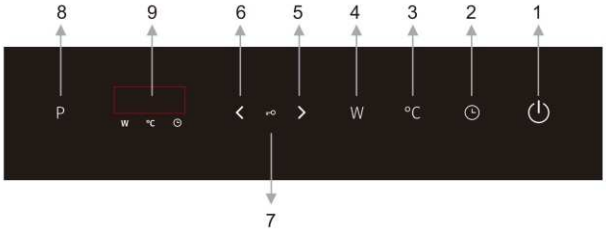
INDUCTION COOKER PANEL



The decorative design may deviate from the illustrations.

1&2. Cooking zone
3&4. Touch-control operating panel

OPERATING THE HOB WITH THE SENSOR BUTTONS



1. ON/OFF
2. Timer
3. Temperature
4. Power
5. Value settings +
6. Value settings -
7. Child lock (Press & hold 5 & 6)
8. Boost
9. Display

Product operating instructions

After inserting the plug into the socket, a "Beep" will be emitted and the indicator above the [On/Off] key will lit, display shows [L], indicating the appliance is connected to power supply; this is referred to as standby mode. Place a suitable piece of cookware on the center of the cooking zone. The indicators under the display will flash when [On/Off] key is pressed once. The appliance goes to selection mode and the indicator above the [On/Off] key remains lit. Press the corresponding function keys to start operation. Stop the operation and switch to standby mode by pressing the [On/Off] key after cooking.

Cooking Mode

1. Power:

- Press the [Power] key; the indicator lights up and the display shows 5, indicating the default power level. Power can be adjusted to the desired power level by value setting keys < > .
- There are a total of 10 power levels for each hob. (300W, 600W, 900W, 1000W, 1200W, 1300W, 1400W, 1600W, 1800W, 2000W). Total heating power for 2 hobs
- When the left hob and right hob are working in the power mode at the same time, the max total power for 2 hobs is 3400W. The total power level can not over than 17 levels. It means when the left hob is level 9, then the right hob only could equal or less than level 8.

www.elektromarkabolt.hu

- When the total working power for 2 hobs is 17 level. If one of the hobs increases the power level, another hob will decrease the power level automatically.
- To choose another mode, press the [Temp.] key to switch to another cooking mode, or press the [On/Off] key to stop the operation.

2. Temperature:

- Press the [Temp.] key, the indicator of [Temp] lights up. Display will show 120 (°C), indicating the default temperature.Temperature can be adjusted to the desired power level by value setting keys .
- There are a total of 10 temperature levels for each hob. (60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C, 220 °C, 240 °C).
- When one hob is working in Temperature mode, the power for another hob in Power mode only could be level 9 maximum.
- To choose another mode, press the [Power] key to switch to another cooking mode, or press the [On/Off] key to stop the operation.

Child lock

Press  for 3 seconds to activate the lock. Press and hold  for 3 seconds to unlock. Display will show “LOC”

Timer Function

User can set the cooking time when specific cooking mode is selected. Press the [Timer] key once to access the timer function. The [Timer] indicator on the top of the key will light up. Display will show the default time [0]. Press  to set the desired time. The time range is 0-180mins. To cancel this function, either press the [On/Off] key to return to standby mode.

Boost Function

- Press the [Boost] key; the indicator lights up and the display shows 10, indicating the max power level. After 30S, it will resume the desired power or temperature operation.
- When 2 hobs are working, the BOOST function is unworkable.
- When 1 hob is working with BOOST function, and then power on another hob, the first hob will quit BOOST function.
- During boost function, it can switch to other function by pressing [Menu] key.
- To cancel boost function, press the [On/Off] key to return to standby mode.

CLEANING AND CARE



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

www.elektromarkabolt.hu

Glass ceramic hob

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

Cleaning after use

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

Weekly clean

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

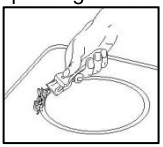
Please follow the manufacturer's instructions carefully.

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

Specific soiling

Heavy soiling and stains (lime scaling and shiny, mother-of pearl- type stains) can best be removed when the hob is still slightly warm. Use commercial cleaning agents to clean the hob.
Proceed as outlined under Item 2.

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



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

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

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

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

WHAT TO DO IF TROUBLE OCCURS

⚠ Please note

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

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

The fuses blow regularly?

Contact a technical customer service or an electrician!

You can't switch you induction hob on?

- Has the wiring system (fuse box) in the house blown a fuse?
- Has the hob been connected to the mains?

www.elektromarkabolt.hu

- Are the sensor buttons partly covered by a damp cloth, fluid or a metallic object? Please rectify.
- Are you using unsuitable cookware? See the section on “Cookware for induction hobs”.

Is the cookware you are using making noises?
This is due to technical reasons; the induction hob and the pot are not at risk.
Does the cooling fan still operate after it has been switched off?
This is normal since the electronic unit is being cooled down.
Is the hob making noises (clicking or cracking sounds)?
This is for technical reasons and cannot be avoided.
Does the hob have tears or cracks?
If cracks, fractures or any other defects appear in your glass ceramic hob, immediately switch off the appliance. Disconnect fuse immediately and call Customer Service.

In case of any errors during operation, please check the following table before calling for service. Below are some common errors and the checks to perform.

Symptoms	Check points	Remedy
After connecting the power and pressing the “power” key, there is no response from the appliance.	Is there a power supply failure?	Wait for the power supply to be resumed.
	Is the fuse blown or circuit breaker tripped?	Check the root causes carefully. If the problem cannot be fixed, please contact our Service Centre for inspection and repair.
	Is the plug connected firmly?	
Heating is interrupted during normal use and a “Beep” is heard.	Incompatible cookware or no cookware used?	Replace cookware; use cookware suitable for the induction cooker.
	The cookware is not placed on the center of the heating zone.	Place the cookware on the center of the indicated heating zone.
	Is the cookware being heated but it is continually being removed?	Place the cookware inside the heating zone.
No operation during the heating being in use.	Is the cookware empty or the temperature too high?	Please check whether the appliance is being misused.
	Is the air intake/exhaust vent clogged or has dirt accumulated on it?	Unclog the air intake/exhaust vent. Wait for the appliance to cool down, then switch it on again.
	Is the cooker working over 2 hours without any interaction?	Reset cooking modes or use the timer function.
Error codes are reported.	E1 – E8	If error codes E1–E8 are reported, please contact the Service Centre for inspection and repair.

If the above remedies/controls cannot fix the problem, unplug the appliance immediately, and contact the Service Centre for inspection and repair. Note the error code and report it to the Service Centre Ltd. To avoid any danger and damage to the appliance, do not disassemble or repair it by yourself.

www.elektromarkabolt.hu

GUARANTEE & SERVICE

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

For personal use only!

We reserve the right to any modifications!

HISENSE
WISHES YOU A LOT OF PLEASURE WHILE USING YOUR APPLIANCE

www.elektromarkabolt.hu

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА BG

Изхвърляне на стари уреди



Символът върху уреда или върху неговата опаковка показва, че този продукт не трябва да се третира като битов отпадък. Вместо това той трябва да бъде предаден в съответния събирателен пункт за рециклиране на електрически и електронни уреди. Като предадете този продукт на правилното място, вие ще помогнете за защита на околната среда и човешкото здраве, които в противен случай биха могли да бъдат увредени при неправилно изхвърляне на продукта. За подробна информация относно рециклирането на този продукт можете да се обърнете към местната градска управа, фирмата за събиране на битови отпадъци или магазина, откъдето сте закупили продукта.

Правилна употреба

Готварският плот трябва да се използва единствено за приготвяне на храна вкъщи. Той не трябва да се използва за други цели.

За ваша информация...

Прочетете внимателно това ръководство преди употреба на уреда. То съдържа важна информация за безопасността и начина на използване и грижа за уреда, така че да ви осигури много години надеждна работа.
Ако уредът покаже неизправност, първо се консултирайте с раздела „Какво да се направи, ако възникне проблем?“. Често можете сами да поправите незначителни проблеми, без да се налага да се обаждате на сервизен инженер. Запазете това ръководство на сигурно място и го предайте на новите собственици за тяхна информация и безопасност.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Свързване и работа

- Уредите са конструирани в съответствие с действащите регламенти за безопасност.
- Уредът е произведен в съответствие с действащите стандарти за безопасност. Независимо от това ние силно препоръчваме той да не бъде използван от лица с физически или психични увреждания, или такива, които имат проблеми с опорно-двигателния апарат, както и от лица с недостатъчни познания или опит, без тези лица да са под наблюдение. Същата препоръка се прилага, когато уредът се използва от ненавършили пълнолетие лица.
- Свързването на уреда към електрическата мрежа и ремонтът и обслужването на уреда могат да се извършват само от квалифициран електротехник съгласно действащите към момента регламенти за безопасност. За ваша собствена безопасност, не допускайте никой друг освен квалифициран сервизен техник да монтира, обслужва или ремонтира този уред.
- Преди да включите уреда в електрическата мрежа, проверете дали контактът е с необходимите номинални стойности (16 A, 230 V).
- Използвайте уреда само ако електрическата мрежа в дома ви е с номинална стойност 16 A.
- Ниво на шума: LC < 70 dB (A)

www.elektromarkabolt.hu

По отношение на готварския плот



Никога не докосвайте повърхностите на отоплителни уреди или готварски съдове. Те ще се нагорещят по време на работа. Пазете децата на безопасно разстояние. Съществува риск от изгаряне!

- **Никога не позволявайте на индукционният плот да работи без надзор, тъй като настройката за висока мощност (power max.) води до изключително**
- **бързи реакции.**

Винаги поставяйте и използвайте уреда върху суха, стабилна, равна и хоризонтална повърхност.

При готвене обърнете внимание на скоростта на загряване на зоните за готвене.

- Избягвайте сухо кипене на съдовете, тъй като съществува риск от прегряване!

Не поставяйте празни тенджери и тигани върху зони за готвене, които са били включени.

- Внимавайте, когато използвате къкрещи съдове, тъй като къкрещата течност може да се изпари незабелязано, което води до увреждане на съда и на плота, за което не се поема отговорност.

От съществено значение е след като използвате зона за готвене, да я

- изключите.

Прегрели мазнини и масла могат спонтанно да се запалят. Винаги

- контролирайте приготвянето на храна с мазнини и масла. Никога не гасете запалените мазнини и масла с вода! Поставете капак върху съда и изключете
- зоната за готвене.

Стъклокерамичната повърхност на плота е изключително здрава. Трябва обаче

- да избягвате изпускането на твърди предмети върху плота. Остри предмети, паднали върху плота, могат да го счупят.

Ако върху стъклокерамичния плот се появят пукнатини, счупвания или други дефекти, незабавно изключете уреда. Изключете предпазителя незабавно и се

- обадете на отдел „Обслужване на клиенти“.

Ако плотът не може да бъде изключен поради повреда в управлението на сензора, незабавно изключете уреда и се обадете на отдел „Обслужване на

- клиенти“.
- Внимавайте при работа с домакински уреди! Свързващите кабели не трябва да влизат в контакт с горещи зони за готвене.
- Стъклокерамичният плот не трябва да се използва като зона за съхранение.

Не поставяйте алуминиево фолио или пластмаса върху зоните за готвене. Дръжте всичко, което може да се стопи, като пластмаси, фолио и по-специално захар и сладки храни, далеч от горещите зони за готвене. Използвайте

www.elektromarkabolt.hu

специална стъргалка за стъкло, за да премахнете незабавно всяка захар от керамичния плот (докато все още е горещ), за да избегнете повредата му. Метални предмети (тенджери и тигани, прибори за хранене и т.н.) никога не трябва да се оставят на индукционния плот, тъй като могат да се нагорещят. Опасност от изгаряне!

- Не поставяйте горими, запалими или податливи на топлина предмети директно под плота.
- Метални изделия, носени върху тялото ви, може да се нагорещят, когато са в непосредствена близост до индукционния плот. Внимание! Опасност от изгаряне! Предмети, които не се магнетизират (напр. златни или сребърни пръстени) няма да бъдат засегнати.
- Никога не използвайте зоните за готвене, за да затоплите неотворени кутии с храна или опаковки, изработени от материални съединения. Захранването може да причини тяхното пръсване!
- Поддържайте сензорните бутони чисти, тъй като уредът може да възприеме замърсяването като контакт с пръст. Никога не слагайте нищо (тигани, кърпи и т.н.) върху сензорните бутони! Ако храната изкипи върху сензорните бутони, съветваме ви да активирате бутона OFF (Изкл.).
- Горещите съдове не трябва да покриват сензорните бутони, тъй като това ще причини автоматично изключване на уреда.
- Активирайте защитата за деца, ако има домашни любимци в дома, които биха могли да осъществят контакт с плота.
- Индукционният плот не може да се използва, ако се извършва почистване чрез пиролиза във вградена фурна.
- Този уред не е предназначен за работа чрез външен таймер или независима система за дистанционно управление.

Не ползвайте стъклокерамичния плот, ако е напукан или счупен. Ако се появи видима пукнатина, незабавно изключете уреда от електрическата мрежа.

- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя, негов упълномощен сервиз или квалифициран техник, за да се избегне всякаква опасност.
- Не позволявайте кабелът да виси от ръба на масата или работния плот.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвене на плота без надзор с мазнина или олио може да бъде опасно и да предизвика пожар. Никога не се опитвайте да потушавате пожар с вода, а изключете уреда и след това покрийте пламъците с капак или влажно одеяло.

www.elektromarkabolt.hu

- След ползване изключете плота от контролното копче и не разчитайте на детектора за кухненски съд (в зависимост от модела).
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете опасност от токов удар (в зависимост от модела).
- Върху плота не трябва да се поставят метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци, тъй като те могат да се нагорещят (в зависимост от модела).
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените крушката, за да избегнете опасността от токов удар.
- Не използвайте груби, абразивни почистващи препарати или остри метални шпатули за почистване на стъклената врата на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността, а това да доведе до счупване на стъклото.

Относно лицата

Внимание!

Уредът и достъпните му части се нагорещяват по време на употреба. Внимавайте да не докоснете нагревателните елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да бъдат държани далеч от уреда, освен ако не са наблюдавани непрекъснато.
Децата трябва да бъдат наглеждани, за да се уверите, че не си играят с уреда.
Този уред може да бъде използван от деца, навършили 8-годишна възраст, или по-големи, както и от лица с намалени физически, сензорни или умствени способности или без опит и познания за работа с уреда само ако са под наблюдение или са инструктирани за безопасната му употреба и са наясно с евентуалните опасности.
Не позволявайте на деца да си играят с уреда.
Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са на възраст над 8 години и се наблюдават от възрастен.
Дръжте уреда и неговия кабел далеч от деца под 8-годишна възраст.

Внимание:

- Лицата със сърдечни пейсмейкъри или имплантирани инсулинови помпи трябва да се уверят, че имплантите им не се влияят от индукционния плот (честотният обхват на индукционния плот е 20-50 kHz).

Описание на уреда

Плот
Плотът е оборудван с индукционен режим на готвене. Индукционна бобина под него генерира електромагнитно променливо поле, което прониква през стъклокерамиката и индуцира генериращия топлина ток в основата на съда. С индукционна зона за готвене топлината вече не се

www.elektromarkabolt.hu

пренася от нагревателен елемент през съда за готвене в храната, а необходимата топлина се генерира директно в съда чрез индукционни токове.

Предимства на индукционния плот

- Енергоспестяващо готвене чрез директен пренос на енергия към съда (необходими са подходящи тенджери/тигани, изработени от материал, който се магнетизира).
- Повишена безопасност, тъй като енергията се пренася само когато върху плота се постави съд.
- Високоефективен пренос на енергия между индукционната зона за готвене и основата на съда.
- Бързо нагряване.
- Рискът от изгаряния е нисък, тъй като зоната за готвене се нагрява само през основата на съда; храната, която кипи, не залепва за повърхността.
- Бърз, чувствителен контрол на доставяната енергия.

РАБОТА

Съдове за индукционни плотове

Съдовете за индукционни зони за готвене трябва да бъдат изработени от метал и да имат магнитни свойства. Основата трябва да бъде достатъчно голяма.

Използвайте само съдове с дъно, подходящо за индукционен плот.
Ето как може да се установи годността на съда:

Подходящи съдове за готвене	Неподходящи съдове за готвене
Емайлирани стоманени съдове с дебела основа	Съдове, изработени от мед, неръждаема стомана, алуминий, подходящо за фурна стъкло, дърво, керамика и теракота
Чугунени съдове с емайлирана основа	
Съдове, изработени от многослойна неръждаема стомана, неръждаема фермитна стомана или алуминий със специална основа	

Извършете магнитния тест, описан по-долу, или се уверете, че съдът носи символа за годност за готвене с индукционен ток.

Тест с магнит:

Доближете магнит към дъното на съда. Ако бъде привлечен, можете да използвате съда за готвене на индукционния плот.



Бележка:

При използване на съдове, подходящи за индукция от определени производители, могат да възникнат шумове, които се дължат на техния дизайн.
Внимавайте, когато използвате къкрещи съдове, тъй като къкрещата течност може да се изпари незабелязано, което води до увреждане на съда и на плота, за което не се поема отговорност.

Зона за готвене	Диаметър на съда
Ø 145 mm	Ø 120 - 220 mm

Никога не използвайте съдове с деформирано дъно. Възможно е вдлъбнатото или заобленото дъно да повлияе негативно върху функционирането на защитата от прегряване и уредът да се нагорещи прекомерно. Това може да доведе до напукване на стъклената повърхност и разтопяване на дъното на съда. Повредата на уреда в резултат от употребата на неподходящи или загорели съдове е изключена от гаранцията.

www.elektromarkabolt.hu



Настройка на мощност

Нагревателната мощност на зоните за готвене може да се настрои на различни нива на мощност. В таблицата ще намерите примери за това как да използвате всяка настройка.

Ниво на готвене:	***Подходящо за:***
1-2	Поддържане на храната топла. Къкрене на малки количества (**най-ниска настройка на мощността**).
3	Къкрене..
4-5	Къкрене на по-големи количества или печене на по-големи парчета месо до сготвянето им.
6	Печене, получаване на сокове.
7-8	Печене.
9-10	Печене **(най-висока мощност).**

www.elektromarkabolt.hu

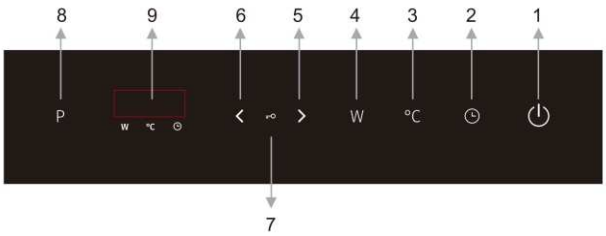
ПАНЕЛ НА ИНДУКЦИОННИЯ ПЛОТ



Декоративният дизайн може да се различава от илюстрациите.

1&2. Зона за готвене
2&4. Сензорен контролен панел

УПРАВЛЕНИЕ НА ПЛОТА СЪС СЕНЗОРНИТЕ БУТОНИ



1. Вкл./Изкл.
2. Таймер
3. Температура
4. Мощност
5. Настройки на стойността +
6. Настройки на стойността -
7. Защита за деца (натиснете и задръжте 5 и 6)
8. Увеличаване на мощността
9. Дисплей

Инструкции за работа с уреда

След като включите щепсела в контакта, ще се чуе звуков сигнал и индикаторът над бутона [Вкл./Изкл.] ще да свети, Дисплеят показва [L], което показва, че уредът е свързан към захранването; това се нарича режим на готовност. Поставете подходящ съд в центъра на зоната за готвене. Светлината под дисплея мига, когато бутонът [Вкл./Изкл.] се натисне еднократно. Уредът преминава в режим за избор и индикаторът над бутона [Вкл./Изкл.] остава да свети. Натиснете съответните функционални бутони, за да стартирате работата. Спрете работата и превключете в режим на готовност, като натиснете бутона [Вкл./Изкл.] след готвене.

Режим на готвене

1. Мощност:

- Натиснете бутона [Мощност]; индикаторът светва и дисплеят показва 5, което указва степента на мощността по подразбиране. Мощността може да се регулира до желаната степен чрез бутоните за задаване на стойност < > .
- Има общо 10 степени на мощност за всеки котлон. (300W, 600W, 900W, 1000W, 1200W, 1300W, 1400W, 1600W, 1800W, 2000W).
- Когато левият и десният котлон работят в режим на мощност едновременно, максималната обща мощност за двата котлона е 3400 W. Общата степен на мощност не може да е над степен 17. Това означава, че ако левият котлон е на степен 9, тогава десният котлон може да бъде само на степен равна или по-малка от 8.

www.elektromarkabolt.hu

- Когато общата работна мощност за двата котлона е на степен 17: Ако степента на мощност на единия котлон бъде увеличена, степента на мощност на другия ще се намали автоматично.
- За да изберете друг режим, натиснете бутона [Температура], за да превключите на друг режим на готвене, или натиснете бутона [Вкл./Изкл.], за да спрете работата.

2. Температура:
- Натиснете бутона [Температура], индикаторът на бутона светва. Дисплеят ще покаже 120 (°C), указвайки температурата по подразбиране. Температурата може да се регулира до желаната степен на мощност чрез бутоните за задаване на стойност < >.
- Има общо 10 нива на температурата за всеки котлон. (60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C, 220 °C, 240 °C).
- Когато един котлон работи в режим Температура, мощността за друг котлон в режим Мощност може да бъде само на максимум степен 9.
- За да изберете друг режим, натиснете бутона [Мощност], за да превключите на друг режим на готвене, или натиснете бутона [Вкл./Изкл.], за да спрете работата.

Защита за деца

Натиснете < > за 3 секунди, за да активирате защитата. Натиснете и задръжте < > за 3 секунди, за да отмените функцията. Дисплеят ще покаже “LOC”

Функция Таймер

Потребителят може да зададе времето за готвене, когато е избран конкретен режим на готвене. Натиснете еднократно бутона [Таймер] за достъп до функцията Таймер. Индикаторът [Таймер] над бутона ще светне. На дисплея ще се изведе времето по подразбиране [0]. Натиснете < >, за да зададете желаното време. Диапазонът на времето е 0-180 минути. За да отмените тази функция, натиснете бутона [Вкл./Изкл.], за да се върнете в режим на готовност.

Функция за усилване на мощността
- Натиснете бутона [Усилване на мощността]; индикаторът светва и дисплеят показва 10, което указва максималната степен на мощност. След 30 секунди желаната мощност или температура се възстановява.
- Когато работят 2 котлона, функцията за усилване на мощността не работи.
- Когато 1 котлон работи с функцията за усилване на мощността и бъде включен друг котлон, първият котлон преустановява функцията за усилване на мощността.
- По време на функцията за усилване на мощността може да превключите на режим на готвене със зададена температура, като натиснете бутона [Температура].
- За да отмените функцията за усилване, натиснете бутона [Вкл./Изкл.], за да се върнете в режим на готовност.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА



- Преди почистване изключете плота и го оставете да изстине.
- Не използвайте парочистачки или почистващи уреди под високо налягане за почистване на готварския плот, тъй като това може да причини токов удар.
- При почистване се уверете, че само леко триете сензора **за вкл./изкл.** В противен случай плотът може да бъде включен случайно.

www.elektromarkabolt.hu

Стъклокерамичен готварски плот

Важно! Никога не използвайте агресивни агенти като груби или абразивни почистващи препарати за съдове, препарати за премахване на ръжда и петна и др.

Почистване след употреба

Винаги почиствайте целия плот, когато е замърсен. Препоръчително е да го правите всеки път след употреба. Използвайте влажна кърпа и малко течен миещ препарат за почистване. След това изсушете плота с чиста суха кърпа, за да се гарантира, че няма останал препарат по повърхността му.

Седмично почистване

Почиствайте целия плот старателно веднъж седмично с търговски почистващи препарати за стъклокерамика.

Следвайте внимателно инструкциите на производителя.

Когато се прилага, почистващият агент ще покрие плота със защитен филм, който е устойчив на вода и замърсяване. Всички замърсявания остават върху филма и могат да бъдат отстранени лесно. След това подсушете плота с чиста кърпа. Уверете се, че няма останал почистващ препарат върху повърхността му, тъй като той ще реагира агресивно при нагряване и ще промени повърхността.

Специфично замърсяване

Тежки замърсявания и петна (варовикови и лъскави, седефени петна) могат да бъдат отстранени най-добре, когато плотът е все още леко топъл. Използвайте търговски почистващи препарати за почистването им.

Постъпете, както е описано в точка 2.

Първо накиснете изкипялата храна с мокра кърпа и след това отстранете останалото замърсяване със специална стъргалка за стъклокерамични плотове. След това почистете отново плота, както е описано в т. 2.



Загорялата захар и разтопената пластмаса трябва да се отстранят незабавно, когато са все още горещи, със стъргалка за стъкло. След това почистете отново плота, както е описано в т. 2.

Песъчинки, които могат да попаднат върху плота, когато се белят картофи или се чистят марули, може да надраскат повърхността му при премесване на съдове по него. Уверете се, че върху плота не остават никакви песъчинки.

Промените в цвета на плота няма да повлияят на функцията и стабилността на стъклокерамичния материал. Тези промени в цвета не са промени в материала, а остатъци от храна, които не са били отстранени и които са загорели на повърхността.

Лъскави петна се получават, когато дъното на съда се трие по повърхността на плота, особено когато се използват съдове с алуминиева основа или неподходящи почистващи препарати. Те са трудни за отстраняване със стандартни почистващи средства. Може да се наложи да повторите процеса на почистване няколко пъти. С течение на времето декорацията ще се износва и ще се появят тъмни петна в резултат на използването на агресивни почистващи препарати и неподходящи дъна на съдове.

КАКВО ДА СЕ НАПРАВИ, АКО ВЪЗНИКНЕ ПРОБЛЕМ

⚠ Обърнете внимание

Ако уредът ви е неизправен, проверете дали можете сами да поправите проблема, като се консултирате с тези инструкции за употреба.

www.elektromarkabolt.hu

С някои проблеми, описани по-долу, можете да се справите сами.
Предпазителите изгарят редовно?
Свържете се с техническата служба за обслужване на клиенти или с електротехник!
Не можете да включите индукционния плот?

- Има ли изгорял предпазител в окабеляването на дома?
- Свързан ли е плотът към електрическата мрежа?
- Дали сензорните бутони не са частично покрити с влажна кърпа, течност или метален предмет? Моля, коригирайте.
- Използвате ли неподходящи съдове за готвене? Вижте раздела „Съдове за готвене на индукционни плотове“.

Издават ли шумове съдовете за готвене?
Това се дължи на технически причини; индукционният плот и съдът не са изложени на риск.
Охлаждащият вентилатор продължава да работи след изключването му?
Това е нормално, тъй като електронният блок се охлажда.
Издава ли шумове плотът (звуци от щракане или напукване)?
Това е по технически причини и не може да се избегне.
Има ли плотът счупвания или пукнатини?
Ако върху стъклокерамичния плот се появят пукнатини, счупвания или други дефекти, незабавно изключете уреда. Изключете предпазителя незабавно и се обадете на отдел „Обслужване на клиенти“.

В случай на грешки по време на работа, моля, проверете следната таблица, преди да се обадите в сервиз. По-долу са някои често срещани грешки и проверките, които трябва да се извършат.

Признаци	Точки за проверка	Решение
След свързване на захранването и натискане на бутона „Мощност“ няма реакция от уреда.	Има ли повреда в захранването?	Изчакайте захранването да бъде възстановено.
	Предпазителят е изгорял или прекъсвачът е задействан?	Проверете внимателно причините. Ако проблемът не може да бъде решен, моля, свържете се с нашия сервизен център за проверка и ремонт.
	Свързан ли е добре щепселът?	
Нагряването прекъсва при нормална употреба и се чува звуков сигнал.	Несъвместим съд за готвене или не се използва съд за готвене?	Сменете съда за готвене; използвайте съдове, подходящи за индукционнен плот.
	Съдът не е поставен в центъра на зоната за готвене.	Поставете съда в центъра на посочената зона за готвене.
	Съдът за готвене се загрява, но непрекъснато се отстранява?	Поставете съда вътре в зоната за готвене.
Не работи по време на загряването.	Съдът за готвене е празен или температурата е твърде висока?	Проверете дали уредът не се използва неправилно.
	Входящият/изходящият отвор за въздух е запушен или има натрупани замърсявания по него?	Отпушете входящия/изходящия отвор за въздух. Изчакайте уредът да се охлади и след това го включете отново.
	Дали плотът работи над 2 часа без никакво взаимодействие?	Нулирайте режима на готвене или използвайте функцията на таймера.
Отчитат се кодове на	E1 – E8	Ако се отчитат кодове за

www.elektromarkabolt.hu

грешки.		грешки E1–E8, моля, свържете се с сервизния център за проверка и ремонт.

Ако горните начини за корекция/управление не могат да решат проблема, изключете незабавно уреда от контакта и се обърнете към сервизния център за проверка и ремонт. Обърнете внимание на кода за грешка и го съобщете на сервизния център. За да избегнете опасност и повреда на уреда, не го разглобявайте и не го ремонтирайте сами.

ГАРАНЦИЯ И СЕРВИЗ

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

Само за лична употреба!

Запазваме си правото на всякакви промени!

GORENJE
ВИ ПОЖЕЛАВА ПРИЯТНО ПОЛЗВАНЕ НА ВАШИЯ УРЕД.

www.elektromarkabolt.hu

NÁVOD K POUŽITÍ CZ

Likvidace starých zařízení



Symbol na výrobku nebo jeho balení uvádí, že se s tímto výrobkem nemá zacházet jako s běžným odpadem z domácností. Místo toho je potřebné výrobek odevzdat do centra sběru pro zpracování odpadu elektrických nebo elektronických zařízení.
Správná likvidace výrobku napomůže prevenci negativních efektů na životní prostředí a lidské zdraví, které můžou nastat v případě nesprávné likvidace produktu. Podrobnější informace o likvidaci a recyklaci výrobku zjistíte u příslušného místního orgánu odpovědného za odklízení 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. Uschovejte si tento návod na bezpečném místě a odevzdejte jej novým majitelům z důvodu jejich informovanosti a bezpečnosti.

BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE

Připojení 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 schopnosti, příp. osoby bez odpovídajících zkušeností nebo znalostí, pokud nejsou pod dozorem kvalifikované osoby. Stejné doporučení se vztahuje k případu, když je zařízení používáno nezletilými osobami.
- Napojení zařízení do elektrické sítě, opravy a servis můžou vykonávat výhradně kvalifikovaní technici dle aktuálních platných předpisů upravujících bezpečnost. V zájmu Vaší osobní bezpečnosti nedovolte instalaci, servis nebo opravu vykonávat jiným osobám, než jsou kvalifikovaní technici.
- Před použitím zařízení zkontrolujte elektrickou zásuvku, jestli má správné napětí (16A,230V).
- Zařízení používejte výhradně tehdy, když má elektrický okruh Vaši domácnosti 16A.
- Úroveň hluku: Lc < 70 dB(A)

Informace týkající se varné desky

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

www.elektromarkabolt.hu

- **Nikdy nenechávejte indukční varnou desku pracovat bez dozoru, protože nastavení na vysoký výkon (max. výkon) má za následek mimořádně rychlé zahřívání.**
- Umístěte a používejte zařízení vždy na suchém, stabilním, vyrovnaném a horizontálním povrchu.
- Při vaření věnujte pozornost rychlosti zahřátí varných zón. Neuvádějte nádobí bez tekutin k varu, protože tu hrozí riziko jeho přehřátí!
- Nevkládejte prázdné nádoby a pekáče na zapnuté varné zóny.
- Dávejte pozor při používání pekáčů u varu, protože voda při varu se může vypařit bez povšimnutí a způsobit škodu na nádobí a varné desce, na které se záruka nevztahuje.
- Po použití varných zón je důležité varné zóny vypnout.
- Přehřáté tuky a oleje se mohou samovolně vznítit. Vždy mějte přípravu pokrmů s tuky a oleji pod dohledem. Nikdy nehaste vznícené tuky a oleje vodou! Na pekáče pokládejte víko a vypněte varnou zónu.
- Sklokeramický povrch varné desky je značně robustní. Přesto se vyhýbejte pokládání těžkých předmětů na sklokeramickou desku. Varná deska se může poškodit úderem padajících ostrých předmětů.
- Pokud se na sklokeramické varné desce objeví praskliny, zlomy nebo jakékoliv jiné závady na, okamžitě spotřebič vypněte. Odpojte spotřebič z elektrické sítě a zavolejte na zákaznickou službu.
- Pokud nelze varnou desku vypnout v důsledku vady na 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 pořád horká), abyste poškození varné desky.
- Kovové předměty (nádoby a pekáče, příbor atd.) se nikdy nesmí pokládat na indukční varnou desku, protože se můžou zahřát. Hrozí riziko popálení!
- Nepokládejte hořlavé, vznětlivé předměty nebo předměty, které se můžou deformovat v důsledku horka, na a v přímé blízkosti varné desky.
- Kovové předměty, které nosíte na těle, se můžou zahřát v blízkosti indukční desky. Upozornění! 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!

www.elektromarkabolt.hu

- Udržujte senzorická tlačítka čistá, poněvadž zařízení může považovat špínu 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 můžou dostat do styku s varnou deskou, aktivujte dětský zámek
- Indukční varná deska se nesmí používat, když dochází k tepelnému rozkladu ve vestavěné troubě.
- Zařízení není určeno pro provoz pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Nepoužívejte sklokeramickou varnou desku, je-li prasklá nebo zlomená. Pokud se objeví jakákoliv viditelná prasklina,
  okamžitě odpojte zařízení od zdroje energie.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být nahrazen speciálním kabelem nebo sestavou, kterou získáte od výrobce nebo jeho servisního zástupce.
- Zabraňte, aby kabel visel skrz roh stolu nebo dřez.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: nikdy nepoužívejte jako odkládací prostor.
- VAROVÁNÍ: U tuku a oleje může dojít ke vznícení a v případě nekontrolování hrozí riziko požáru. Nikdy nehaste vodou, vypněte přístroj a překryjte zdroj ohně pokličkou, nebo vlhou utěrkou.
- Po použití vypněte varnou desku a nespoléhejte se pouze na detektor nádobí. (v závislosti na modelu)
- VAROVÁNÍ: V případě narušení a prasknutí povrchu vypněte přístroj. Hrozí zasažení elektřinou. (v závislosti na modelu)
- Kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a víka, se nesmí pokládat na povrch varné desky, protože se můžou zahřát. (v závislosti na modelu)
- VAROVÁNÍ: Před výměnou světel se ujistěte, že je zařízení vypnuté, abyste se vyhnuli úrazu elektrickým proudem.
- K čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte tvrdé a drsné čističe nebo ostré kovové škrabky, protože můžou poškrábat povrch, což může mít za následek zničení skla.

Upozornění pro uživatele

Upozornění!

Zařízení a jeho části mohou být během jeho provozu horké. Dbejte, abyste se nedotkli varných prvků. Děti mladší 8 let by se k zařízení neměly přibližovat, pokud nejsou pod neustálým dohledem dospělého.

www.elektromarkabolt.hu

Dohlédněte na to, aby si se spotřebičem nehrály děti.
Děti starší osmi let a osoby se sníženými tělesnými, smyslovými a rozumovými schopnostmi či s nedostatkem znalostí a zkušeností mohou tento spotřebič používat pod odpovídajícím dohledem, nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou nebezpečí spojená s jeho používáním.
Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
Čištění a údržbu nesmějí vykonávat děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.
Uchovávejte spotřebič a jeho přívodní kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.

Upozorněni:

- 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 přenášené 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 přenášená pouze, když je nádobí umístěno na varnou desku.
- Vysoce efektivní přenos energie mezi indukční varnou zónu 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

Ovládání

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
Litinové nádobí se smaltovaným dnem	
Nádobí z vícevrstvé nerezové ocele, nerezavějící ocele nebo hliníku se speciálním dnem	

www.elektromarkabolt.hu

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 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.

Varná zóna	**Minimální průměr pekáče**
Ø 145 mm	Ø 120 - 220 mm

Nikdy nepoužívejte nádobí s deformovaným dnem. Vyduté nebo vmáčklé dno může zasahovat do provozu ochrany proti přehřátí, v jehož důsledku se zařízení může příliš zahřát. To může vést k prasknutí skleněné desky a roztavení dna nádoby. 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)

www.elektromarkabolt.hu

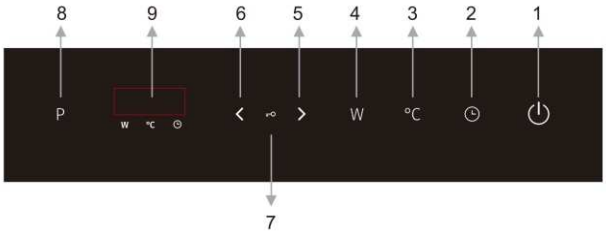
PANEL INDUKČNÍHO SPORÁKU



Dekorativní povrch může být odlišný od ilustrace v tomto návodu.

1&2. Varná zóna
3&4. Dotykově ovládaný panel

PROVOZ VARNÉ DESKY SE SENZORICKÝMI TLAČÍTKY



1. ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ
2. Časovač
3. Teplota
4. Výkon
5. Nastavení hodnot +
6. Nastavení hodnot -
7. Dětský zámek (Stiskněte a podržte 5 a 6)
8. Boost
9. Displej

Provozní pokyny k výrobku
Po vložení zástrčky do zásuvky uslyšíte „pípnutí“ a indikátor nad vypínačem [ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ] se rozsvítí displej ukazuje [L] pro signalizaci, že je zařízení připojeno do elektřiny; to se nazývá jako pohotovostní (stand-by) režim. Doprostřed varné zóny položte vhodné kuchyňské nádobí. Kontrolka pod displejem bliká při jednom stisknutí [ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ] vypínače. Zařízení přejde do režimu nastavení a indikátor nad vypínačem [ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ] zůstane rozsvícen. Stiskněte příslušné tlačítko funkce pro spuštění dané činnosti. Činnost zastavíte a po vaření přepnete zařízení do pohotovostního režimu stisknutím vypínače [ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ].

www.elektromarkabolt.hu

Režim vaření:

1. Výkon:

- Stiskněte tlačítko [Výkon]; indikátor se rozsvítí a na displeji se objeví symbol 5, který ukazuje přednastavený výkon. Výkon můžete nastavit sliderem nastavení výkonu  na požadovanou úroveň výkonu.
- Varna deska má celkem 10 úrovní výkonu. (300W, 600W, 900W, 1000W, 1200W, 1300W, 1400W, 1600W, 1800W, 2000W).
- Když levá varná deska a pravá varná deska pracují současně v režimu výkonu, maximální celkový výkon pro 2 varné desky je 3400 W. Celková úroveň výkonu nemůže přesáhnout 17 úrovní. To znamená, že když je levá varná deska na úrovni 9, pak pouze pravá varná deska může být na úrovni 8 nebo nižší.
- Když je celkový pracovní výkon pro 2 varné desky 17 úrovní. Pokud jedna z varných desek zvýší úroveň výkonu, další varná deska úroveň výkonu automaticky sníží.
- Pro volbu jiného režimu stiskněte tlačítko [Tepl.] pro přepnutí do jiného režimu vaření nebo stisknete vypínač [Zapnutí/Vypnutí] pro zastavení provozu.

2. Teplota:

- Stiskněte tlačítko [Tepl.] dokud se indikátor [Tepl.] nerozsvítí. Displej zobrazí 120 (°C), což indikuje výchozí teplotu. Teplotu lze upravit na požadovanou úroveň výkonu pomocí tlačítek nastavení hodnoty .
- Varna deska má celkem 10 úrovní teploty. (60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C, 220 °C, 240 °C).
- Když jedna varná deska pracuje v režimu teploty, výkon pro další varnou desku v režimu napájení může být maximálně na úrovni 9.
- Pro volbu jiného režimu stiskněte tlačítko [Výkon] pro přepnutí do jiného režimu vaření nebo stisknete vypínač [Zapnutí/Vypnutí] pro zastavení provozu.

Dětský zámek

Stiskněte  a podržte jej po dobu 3 sekund pro spuštění zámku. Stiskněte a podržte tlačítko  po dobu 3 sekund pro odblokování zámku. Na displeji se zobrazí “LOC”.

Funkce časovače

Uživatel může nastavit dobu vaření po zvolení si konkrétního režimu vaření. Stiskněte tlačítko [časovač] jednou pro přístup k funkci časovače. Indikátor [Časovač] v horní části tlačítka se rozsvítí. Displej ukáže přednastavený čas [0]. Stisknutím  nastavíte požadovaný čas. Časový rozsah je 0-180 minut. Pro zrušení této funkce stiskněte tlačítko [Zapnutí/Vypnutí] pro návrat do pohotovostního režimu.

Funkce zesílení výkonu (boost)

- Stiskněte tlačítko [Boost]; indikátor se rozsvítí a na displeji se objeví symbol 10, který ukazuje maximální výkon. Po 30 s se obnoví provoz s požadovaným výkonem nebo teplotou.
- Když jsou v provozu 2 varné desky, je funkce BOOST nefunkční.
- Když jedna varná deska pracuje s funkcí BOOST a poté zapnete další varnou desku, první varná deska funkci BOOST ukončí.
- Během funkce boost se může přepnout do režimu teplotního vaření stisknutím tlačítka [Tepl.].
- Pro zrušení funkce boost stiskněte tlačítko [Zapnutí/Vypnutí] pro návrat do pohotovostního režimu.

www.elektromarkabolt.hu

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním vypněte varnou desku a nechte ji vychladnout.
- Nepoužívejte parní čističe nebo vysokotlakové čističe k čistění varné desky, protože mohou způsobit úder elektrickým proudem.
- U čištění dávejte pozor, abyste senzor ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ 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

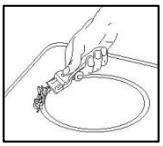
Zcela vyčistěte celou varnou desku jednou týdně pomocí běžných čisticích prostředků na sklokeramické desky.

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 vyčistěte znovu desku dle popisu ve druhém odstavci.
Zrnka písku, která se můžou dostat na varnou desku při škrabání brambor nebo čištění salátu, můžou poškrábat povrch varné desky při posouvání nádobí po ní. Ujistěte se, že na varné desce nezůstaly žádná zrnka písku.
Změny ve zbarvení varné desky neovlivní funkci a stabilitu sklokeramického materiálu. Tyto změny barev nejsou změnami v materiálu, ale pozůstatky jídla, které nebyly odstraněny a spálily se na povrchu desky. Lesklé body jsou důsledkem tření dna nádob o povrch desky, obzvláště pokud se používá nádobí s hliníkovým dnem nebo nevhodné čisticí prostředky. Je složité je odstranit standardními čisticími prostředky. Může být nutné opakovat čistící proces několikrát. Časem se dekorační povrch opotřebuje a objeví se tmavé skvrny v důsledku používání agresivních čisticích prostředků a pekáčů s nevhodným dnem.

www.elektromarkabolt.hu

CO DĚLAT V PŘÍPADĚ VÝSKYTU PROBLÉMU?

⚠ Mějte prosím na paměti

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 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 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?
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.

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	Kontrolní body	Nápravné opatření
Po zapojení do elektrické sítě a stisknutí tlačítka „výkon" 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 nádoby 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	Vynulujte režim vaření nebo

www.elektromarkabolt.hu

	bez příkazu?	použijte funkci časovače.
Objevily se chybové hlášky.	E1 – E8	V případě uvedení chybových hlášek E1–E8 kontaktujte servisní centrum kvůli kontrole a opravě.

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

ZÁRUKA A SERVIS

S případnými žádostmi o informace nebo s problémem se prosím obracejte 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!

GORENJE
VÁM PŘEJE MNOHO PŘÍJEMNÝCH ZÁŽITKŮ PŘI POUŽÍVÁNÍ TOHOTO SPOTŘEBIČE

www.elektromarkabolt.hu

BEDIENUNGSANLEITUNG DE

Entsorgung von Altgeräten

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen muss es an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.
Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie zum Schutz der Umwelt und der menschlichen Gesundheit bei, die andernfalls durch die unsachgemäße Entsorgung dieses Produkts geschädigt werden könnten. Für weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts kontaktieren Sie bitte Ihre örtlich zuständige Behörde, Ihr Müllabfuhrunternehmen oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Kochfeld ist ausschließlich für die Zubereitung von Speisen zu Hause zu verwenden. Es darf für keinen anderen Einsatz verwendet werden.

Zu Ihrer Information ...

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Gerät benutzen. Sie enthält wichtige Informationen zur Sicherheit und zur Verwendung und Pflege Ihres Geräts, damit es Ihnen viele Jahre lang zuverlässige Dienste leisten kann.
Sollte Ihr Gerät eine Störung aufweisen, lesen Sie bitte zuerst den Abschnitt "Was tun bei Störungen?". Kleinere Probleme können Sie oft selbst beheben, ohne einen Servicetechniker hinzuziehen zu müssen.
Bitte bewahren Sie dieses Handbuch an einem sicheren Ort auf und geben Sie es zu Informations- und Sicherheitszwecken an neue Besitzer weiter.

SICHERHEITSHINWEISE

Anschluss und Betrieb

- Die Geräte sind in Übereinstimmung mit den einschlägigen Sicherheitsvorschriften konstruiert.
- Das Gerät wird in Übereinstimmung mit den relevanten effektiven Sicherheitsstandards hergestellt. Dennoch empfehlen wir dringend, dass Personen mit eingeschränkten körperlichen, motorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen mit unzureichenden Erfahrungen oder Kenntnissen das Gerät nur in Begleitung einer qualifizierten Person benutzen. Die gleiche Empfehlung gilt, wenn das Gerät von Personen verwendet wird, die jünger als das gesetzliche Alter sind.
- Der Anschluss des Geräts an das Stromnetz sowie Reparatur- und Wartungsarbeiten am Gerät dürfen nur von einer Elektrofachkraft nach den geltenden Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden. Lassen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit dieses Gerät nur von einem qualifizierten Servicetechniker installieren, warten oder reparieren.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzsteckdose über die richtige Netzspannung (16 A, 230 V) verfügt, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn die elektrische Anlage in Ihrem Haus eine Leistung von 16 A hat.
- Geräuschpegel: Lc < 70 dB(A)

www.elektromarkabolt.hu

Bezüglich des Kochfelds



Berühren Sie niemals die Oberflächen von Heiz- oder Kochgeräten. Sie werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder in einem sicheren Abstand. Es besteht Verbrennungsgefahr!

- **Lassen Sie das Induktionskochfeld niemals unbeaufsichtigt laufen, da die hohe Leistungseinstellung (max. Leistung) zu extrem schnellen Reaktionen führt.**
- Positionieren und benutzen Sie das Gerät immer auf einer stabilen, ebenen und horizontalen Fläche.
- Achten Sie beim Kochen auf die Aufheizgeschwindigkeit der Kochzonen. Vermeiden Sie es, die Töpfe trocken zu erwärmen, da die Gefahr besteht, dass die Töpfe überhitzen!
- Stellen Sie keine leeren Töpfe und Pfannen auf eingeschaltete Kochzonen.
- Vorsicht bei der Verwendung von Kochtöpfen, da kochendes Wasser unbemerkt austrocknen kann, was zu Schäden am Topf und am Kochfeld führen kann, für die keine Haftung übernommen wird.
- Es ist wichtig, dass Sie nach der Verwendung einer Kochzone diese ausschalten.
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Überwachen Sie immer die Zubereitung von Lebensmitteln mit Fetten und Ölen. Löschen Sie entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser! Setzen Sie den Deckel auf die Pfanne und schalten Sie die Kochzone aus.
- Die Glaskeramik-Oberfläche des Kochfelds ist extrem robust. Vermeiden Sie es jedoch, harte Gegenstände auf das Glaskeramik-Kochfeld fallen zu lassen. Scharfe Gegenstände, die auf Ihr Kochfeld fallen, könnten es zerbrechen.
- Wenn Risse, Brüche oder andere Defekte in Ihrem Glaskeramikkochfeld auftreten, schalten Sie das Gerät sofort aus. Trennen Sie die Sicherung sofort und rufen Sie den Kundendienst an.
- Wenn sich das Kochfeld aufgrund eines Defekts an der Sensorsteuerung nicht ausschalten lässt, schalten Sie Ihr Gerät sofort aus und rufen Sie den Kundendienst an.
- Vorsicht bei der Arbeit mit Haushaltsgeräten! Verbindungskabel dürfen nicht mit heißen Kochzonen in Berührung kommen.
- Das Glaskeramikkochfeld sollte nicht als Lagerfläche verwendet werden.
- Legen Sie keine Aluminiumfolie oder Kunststoff auf die Kochzonen. Halten Sie alles, was schmelzen könnte, wie Kunststoffe, Folie und insbesondere Zucker und zuckerhaltige Lebensmittel von heißen Kochzonen fern. Verwenden Sie einen speziellen Glasschaber, um den Zucker sofort vom Keramikkochfeld zu entfernen (wenn es noch heiß ist), um eine Beschädigung des Kochfeldes zu vermeiden.

www.elektromarkabolt.hu

- Metallgegenstände (Töpfe und Pfannen, Besteck usw.) dürfen niemals auf das Induktionskochfeld gestellt werden, da sie heiß werden können. Verbrennungsgefahr!
- Stellen Sie keine brennbaren, entflammbaren oder hitzeverformbaren Gegenstände direkt unter das Kochfeld.
- Am Körper getragene Metallgegenstände können in unmittelbarer Nähe des Induktionskochfeldes heiß werden. Vorsicht! Verbrennungsgefahr! Nicht magnetisierbare Gegenstände (z. B. Gold- oder Silberringe) sind davon nicht betroffen.
- Verwenden Sie die Kochzonen niemals zum Erhitzen von ungeöffneten Konservendosen oder Verpackungen aus Materialverbindungen. Die Stromversorgung kann sie zum Platzen bringen!
- Halten Sie die Sensortasten sauber, da das Gerät Schmutz als Fingerkontakt betrachten kann. Legen Sie niemals etwas (Pfannen, Geschirrtücher usw.) auf die Sensortasten! Wenn Lebensmittel auf die Sensortasten überkochen, empfehlen wir Ihnen, die OFF-Taste zu aktivieren.
- Heiße Pfannen sollten die Sensortasten nicht abdecken, da dadurch das Gerät automatisch ausgeschaltet wird.
- Aktivieren Sie die Kindersicherung, wenn sich Haustiere im Haus befinden, die mit dem Kochfeld in Kontakt kommen könnten.
- Das Induktionskochfeld darf nicht verwendet werden, wenn der Pyrolysevorgang in einem eingebauten Ofen stattfindet.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, durch externe Zeitgeber oder ein separates Fernbedienungssystem betrieben zu werden.
- Verwenden Sie das Glaskeramikkochfeld nicht, wenn es gerissen oder gebrochen ist. Wenn ein sichtbarer Riss auftritt, trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz.
- Bei Beschädigung des Anschlusskabels, darf dieses nur vom Hersteller, seinem autorisierten Kundendienst oder einer entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand des Tisches oder der Arbeitsplatte hängen.
- WARNUNG: Bewahren Sie auf der Glaskeramikoberfläche keine Gegenstände auf.
- WARNUNG:Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie niemals, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie das Feuer mit einem Deckel oder einem feuchten Tuch ab.

www.elektromarkabolt.hu

- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch mit seinem Regler aus und verlassen Sie sich nicht auf den Pfannendetektor. (je nach Modell)
- WARNUNG:Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines eventuellen Stromschlags zu vermeiden. (je nach Modell)
- Legen Sie auf die Induktionskochzone keine Gegenstände wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel, da sich diese stark erwärmen können. (je nach Modell)
- WARNUNG: Sorgen Sie dafür, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe auswechseln, um einen möglichen Stromschlag zu vermeiden.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Backofentürglases keine scharfen Scheuermittel oder scharfen Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zum Zerbrechen des Glases führen kann.

Bezüglich der Personen

Vorsicht!

Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
Beaufsichtigen Sie Kinder, wenn diese das Gerät gebrauchen und achten Sie darauf, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren, wie auch von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelhaften Erfahrungen und Wissen bedient werden, jedoch nur, wenn sie das Gerät unter entsprechender Aufsicht bedienen oder entsprechende Anweisungen über den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren verstanden haben.
Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, außer sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel immer außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Achtung:

- Personen mit Herzschrittmachern oder implantierten Insulinpumpen müssen sicherstellen, dass ihre Implantate nicht durch das Induktionskochfeld beeinträchtigt werden (der Frequenzbereich des Induktionskochfelds liegt bei 20-50 kHz).

www.elektromarkabolt.hu

Gerätebeschreibung

Kochfeld
Das Kochfeld ist mit einem Induktionskochmodus ausgestattet. Eine Induktionsspule unter dem Glaskeramikkochfeld erzeugt ein elektromagnetisches Wechselfeld, das die Glaskeramik durchdringt und den wärmeerzeugenden Strom im Topfboden induziert. Bei einer Induktionskochzone wird die Wärme nicht mehr von einem Heizelement durch den Kochtopf in das Kochgut übertragen, sondern die notwendige Wärme wird mittels Induktionsströmen direkt im Behälter erzeugt.

Vorteile des Induktionskochfelds
- Energiesparendes Kochen durch direkte Energieübertragung auf den Topf (geeignete Töpfe/Pfannen aus magnetisierbarem Material sind erforderlich).
- Erhöhte Sicherheit, da die Energie nur dann übertragen wird, wenn ein Topf auf das Kochfeld gestellt wird.
- Hochwirksamer Energietransfer zwischen einer Induktionskochzone und dem Topfboden.
- Schnelles Aufheizen.
- Die Verbrennungsgefahr ist gering, da der Kochbereich nur durch den Pfannenboden erhitzt wird; überkochende Lebensmittel haften nicht an der Oberfläche.
- Schnelle, feinfühlige Steuerung der Energieversorgung.

BEDIENUNG

Kochgeschirr für Induktionskochfelder
Kochgeschirr für Induktionskochzonen muss aus Metall bestehen und magnetische Eigenschaften aufweisen. Der Boden muss ausreichend groß sein.

Verwenden Sie nur Töpfe mit einem für die Induktion geeigneten Boden.
So stellen Sie die Eignung eines Topfes fest:

Geeignetes Kochgeschirr	Ungeeignetes Kochgeschirr
Emaillierte Stahltöpfe mit dickem Boden	Töpfe aus Kupfer, Edelstahl, Aluminium, ofenfestem Glas, Holz, Keramik und Terrakotta
Gusseisentöpfe mit emailliertem Boden	
Töpfe aus mehrschichtigem Edelstahl, rostfreiem Stahl oder Aluminium mit speziellem Boden	

Führen Sie den unten beschriebenen Magnettest durch oder stellen Sie sicher, dass der Topf das Symbol für die Eignung zum Kochen mit Induktionsstrom trägt.
Magnettest:
Bewegen Sie einen Magneten in Richtung des Bodens Ihres Kochgeschirrs. Wenn er angezogen wird, können Sie das Kochgeschirr auf dem Induktionskochfeld verwenden.



HInweis:
Bei Verwendung von induktionsgerechten Pfannen bestimmter Hersteller können Geräusche auftreten, die auf die Gestaltung dieser Pfannen zurückzuführen sind.
Vorsicht bei der Verwendung von Kochtöpfen, da kochendes Wasser unbemerkt austrocknen kann, was zu Schäden am Topf und am Kochfeld führen kann, für die keine Haftung übernommen wird.

www.elektromarkabolt.hu

Kochzone	Durchmesser des Kochtopfes
Ø 145 mm	Ø 120 - 220 mm

Verwenden Sie niemals Pfannen mit einem verformten Boden. Ein hohler oder abgerundeter Boden kann die Funktion des Überhitzungsschutzes stören, so dass das Gerät zu heiß wird. Dies kann dazu führen, dass die Glasplatte reißt und der Pfannenboden schmilzt. Schäden, die durch die Verwendung von ungeeigneten Pfannen oder durch Trockenheizen entstehen, sind von der Garantie ausgeschlossen.



Leistungseinstellungen

Die Heizleistung der Kochzonen kann auf verschiedene Leistungsstufen eingestellt werden. Im Diagramm finden Sie Beispiele für die Verwendung der einzelnen Einstellungen.

Kochstufe:	*Geeignet für:*
1-2	Speisen warmhalten. Garen von kleinen Mengen (**niedrigste Leistungseinstellung**).
3	Garen.
4-5	Garen von größeren Mengen oder Braten von größeren Fleischstücken, bis sie durchbraten sind.
6	Braten, Säfte auffangen.
7-8	Braten.
9-10	Braten **(höchste Leistung)**.

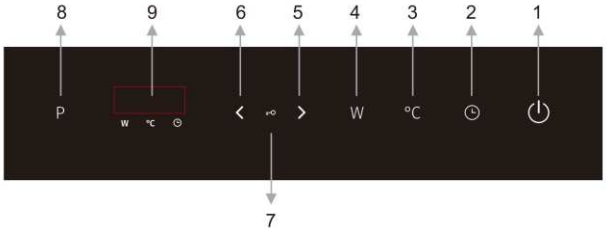
www.elektromarkabolt.hu

INDUKTIONSKOCHFELD



1. EIN/AUS
2. Timer
3. Temperatur
4. Leistung
5. Werteinstellung +
6. Werteinstellung -
7. Kindersicherung (5 & 6 drücken und halten)
8. Boost
9. Display

BEDIENUNG DES KOCHFELDS MIT DEN SENSORTASTEN



Die dekorative Gestaltung kann von den Abbildungen abweichen.

1&2. Kochzone
3&4. Touch-Bedienfeld

Produktbedienungsanleitung

Nach dem Einstecken des Steckers in die Steckdose ertönt ein "Piepton" und die Anzeige über der [Ein/Aus]-Taste angezündet, das Display zeigt [L] an, um anzuzeigen, dass das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist; dies wird als Standby-Modus bezeichnet. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr in die Mitte der Kochzone. Die Anzeigen unter dem Display blinken, wenn die [Ein/Aus] -Taste einmal gedrückt wird. Das Gerät wechselt in den Auswahlmodus und die Anzeige über der [Ein/Aus]-Taste leuchtet. Drücken Sie die entsprechenden Funktionstasten, um den Betrieb zu starten. Stoppen Sie den Betrieb und schalten Sie nach dem Kochen durch Drücken der [Ein/Aus]-Taste in den Standby-Modus.

www.elektromarkabolt.hu

Kochmodus

1. Leistung:

- Drücken Sie die [Power]-Taste; die Anzeige leuchtet und das Display zeigt 5 an, was die standardmäßig eingestellte Kochstufe anzeigt. Die Leistung kann mit den Tasten  auf die gewünschte eingestellte Kochstufe angepasst werden.
- Es gibt insgesamt 10 eingestellte Kochstufen für jedes Kochfeld. (300 W, 600 W, 900 W, 1000 W, 1200 W, 1300 W, 1400 W, 1600 W, 1800 W, 2000 W).
- Wenn das linke Kochfeld und das rechte Kochfeld gleichzeitig im Leistungsmodus arbeiten, beträgt die maximale Gesamtleistung für 2 Kochfelder 3400 W. Die insgesamt eingestellte Kochstufe darf 17 Stufen nicht überschreiten. Das bedeutet, wenn das linke Kochfeld Stufe 9 ist, dann kann das rechte Kochfeld nur gleich oder weniger als Stufe 8 sein.
- Wenn die Gesamtbetriebsleistung für 2 Kochfelder 17 beträgt und Sie die eingestellte Kochstufe eines der Kochfelder erhöhen, verringert das andere Kochfeld die eingestellte Kochstufe automatisch.
- Um einen anderen Modus zu wählen, drücken Sie die Taste [Temp.], um in einen anderen Kochmodus zu wechseln, oder drücken Sie die Taste [On/Off], um den Betrieb zu stoppen.

2. Temperatur:

- Drücken Sie die Taste [Temp.], die Anzeige von [Temp.] leuchtet auf. Auf der Anzeige wird 120 (°C) angezeigt, was die Standardtemperatur angibt, die mit den Tasten  auf die gewünschte eingestellte Kochstufe angepasst werden kann.
- Es gibt insgesamt 10 Temperaturstufen für jedes Kochfeld. (60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C, 220 °C, 240 °C).
- Wenn ein Kochfeld im Temperaturmodus arbeitet, kann die Leistung für ein anderes Kochfeld im Leistungsmodus nur maximal Stufe 9 betragen.
- Um einen anderen Modus zu wählen, drücken Sie die [Power]-Taste, um in einen anderen Kochmodus zu wechseln, oder drücken Sie die Taste [On/Off], um den Betrieb zu stoppen.

Kindersicherung

Drücken Sie  3 Sekunden lang, um die Sicherung zu aktivieren. Halten Sie  3 Sekunden lang gedrückt, um die Sicherung aufzuheben. Das Display wird „LOC“ anzeigen

Timer-Funktion

Der Benutzer kann die Zubereitungszeit einstellen, wenn der spezifische Kochmodus ausgewählt ist. Drücken Sie die [Timer]-Taste einmal, um auf die Timer-Funktion zuzugreifen. Die [Timer]-Anzeige oben auf der Taste leuchtet auf. Die Anzeige zeigt die Standardzeit [0] an. Drücken Sie , um die gewünschte Zeit einzustellen. Der Zeitbereich beträgt 0–180 Minuten. Um diese Funktion abzubrechen, drücken Sie die [On/Off]-Taste, um in den Standby-Modus zurückzukehren.

Boost-Funktion

- Drücken Sie die [Boost]-Taste; die Anzeige leuchtet auf und das Display zeigt die maximale eingestellte Kochstufe von 10 an. Nach 30 Sekunden wird der gewünschte Leistungs- oder Temperaturbetrieb wieder aufgenommen.
- Wenn 2 Kochfelder in Betrieb sind, ist die BOOST-Funktion nicht funktionsfähig.
- Wenn ein Kochfeld mit der BOOST-Funktion arbeitet und dann ein anderes Kochfeld eingeschaltet wird, beendet das erste Kochfeld die BOOST-Funktion.
- Während der Boost-Funktion kann durch Drücken der [Temp.]-Taste in den Temperaturkochmodus umgeschaltet werden.
- Um die Boost-Funktion abzubrechen, drücken Sie die [On/Off]-Taste, um in den Standby-Modus zurückzukehren.

www.elektromarkabolt.hu

REINIGUNG UND PFLEGE

- Schalten Sie vor der Reinigung das Kochfeld aus und lassen Sie es abkühlen.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfelds keine Wasserdampf-Reinigungsgeräte oder Hochdruckreiniger, da diese einen Stromschlag verursachen können.
- Achten Sie bei der Reinigung darauf, dass Sie den **Ein-/Ausschaltsensor**nur leicht abwischen. Andernfalls kann das Kochfeld versehentlich eingeschaltet werden!

Glaskeramikkochfeld

Wichtig! Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel wie raue Scheuermittel, scheuernde Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner usw.

Reinigung nach dem Gebrauch

Reinigen Sie immer das gesamte Kochfeld, wenn es verschmutzt ist. Es wird empfohlen, dies jedes Mal zu tun, wenn das Kochfeld verwendet wird. Verwenden Sie zum Reinigen ein feuchtes Tuch und etwas Spülmittel. Trocknen Sie das Kochfeld anschließend mit einem sauberen, trockenen Tuch ab, um sicherzustellen, dass sich kein Reinigungsmittel mehr auf der Oberfläche des Kochfelds befindet.

Wöchentliche Reinigung

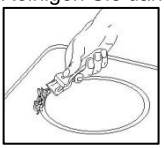
Reinigen Sie das gesamte Kochfeld einmal pro Woche gründlich mit handelsüblichen Glaskeramikreinigungsmitteln.

Bitte befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers sorgfältig.

Wenn das Reinigungsmittel aufgetragen wird, wird das Kochfeld mit einer Schutzfolie überzogen, die gegen Wasser und Schmutz beständig ist. Alle Verschmutzungen verbleiben auf der Folie und können leicht entfernt werden. Reiben Sie das Kochfeld anschließend mit einem sauberen Tuch trocken. Stellen Sie sicher, dass kein Reinigungsmittel auf der Oberfläche des Kochfelds verbleibt, da dies beim Aufheizen des Kochfelds aggressiv reagiert und die Oberfläche verändert.

Spezifische Verschmutzungen

Starke Verschmutzungen und Flecken (Kalkablagerungen und glänzende, perlmuttartige Flecken) können am besten entfernt werden, wenn das Kochfeld noch etwas warm ist. Reinigen Sie das Kochfeld mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.
Gehen Sie wie unter Punkt 2 beschrieben vor.
Weichen Sie zuerst mit einem feuchten Tuch überkochte Lebensmittel ein und entfernen Sie dann die verbleibenden Verschmutzungen mit einem speziellen Glasschaber für Glaskeramikkochfelder. Reinigen Sie dann das Kochfeld erneut, wie unter Punkt 2 beschrieben.



Gebrannter Zucker und geschmolzener Kunststoff müssen sofort, wenn sie noch heiß sind, mit einem Glasschaber entfernt werden. Reinigen Sie dann das Kochfeld erneut, wie unter Punkt 2 beschrieben.
Sandkörner , die auf das Kochfeld gelangen können, wenn Sie Kartoffeln schälen oder Salat reinigen, können die Oberfläche des Kochfelds zerkratzen, wenn Sie Töpfe bewegen. Achten Sie darauf, dass keine Sandkörner auf dem Kochfeld zurückbleiben.
Änderungen in der Farbe des Kochfelds haben keinen Einfluss auf die Funktion und die Stabilität des Glaskeramikmaterials. Bei diesen Farbveränderungen handelt es sich nicht um Materialveränderungen, sondern um nicht entfernte und in die Oberfläche eingebrannte Speisereste.
Glänzende Flecken entstehen, wenn der Boden des Kochgeschirrs auf der Oberfläche des Kochfelds reibt, insbesondere wenn Kochgeschirr mit Aluminiumboden oder ungeeignete Reinigungsmittel verwendet werden. Sie lassen sich mit üblichen Reinigungsmitteln nur schwer entfernen. Möglicherweise müssen Sie den Reinigungsvorgang mehrmals wiederholen. Mit der Zeit wird sich die Dekoration

www.elektromarkabolt.hu

abnutzen und dunkle Flecken werden als Folge der Verwendung von aggressiven Reinigungsmitteln und fehlerhaften Pfannenböden auftreten.

WAS BEI PROBLEMEN ZU TUN IST

⚠ Bitte beachten Sie

Wenn Ihr Gerät defekt ist, überprüfen Sie bitte, ob Sie das Problem selbst beheben können, indem Sie diese Bedienungsanleitung konsultieren.

Es gibt einige unten beschriebene Probleme, die Sie selbst beheben können.
Die Sicherungen brennen regelmäßig durch?
Wenden Sie sich an einen technischen Kundendienst oder an einen Elektriker!
Können Sie das Induktionskochfeld nicht einschalten?

- Hat das Bordnetz (Sicherungskasten) im Haus eine Sicherung durchgebrannt?
- Wurde das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen?
- Sind die Sensortasten teilweise mit einem feuchten Tuch, einer Flüssigkeit oder einem metallischen Gegenstand abgedeckt? Bitte korrigieren.
- Benutzen Sie ungeeignetes Kochgeschirr? Siehe Abschnitt „Kochgeschirr für Induktionskochfelder“.

Macht das Kochgeschirr, das Sie verwenden, Geräusche?
Dies ist technisch bedingt; das Induktionskochfeld und der Topf sind nicht gefährdet.
Funktioniert der Lüfter auch nach dem Ausschalten noch?
Dies ist normal, da die Elektronikeinheit abgekühlt wird.
Macht das Kochfeld Geräusche (Klick- oder Knackgeräusche)?
Dies ist aus technischen Gründen und kann nicht vermieden werden.
Hat das Kochfeld Risse oder Risse?
Wenn Risse, Brüche oder andere Defekte in Ihrem Glaskeramikkochfeld auftreten, schalten Sie das Gerät sofort aus. Trennen Sie die Sicherung sofort und rufen Sie den Kundendienst an.

Bitte überprüfen Sie im Falle von Fehlern während des Betriebs die folgende Tabelle, bevor Sie den Kundendienst anrufen. Nachfolgend finden Sie einige häufige Fehler und die durchzuführenden Überprüfungen.

Symptome	Prüfpunkte	Abhilfe
Nach dem Anschließen der Stromversorgung und dem Drücken der „Leistung“ -Taste reagiert das Gerät nicht mehr.	Ist die Stromversorgung ausgefallen?	Warten Sie, bis die Stromversorgung wieder aufgenommen wird.
	Wird die Sicherung durchgebrannt oder der Leistungsschalter ausgelöst?	Überprüfen Sie die Ursachen sorgfältig. Wenn das Problem nicht behoben werden kann, wenden Sie sich bitte für Inspektionen und Reparaturen an unseren Kundendienst.
	Ist der Stecker fest angeschlossen?	
Die Heizung wird während des normalen Gebrauchs unterbrochen und ein „Piepton“ ertönt.	Inkompatibles Kochgeschirr oder kein Kochgeschirr verwendet?	Ersetzen Sie das Kochgeschirr; verwenden Sie für den Induktionsherd geeignetes Kochgeschirr.
	Das Kochgeschirr befindet sich nicht in der Mitte der Heizzone.	Stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte der angegebenen Heizzone.
	Wird das Kochgeschirr beheizt, aber kontinuierlich entfernt?	Stellen Sie das Kochgeschirr in die Heizzone.

www.elektromarkabolt.hu

Kein Betrieb während der Benutzung der Heizung.	Ist das Kochgeschirr leer oder die Temperatur zu hoch?	Bitte prüfen Sie, ob das Gerät missbraucht wird.
	Ist die Ansaug-/Entlüftungsöffnung verstopft oder hat sich Schmutz darauf angesammelt?	Lösen Sie die Lufteinlass-/Entlüftungsöffnung. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, und schalten Sie es dann wieder ein.
	Funktioniert der Herd über 2 Stunden ohne jegliche Interaktion?	Kochmodi zurücksetzen oder die Timer-Funktion verwenden.
Fehlercodes werden gemeldet.	E1 – E8	Wenn die Fehlercodes E1–E8 gemeldet werden, wenden Sie sich bitte zur Inspektion und Reparatur an das Kundendienstzentrum.

Wenn die oben genannten Abhilfemaßnahmen/Kontrollen das Problem nicht beheben können, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich zur Inspektion und Reparatur an das Kundendienstzentrum. Fehlercode notieren und an das Kundendienstzentrum melden. Um Gefahren und Schäden am Gerät zu vermeiden, zerlegen oder reparieren Sie es nicht selbst.

GARANTIE & SERVICE

Wenn Sie Informationen benötigen oder ein Problem haben, wenden Sie sich bitte an das Gorenje-Kundendienstzentrum in Ihrem Land (die Telefonnummer finden Sie in der weltweiten Garantiebroschüre). Wenn es in Ihrem Land kein Kundendienstzentrum gibt, wenden Sie sich an Ihren örtlichen Gorenje-Händler oder an die Serviceabteilung von Gorenje-Haushaltsgeräten.

Nur für den persönlichen Gebrauch!

Wir behalten uns das Recht auf Änderungen vor!

GORENJE
WÜNSCHT IHNEN VIEL VERGNÜGEN BEIM GEBRAUCH IHRES GERÄTS

www.elektromarkabolt.hu

MANUEL D'UTILISATION FR

Mise au rebut des vieux appareils

Le symbole apposé sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Au lieu de cela, il doit être remis au point de collecte applicable pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.
En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous aiderez à protéger l'environnement et la santé humaine, qui pourraient autrement être endommagés par l'élimination inappropriée de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez vous renseigner auprès de votre mairie, votre service d'élimination des déchets ménagers ou du magasin où vous avez acheté le produit.

Utilisation correcte

La plaque de cuisson doit être utilisée uniquement pour la préparation des aliments à la maison. En aucun cas, elle ne peut servir à d'autres fins.

Pour votre information...

Lisez s'il vous plaît attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit. Il contient des informations importantes sur la sécurité et sur la façon d'utiliser et d'entretenir votre appareil afin qu'il vous offre de nombreuses années de service fiable.
Si votre appareil présente un défaut, veuillez d'abord consulter la section « Que faire en cas de problème ? » Vous pouvez souvent corriger des problèmes mineurs vous-même, sans avoir à appeler un ingénieur de service. Veuillez conserver ce manuel dans un endroit sûr et le transmettre aux nouveaux propriétaires pour leur information et leur sécurité.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Raccordement et fonctionnement

- Les appareils sont construits conformément aux règles de sécurité applicables.
- L'appareil est fabriqué conformément aux normes de sécurité en vigueur.
  Néanmoins, nous recommandons fortement aux personnes ayant une déficience physique, motrice ou mentale, ou aux personnes ayant une expérience ou des connaissances inadéquates, de ne pas utiliser l'appareil à moins d'être assistées par une personne qualifiée. La même recommandation s'applique lorsque l'appareil est utilisé par des personnes n'ayant pas l'âge légal.
- Le raccordement de l'appareil au secteur et la réparation et l'entretien de l'appareil ne peuvent être effectués que par un électricien qualifié conformément aux règles de sécurité en vigueur. Pour votre propre sécurité, ne permettez à personne d'autre qu'un technicien de maintenance qualifié d'installer, d'entretenir ou de réparer cet appareil.
- Vérifiez que la prise secteur a la bonne valeur nominale (16 A, 230 V) avant de brancher l'appareil.
- N'utilisez l'appareil que si le système électrique de votre maison a une puissance nominale de 16 A.
- Niveau sonore : < 70 dB(A)

Concernant la plaque de cuisson

Ne touchez jamais les surfaces des appareils de chauffage ou de cuisson. Ils chaufferont au cours du fonctionnement. Maintenez les enfants à bonne distance de l'appareil, pour garantir leur sécurité. Ils risquent en effet de se brûler !

www.elektromarkabolt.hu

- **Ne laissez jamais la plaque de cuisson à induction fonctionner sans surveillance, car le réglage de puissance élevée (puissance max.) entraîne des réactions extrêmement rapides.**
- Placez et utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche, stable, plane et horizontale.
- Lors de la cuisson, faites attention à la vitesse de chauffage des zones de cuisson. Évitez de faire bouillir les casseroles à sec, car il y a un risque de surchauffe !
- Ne placez pas de casseroles et de poêles vides sur des zones de cuisson qui ont été activées.
- Faites attention lorsque vous utilisez des casseroles à mijoter, car l'eau peut s'évaporer sans que vous le remarquiez. Cela endommage la casserole et la plaque de cuisson, ce pour quoi nous ne reconnaîtrons aucune responsabilité.
- Il est essentiel qu'après avoir utilisé une zone de cuisson, vous l'éteignez.
- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Surveillez toujours la préparation des aliments contenant des graisses et des huiles. N'éteignez jamais les graisses et les huiles enflammées avec de l'eau ! Placez le couvercle sur la casserole et éteignez la zone de cuisson.
- La surface en vitrocéramique de la plaque de cuisson est extrêmement robuste. Vous devez toutefois éviter de faire tomber des objets durs sur la plaque de cuisson en vitrocéramique. Les objets tranchants qui tombent sur votre plaque de cuisson peuvent la casser.
- Si des fissures, des fractures ou d'autres défauts apparaissent sur votre plaque de cuisson en vitrocéramique, éteignez immédiatement l'appareil. Débranchez immédiatement le fusible et appelez le service client.
- Si la plaque de cuisson ne peut pas être éteinte en raison d'un défaut dans la commande du capteur, débranchez immédiatement votre appareil et appelez le service client.
- Faites attention lorsque vous travaillez avec des appareils électroménagers ! Les câbles de raccordement ne doivent pas entrer en contact avec les zones de cuisson chaudes.
- La plaque de cuisson en vitrocéramique ne doit pas être utilisée comme zone de stockage.
- Ne mettez pas de feuille d'aluminium ou de plastique sur les zones de cuisson. Gardez tout ce qui pourrait fondre, comme les plastiques, le papier d'aluminium et en particulier le sucre et les aliments sucrés loin des zones de cuisson chaudes. Utilisez un grattoir spécial pour verre pour retirer immédiatement tout sucre de la plaque de cuisson en céramique (lorsqu'elle est encore chaude) afin d'éviter d'endommager la plaque de cuisson.

www.elektromarkabolt.hu

- Les éléments métalliques (casseroles et poêles, couverts, etc.) ne doivent jamais être posés sur la plaque de cuisson à induction car ils peuvent chauffer. Risque de brûlures !
- Ne placez pas d'objets combustibles, inflammables ou thermo-déformables directement sous la plaque de cuisson.
- Les objets métalliques portés sur votre corps peuvent devenir chauds à proximité immédiate de la plaque de cuisson à induction. Attention ! Risques de brûlures ! Les objets non magnétisables (par exemple les bagues en or ou en argent) ne seront pas affectés.
- N'utilisez jamais les zones de cuisson pour chauffer des boîtes de conserve non ouvertes ou des emballages faits de composés matériels. La chaleur peut les faire éclater !
- Gardez les boutons du capteur propres, car l'appareil peut interpréter la saleté comme une pression de doigts. Ne posez jamais quoi que ce soit (casseroles, torchons, etc.) sur les boutons du capteur ! Si la nourriture se renverse sur les boutons du capteur, nous vous conseillons d'activer le bouton OFF.
- Les casseroles chaudes ne doivent pas recouvrir les boutons du capteur, car cela entraînera l'arrêt automatique de l'appareil.
- Activez le verrou de sécurité enfant s'il y a des animaux de compagnie dans la maison qui pourraient entrer en contact avec la plaque de cuisson.
- La plaque de cuisson à induction ne peut pas être utilisée lorsque l'opération de pyrolyse a lieu dans un four intégré.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec un minuteur externe, ni avec un système de télécommande séparé.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson en vitrocéramique si elle est fissurée ou cassée. Si une fissure visible apparaît, débranchez immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant ou un technicien du service après-vente agréé afin d'éviter tout risque éventuel.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la plaque ou sur le plan de travail.
- ATTENTION ! Risque d'incendie : ne laissez aucun objet sur les zones de cuisson.
- AVERTISSEMENT : la cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut provoquer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil, puis recouvrez la flamme avec un couvercle ou un chiffon humide.
- Après utilisation, ne vous fiez pas au détécteur de casserole (selon les modèles) et éteignez l'élément de la plaque de cuisson via sa commande.
- AVERTISSEMENT : si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique (selon les modèles).

www.elektromarkabolt.hu

- Ne placez pas d'objets métalliques tels que couteaux, cuillères, fourchettes ou couvercles sur la surface de la plaque de cuisson, car ils peuvent chauffer (selon les modèles).
- AVERTISSEMENT : assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer une ampoule pour éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas de produits à récurer ni de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte en verre, car ils peuvent rayer la surface, ce qui provoquerait l'éclatement du verre.

Concernant les utilisateurs

Attention !

L'appareil et ses parties accessibles chauffent au cours de l'utilisation. Il faut être prudent et éviter de toucher les éléments chauffants. Maintenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart de l'appareil, sauf si vous les avez en permanence sous votre surveillance.
Surveillez les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes présentant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou sans expérience ni connaissances, à condition qu'ils soient sous surveillance ou qu'ils aient été informés quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques liés.
Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
L'appareil ne peut être nettoyé ou entretenu par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.
Gardez l'appareil ainsi que son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

Attention :

- Les personnes avec un stimulateur cardiaque ou une pompe à insuline implantée doivent s'assurer que leurs implants ne sont pas affectés par la plaque de cuisson à induction (la bande de fréquences de la plaque de cuisson à induction est de 20-50 kHz).

Description de l'appareil

La plaque de cuisson
La plaque de cuisson est équipée d'un mode de cuisson par induction. Une bobine d'induction située sous la table de cuisson en vitrocéramique génère un champ alternatif électromagnétique qui pénètre dans la vitrocéramique et induit le courant générateur de chaleur à la base de la casserole. Avec une zone de cuisson par induction, la chaleur n'est plus transférée d'un élément chauffant à travers la casserole vers l'aliment en cours de cuisson, mais la chaleur nécessaire est générée directement dans le récipient au moyen de courants d'induction.

www.elektromarkabolt.hu

Avantages de la plaque de cuisson à induction

- Cuisson économe en énergie par transfert direct d'énergie vers la casserole (des casseroles/poêles appropriées en matériaux magnétiques sont nécessaires).
- Sécurité renforcée, car l'énergie n'est transférée que lorsqu'une casserole est placé sur la plaque de cuisson.
- Transfert d'énergie très efficace entre une zone de cuisson par induction et la base d'une casserole.
- Chauffage rapide.
- Le risque de brûlures est faible, car seule la zone de cuisson à la base de la casserole est chauffée ; les aliments qui tombent sur la plaque ne collent donc pas à sa surface.
- Contrôle rapide et adapté de l'alimentation en énergie.

FONCTIONNEMENT

Ustensiles de cuisson à induction

Les ustensiles de cuisson pour les plaques de cuisson à induction doivent être en métal et avoir des propriétés magnétiques. La base doit être suffisamment grande.

Utilisez uniquement des casseroles avec une base adaptée pour l'induction.
Voici comment déterminer si une casserole convient :

Ustensiles de cuisine appropriés	Ustensiles de cuisine inappropriés
Casseroles en acier émaillé à fond épais	Casseroles en cuivre, acier inoxydable, aluminium, verre résistant au four, bois, céramique et terre cuite
Casseroles en fonte à fond émaillé	
Casseroles en acier inoxydable multicouche, en acier ferrite antirouille ou en aluminium avec une base spéciale	

Effectuez le test magnétique ci-dessous ou vérifiez que la casserole présente le symbole indiquant la compatibilité avec la cuisson à induction.

Test magnétique :

Déplacez un aimant à la base de vos ustensiles de cuisine. Si l'aimant est attiré, vous pouvez utiliser ces ustensiles de cuisine sur la plaque de cuisson à induction.



Note :

Lors de l'utilisation de casseroles adaptées à l'induction de certains fabricants, des bruits peuvent se produire ; ils sont attribuables à la conception de ces casseroles.
Faites attention lorsque vous utilisez des casseroles à mijoter, car l'eau peut s'évaporer sans que vous le remarquiez. Cela endommage la casserole et la plaque de cuisson, ce pour quoi nous ne reconnaîtrons aucune responsabilité.

Zone de cuisson	Diamètre de poêle et casserole
Ø 145 mm	Ø 120 - 220 mm

www.elektromarkabolt.hu

N'utilisez jamais de poêle ou casserole avec une base déformée. Une base creuse ou arrondie peut interférer avec le fonctionnement de la protection contre la surchauffe et l'appareil peut devenir trop chaud. Cela peut entraîner la fissuration de la partie supérieure du verre et la fusion de la base de la poêle ou de la casserole. Les dommages résultant de l'utilisation de casseroles ou poêles inadaptées ou de l'ébullition à sec sont exclus de la garantie.



Paramètres de l'alimentation

La puissance de chauffage des zones de cuisson peut être réglée à différents niveaux de puissance. Dans le graphique, vous trouverez des exemples d'utilisation de chaque paramètre.

Niveau de cuisson :	***Adapté pour :***
1-2	Garder la nourriture au chaud. Faire mijoter de petites quantités (**réglage de puissance minimale**).
3	Faire mijoter.
4-5	Faire mijoter de plus grandes quantités ou faire griller de plus gros morceaux de viande jusqu'à ce qu'ils soient cuits.
6	Faire rôtir, faire du jus.
7-8	Faire rôtir.
9-10	Faire rôtir **(réglage de puissance maximale).**

www.elektromarkabolt.hu

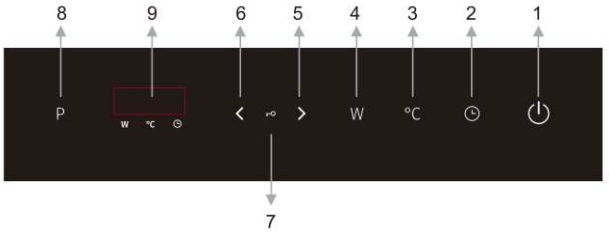
PANNEAU DE CUISSON À INDUCTION



Le design décoratif peut s'écarter des illustrations.

1&2. Zone de cuisson
3&4. Panneau de commande tactile

UTILISER DE LA PLAQUE DE CUISSON AVEC LES BOUTONS DU CAPTEUR



1. ON/OFF
2. Minuteur
3. Température
4. Puissance
5. Paramètres de valeur +
6. Paramètres de valeur -
7. Sécurité enfant (appuyez et maintenez 5 et 6)
8. Boost
9. Affichage

Instructions d'utilisation du produit

Après avoir inséré la fiche dans la prise, un « bip » sera émis et l'indicateur au-dessus de la touche [ON/OFF] commencera à allumé, L'écran affiche [L], indiquant que l'appareil est connecté à l'alimentation électrique ; c'est ce qu'on appelle le mode veille. Placez un ustensile de cuisine approprié au centre de la zone de cuisson. Le voyant clignote sous l'écran lorsque la touche [ON/Off] est pressée une fois. L'appareil passe en mode de sélection et l'indicateur au-dessus de la touche [On/Off] reste allumé. Appuyez sur les touches de fonction correspondantes pour démarrer l'opération. Arrêtez l'opération et passez en mode veille en appuyant sur la touche [On/Off] après la cuisson.

Mode de cuisson

1. Puissance :

- Appuyez sur la touche [Power] ; l'indicateur s'allume et l'écran affiche 5, indiquant le niveau de puissance par défaut. La puissance peut être réglée au niveau souhaité à l'aide des touches de sélection des valeurs < > .
- 10 niveaux de puissance par zones de cuisson sont disponibles. (300 W, 600 W, 900 W, 1 000 W, 1 200 W, 1 300 W, 1 400 W, 1 600 W, 1 800 W, 2 000 W).
- Lorsque la zone de cuisson gauche et la zone de cuisson droite fonctionnent en mode puissance en même temps, la puissance totale maximale pour les deux zones de cuisson est de 3 400 W. Le niveau de puissance total ne peut dépasser 17 niveaux. Cela signifie que lorsque la zone de cuisson gauche est réglée sur le niveau 9, la zone de cuisson droite ne peut être réglée que sur le niveau 8 ou sur un niveau inférieur.

www.elektromarkabolt.hu

- Lorsque la puissance de travail totale pour 2 zones de cuisson correspond à 17 niveaux. Si le niveau de puissance de l'une des zones de cuisson augmente, celui de l'autre zone de cuisson diminuera automatiquement.
- Pour choisir un autre mode de cuisson, appuyez sur la touche [Temp.] ou appuyez sur la touche [On/Off] pour arrêter l'opération.

2. Température :

- Appuyez sur la touche [Temp.], l'indicateur [Temp.] s'allume. L'afficheur indique 120 (°C), ce qui correspond à la température par défaut. La température peut être ajustée au niveau de puissance souhaité à l'aide des touches de sélection de la valeur < > .
- 10 niveaux de température par zones de cuisson sont disponibles. (60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C, 220 °C, 240 °C).
- Lorsqu'une zone de cuisson fonctionne en mode température, la puissance de l'autre zone de cuisson (en mode puissance uniquement) peut être définie au maximum au niveau 9.
- Pour choisir un autre mode de cuisson, appuyez sur la touche [Power.] ou appuyez sur la touche [On/Off] pour arrêter l'opération.

Sécurité enfants

Appuyez < > sur pendant 3 secondes pour activer le verrouillage. Maintenez la touche < > enfoncée pendant 3 secondes pour déverrouiller. L'afficheur indique « LOC »

Fonction Minuterie

L'utilisateur peut régler le temps de cuisson lorsqu'un mode de cuisson spécifique est sélectionné. Appuyez une fois sur la touche [Timer] pour accéder à la fonction minuterie. Le témoin [Timer] situé en haut de la touche s'allume. Sur l'affichage apparaîtra l'heure par défaut [0]. Appuyez sur < > pour régler l'heure souhaitée. La durée est comprise entre 0 et 180 minutes. Pour annuler cette fonction, appuyez sur la touche [On/Off] pour revenir en mode veille.

Fonction Boost

- Appuyez sur la touche [Boost] ; l'indicateur s'allume et l'écran affiche 10, indiquant le niveau de puissance maximale. Après 30 sec., le réglage de la puissance ou de la température est rétabli.
- Lorsque 2 zones de cuisson fonctionnent, la fonction BOOST est indisponible.
- Lorsque la fonction BOOST est activée sur une zone de cuisson et qu'une autre zone de cuisson est ensuite mise en marche, la fonction BOOST est désactivée sur la première zone de cuisson.
- Lorsque la fonction Boost est activée, il est possible de passer au mode de cuisson Température en appuyant sur la touche [Temp.].
- Pour annuler cette fonction, appuyez sur la touche [On/Off] pour revenir en mode veille.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠

- Avant le nettoyage, éteignez la plaque de cuisson et laissez-la refroidir.
- Ne nettoyez jamais l'appareil avec un appareil à vapeur ou à haute pression : vous vous exposeriez à un risque de choc électrique.
- Lors du nettoyage, assurez-vous de ne frotter que légèrement **le capteur marche/arrêt.** Vous pourriez accidentellement allumer la plaque de cuisson !

www.elektromarkabolt.hu

Plaque de cuisson en vitrocéramique

Important ! N'utilisez jamais d'agents de nettoyage agressifs tels que des agents de récurage rugueux, des nettoyants abrasifs pour casseroles, des antirouille et des détachants, etc.

Nettoyage après utilisation

Nettoyez toujours la plaque de cuisson entière lorsqu'elle est sale. Il est recommandé de le faire après chaque utilisation de la plaque de cuisson. Utilisez un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle pour le nettoyage. Ensuite, séchez la plaque de cuisson avec un chiffon propre et sec pour vous assurer qu'il ne reste plus de détergent sur la surface de la plaque de cuisson.

Nettoyage hebdomadaire

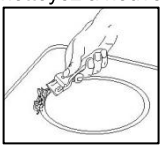
Nettoyez soigneusement l'ensemble de la plaque de cuisson une fois par semaine avec des produits de nettoyage pour vitrocéramique que l'on trouve dans le commerce.

Veuillez suivre attentivement les instructions du fabricant.

Lorsqu'il est appliqué, l'agent de nettoyage enduira la plaque de cuisson d'un film protecteur résistant à l'eau et à la saleté. Toutes les saletés restent sur le film et peuvent être enlevées facilement. Ensuite, frottez la plaque de cuisson avec un chiffon propre. Assurez-vous qu'il ne reste pas d'agent de nettoyage sur la surface de la plaque de cuisson, car cela entraînerait une forte réaction lorsque la plaque de cuisson sera chauffée et la surface se déformera.

Salissures spécifiques

Les salissures et taches importantes (calcaire et taches brillantes type nacre) se nettoient le mieux lorsque la plaque de cuisson est encore légèrement chaude. Utilisez des agents de nettoyage commerciaux pour nettoyer la plaque de cuisson.
Procédez comme indiqué au paragraphe 2.
Tout d'abord, humidifiez les aliments qui sont tombés sur la plaque avec un chiffon humide, puis enlevez les salissures restantes avec un grattoir spécial pour les plaques de vitrocéramique. Ensuite, nettoyez à nouveau la plaque de cuisson comme décrit dans le paragraphe 2.



Le sucre brûlé et le plastique fondu doivent être retirés immédiatement, lorsqu'ils sont encore chauds, avec un grattoir pour verre. Ensuite, nettoyez à nouveau la table de cuisson comme décrit dans le paragraphe 2.
Les grains de sable qui peuvent entrer sur la plaque de cuisson lorsque vous épluchez des pommes de terre ou nettoyez la laitue peuvent rayer la surface de la plaque de cuisson lorsque vous déplacez des casseroles ou poêles. Assurez-vous qu'il ne reste aucun grain de sable sur la plaque de cuisson.
Les changements de couleur de la table de cuisson n'affecteront pas la fonction et la stabilité du matériau vitrocéramique. Ces changements de couleur ne sont pas des changements dans le matériau, mais des résidus alimentaires qui n'ont pas été éliminés et qui ont brûlé à la surface.
Il en résulte des **taches brillantes** lorsque la base des ustensiles de cuisine frotte sur la surface de la plaque de cuisson, en particulier lorsque des ustensiles de cuisine à base d'aluminium ou des produits de nettoyage inadaptés sont utilisés. Elles sont difficiles à enlever avec des agents de nettoyage standard. Vous devrez peut-être répéter le processus de nettoyage plusieurs fois. Avec le temps, la décoration s'effacera et des taches sombres apparaîtront à la suite de l'utilisation d'agents de nettoyage agressifs et de casseroles et poêles inappropriées.

www.elektromarkabolt.hu

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLÈME

À noter

Si votre appareil est défectueux, vérifiez si vous ne pouvez pas corriger le problème vous-même en consultant ces instructions d'utilisation.

Il y a quelques problèmes décrits ci-dessous que vous pouvez résoudre vous-même.

Les fusibles sautent régulièrement ?

Contactez un service client technique ou un électricien !

Vous ne pouvez pas allumer votre plaque de cuisson à induction ?

- Le système de câblage (boîte à fusibles) de la maison a-t-il grillé un fusible ?
- La table de cuisson est-elle connectée au secteur ?
- Les boutons du capteur sont-ils partiellement recouverts d'un chiffon humide, d'un fluide ou d'un objet métallique ? Veuillez rectifier.
- Utilisez-vous des ustensiles de cuisine inadaptés ? Voir la section « Ustensiles de cuisson pour plaques à induction ».

Les ustensiles de cuisine que vous utilisez font-ils des bruits ?

Ceci est dû à des raisons techniques ; la plaque d'induction et la casserole ou la poêle ne s'abîmeront pas.

Le ventilateur de refroidissement fonctionne-t-il toujours après avoir été éteint ?

Ceci est normal puisque l'unité électronique est en cours de refroidissement.

La plaque de cuisson fait-elle des bruits (claquements ou craquements) ?

Ceci est dû à des raisons techniques et ne peut être évité.

La plaque de cuisson présente-t-elle des détériorations ou des fissures ?

Si des fissures, des fractures ou d'autres défauts apparaissent sur votre plaque de cuisson en vitrocéramique, éteignez immédiatement l'appareil. Débranchez immédiatement le fusible et appelez le service client.

En cas d'erreur pendant le fonctionnement, veuillez vérifier le tableau suivant avant d'appeler le service client. Voici quelques erreurs courantes et les vérifications à effectuer.

Problèmes	Vérifications	Solution
Après avoir branché l'appareil et appuyé sur la touche « Alimentation », il n'y a pas de réponse de l'appareil.	Y a-t-il une panne de courant ?	Attendez que l'alimentation soit rétablie.
	Le fusible est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché ?	Vérifiez soigneusement l'origine du problème. Si le problème ne peut pas être résolu, veuillez contacter notre centre de service pour l'inspection et la réparation.
	La fiche est-elle fermement connectée ?	
Le chauffage est interrompu pendant l'utilisation normale et un « bip » retentit.	Des ustensiles de cuisine sont-ils bien utilisés et sont-ils compatibles ?	Remplacez les ustensiles de cuisine ; utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à la plaque de cuisson à induction.
	L'ustensile de cuisine n'est pas placé au centre de la zone de cuisson.	Placez les ustensiles de cuisine au centre de la zone de cuisson indiquée.
	Les ustensiles de cuisine sont-ils chauffés mais continuellement retirés ?	Placez les ustensiles de cuisine à l'intérieur de la zone de cuisson.
Aucune opération pendant le chauffage n'est en cours d'utilisation.	Les ustensiles de cuisine sont-ils vides ou la température est-elle trop élevée ?	Veuillez vérifier que l'appareil est utilisé correctement.

www.elektromarkabolt.hu

	L'entrée/sortie d'air sont-elles obstruées ou y a-t-il de la saleté accumulée ?	Dégagez l'entrée/la sortie d'air. Attendez que l'appareil refroidisse, puis rallumez-le.
	L'appareil travaille-t-il plus de 2 heures sans aucune interaction ?	Réinitialisez les modes de cuisson ou utilisez la fonction minuterie.
Des codes d'erreur sont signalés.	E1 – E8	Si des codes d'erreur E1 à E8 sont signalés, veuillez contacter le centre de service pour inspection et réparation.

Si les mesures correctives/vérifications ci-dessus ne peuvent pas résoudre le problème, débranchez immédiatement l'appareil et contactez le centre de service pour inspection et réparation. Notez le code d'erreur et signalez-le au centre de service. Pour éviter tout danger et dommage à l'appareil, ne le démontez pas ou ne le réparez pas par vous-même.

GARANTIE ET SERVICE

Si vous avez besoin d'informations ou si vous rencontrez un problème, veuillez contacter le centre d'assistance clientèle de Gorenje de votre pays (vous trouverez son numéro de téléphone dans le dépliant de garantie mondiale). S'il n'y a pas de centre d'assistance clientèle dans votre pays, rendez-vous chez votre revendeur Gorenje local ou contactez le service après-vente des appareils électroménagers Gorenje.

Réservé à un usage personnel !

Nous nous réservons le droit d'apporter toute modification à ce manuel !

GORENJE
NOUS VOUS SOUHAITONS DE PROFITER PLEINEMENT DE VOTRE APPAREIL

www.elektromarkabolt.hu

UPUTE ZA UPORABU HR

Odlaganje starih uređaja

Simbol na proizvodu ili ambalaži označuje da se s ovim proizvodom ne smije postupiti kao s kućanskim otpadom. Umjesto toga treba ga predati na prikladno mjesto za recikliranje električne i elektroničke opreme.
Osiguravanjem pravilnog odlaganja ovog proizvoda pomoći ćete u zaštiti okoliša i zdravlja ljudi, koji bi inače mogli biti oštećeni neprimjerenim odlaganjem ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda, molimo da se obratite lokalnoj gradskoj upravi, odlagalištu otpada ili trgovini u kojoj ste kupili proizvod.

Pravilna uporaba

Ploča za kuhanje treba se koristiti isključivo za pripremu hrane u domu. Ne smije se koristiti za bilo koju drugu svrhu.

Za vašu informaciju...

Pažljivo pročitajte ovaj priručnik prije uporabe uređaja. Sadržava važne informacije o sigurnosti te o tome kako koristiti i paziti na uređaj kako biste ga mogli koristiti mnogo godina.
Ako se kod vašeg uređaja pojavi kvar, prvo pročitajte odjeljak "Što učiniti ako dođe do problema?" Često možete sami ispraviti manje probleme, bez potrebe za pozivanjem servisnog inženjera. Čuvajte ovaj priručnik na sigurnom mjestu i proslijedite ga novim vlasnicima radi informacija i sigurnosti.

SIGURNOSNE UPUTE

Spajanje i rad

- Uređaji su izrađeni u skladu s odgovarajućim sigurnosnim propisima.
- Uređaj je proizveden u skladu s odgovarajućim učinkovitim sigurnosnim standardima. Ipak, preporučujemo da osobe s ograničenom fizičkom, motoričkom ili mentalnom sposobnošću ili osobe s neadekvatnim iskustvom ili znanjem ne koriste uređaj osim ako nisu pod nadzorom kvalificirane osobe. Ista preporuka vrijedi kada uređaj koriste malodobne osobe.
- Spajanje uređaja na električnu mrežu te popravak i servisiranje uređaja smije obavljati samo kvalificirani električar u skladu s trenutno važećim sigurnosnim propisima. Radi vlastite sigurnosti, nemojte dopustiti da bilo tko osim kvalificiranog servisera instalira, servisira ili popravlja ovaj uređaj.
- Provjerite ima li mrežna utičnica ispravan natpis (16 A, 230 V) prije spajanja uređaja.
- Uređaj upotrebljavajte samo ako električni sustav u vašem domu ima snagu od 16 A.
- Razina buke: Lc < 70 dB(A)

Odnosi se na ploču za kuhanje

Nikada ne dodirujte površine uređaja za zagrijavanje ili kuhanje. Tijekom rada postat će veoma vruće. Držite djecu na sigurnoj udaljenosti. Postoji opasnost od opeklina!

- **Nikada nemojte dopustiti da indukcijska ploča radi bez nadzora, jer postavka velike snage (maks.) rezultira izuzetno brzim reakcijama.**

www.elektromarkabolt.hu

- Uređaj uvijek postavite i upotrebljavajte na suhu, stabilnu, ravnu i horizontalnu površinu.
- Prilikom kuhanja obratite pozornost na brzinu zagrijavanja zona za kuhanje. Izbjegavajte zagrijavanje praznih lonaca, jer postoji opasnost od pregrijavanja!
- Ne stavljajte prazne lonce i tave na uključene zone za kuhanje.
- Budite oprezni pri uporabi posuda u kojima ključa voda, jer voda može ispariti neprimjetno, što može dovesti do oštećenja lonca i ploče za kuhanje za koje nećemo snositi nikakvu odgovornost.
- Važno je da isključite zonu za kuhanje nakon uporabe.
- Pregrijane masti i ulja mogu se spontano zapaliti. Uvijek nadgledajte pripremu hrane kad koristite masti i ulja. Nikada ne gasite zapaljene masti i ulja vodom! Stavite poklopac na tavu i isključite zonu za kuhanje.
- Staklokeramička površina ploče za kuhanje iznimno je robusna. Međutim, trebali biste paziti da tvrdi predmeti ne padnu na staklokeramičku ploču. Oštri predmeti koji padnu na vašu ploču za kuhanje mogu je slomiti.
- Ako se na staklokeramičkoj ploči pojave pukotine ili neki drugi nedostaci, odmah isključite uređaj. Odmah odspojite osigurač i nazovite službu za korisnike.
- Ako se ploča za kuhanje ne može isključiti zbog kvara na senzoru, odmah odspojite uređaj i nazovite službu za korisnike.
- Budite oprezni pri radu s kućanskim uređajima! Spojni kabeli ne smiju doći u kontakt s vrućim zonama za kuhanje.
- Staklokeramička ploča za kuhanje ne smije se upotrebljavati kao površina za pohranu.
- Ne stavljajte aluminijsku foliju ili plastiku na zone za kuhanje. Držite sve što se može otopiti, kao što su plastika, folija, a posebno šećer i hrana sa šećerom, podalje od vrućih zona za kuhanje. Koristite poseban strugač za staklo kako biste odmah uklonili sav šećer sa staklokeramičke ploče (dok je još vruća) kako biste izbjegli oštećenje ploče za kuhanje.
- Metalni predmeti (lonci i tave, pribor za jelo itd.) nikada se ne smiju odložiti na indukcijsku ploču jer mogu
  postati vrući. Opasnost od opeklina!
- Ne stavljajte zapaljive predmete ili predmete koji se mogu deformirati zbog topline izravno ispod ploče.
- Metalni predmeti koje nosite na tijelu mogu postati vrući u neposrednoj blizini indukcijske ploče. Oprez! Opasnost od opeklina! To neće utjecati na predmete koji se ne mogu magnetizirati (npr. zlatno ili srebrno prstenje).
- Nikada ne koristite zone za kuhanje za zagrijavanje neotvorenih konzervi hrane ili ambalaže od spojeva materijala. Zbog napajanja se mogu rasprsnuti!

www.elektromarkabolt.hu

- Držite tipke senzora čistima, jer uređaj može prepoznati kontakt prstom kao prljavštinu. Nikada ne stavljajte ništa (posude, krpe itd.) na tipke senzora! Ako hrana iskipi na tipke senzora, savjetujemo vam da aktivirate gumb za isključivanje.
- Vruće posude ne smiju prekrivati tipke senzora, jer će se na taj način uređaj automatski isključiti.
- Aktivirajte sigurnosnu bravu za djecu ako se u kući nalaze kućni ljubimci koji bi mogli doći u kontakt s pločom za kuhanje.
- Indukcijska ploča ne smije se upotrebljavati kad se piroliza odvija u ugrađenoj pećnici.
- Uređaj nije namijenjen za rad pomoću vanjskog mjerača vremena ili odvojenog sustava daljinskog upravljanja.
- Nemojte koristiti staklokeramičku ploču ako je napuknuta ili slomljena. Ako se pojavi vidljiva pukotina,
  odmah odspojite uređaj s napajanja.
- Ako je priključni kabel oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser, ili neka druga slično osposobljena osoba kako bi se izbjegla opasnost.
- Ne dopustite da kabel visi preko ruba stola ili radne površine.
- UPOZORENJE: Opasnost požara: na površinu ploče za kuhanje nemojte odlagati nikakve predmete.
- UPOZORENJE: Kuhanje na ploči bez nadzora pri uporabi masti ili ulja može biti opasno i može dovesti do požara. Nikada ne pokušavajte ugasiti požar vodom, već isključite uređaj i zatim poklopcem ili vlažnom krpom prekrijte plamen.
- Nakon uporabe, isključite element ploče za kuhanje pomoću regulatora i ne oslanjajte se na detektor posude (ovisno o modelu)
- UPOZORENJE: Ako je površina napuknuta, isključite uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara (ovisno o modelu)
- Na ploču za kuhanje nemojte stavljati nikakve metalne predmete, kao što su noževi, vilice, žlice ili poklopci, jer se mogu zagrijati (ovisno o modelu)
- UPOZORENJE: Prije zamjene žarulje provjerite je li uređaj isključen kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- Nemojte koristiti oštra abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla vrata pećnice, jer mogu ogrebati površinu, što može dovesti do razbijanja stakla.

www.elektromarkabolt.hu

Odnosi se na osobe

Oprez!

Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe. Budite oprezni kako ne biste dodirivali vruće elemente. Djeca mlađa od osam godina trebaju biti čitavo vrijeme pod nadzorom.
Djecu uvijek nadzirite i nemojte im dozvoliti da se igraju uređajem.
Djeca, starija od osam godina, kao i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili umnih sposobnosti, ili osobe s nedostatkom znanja i iskustava, smiju koristiti uređaj isključivo pod odgovarajućim nadzorom, odnosno ako su upoznate sa sigurnom uporabom uređaja, i ako jasno razumiju opasnosti koje su povezane s uporabom uređaja.
Djeci nemojte dozvoliti da se igraju uređajem.
Čišćenje i održavanje ne smije biti prepušteno djeci, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
Uređaj i kabel držite izvan dosega djece mlađe od 8 godina.

Pažnja:

- Osobe sa srčanim elektrostimulatorima ili ugrađenim inzulinskim pumpama moraju se pobrinuti da indukcijska ploča ne utječe na njihove implantate (frekvencijski raspon indukcijske ploče je 20-50 kHz).

Opis uređaja

Ploča za kuhanje
Ploča za kuhanje ima indukcijski način kuhanja. Indukcijska zavojnica ispod staklokeramičke ploče za kuhanje stvara elektromagnetsko naizmjenično polje koje prodire u staklokeramičku ploču i inducira struju koja stvara toplinu u dnu lonca. Kod indukcijske zone za kuhanje toplina se više ne prenosi iz grijaćeg elementa kroz lonac za kuhanje u hranu koja se kuha, već se potrebna toplina stvara izravno u posudi putem indukcijskih struja.

Prednosti indukcijske ploče za kuhanje
- Štedljivo kuhanje putem izravnog prijenosa energije u lonac (potrebni su prikladni lonci/posude od materijala koji se može magnetizirati).
- Povećana sigurnost, jer se energija prenosi samo kad je lonac postavljen na ploču.
- Vrlo učinkovit prijenos energije između indukcijske zone za kuhanje i dna lonca.
- Brzo zagrijavanje.
- Opasnost od opeklina je mala jer se prostor za kuhanje zagrijava samo kroz dno posude; hrana koja iskipi ne lijepi se za površinu.
- Brza, osjetljiva kontrola opskrbe energijom.

RAD

Posuđe za indukcijske ploče za kuhanje
Posuđe za indukcijske zone za kuhanje treba biti izrađeno od metala i imati magnetska svojstva. Dno treba biti dovoljno veliko.

www.elektromarkabolt.hu

Koristite samo lonce s dnom prikladnim za indukciju.
Ovako se utvrđuje prikladnost lonca:

Odgovarajuće posuđe	Neodgovarajuće posuđe
Emajlirani čelični lonci s debelim dnom	Lonci od bakra, nehrđajućeg čelika, aluminija, vatrostalnog stakla, drva, keramike i terakote
Lonci od lijevanog željeza s emajliranim dnom	
Lonci od višeslojnog nehrđajućeg čelika, termitnog čelika otpornog na hrđu ili aluminija s posebnim dnom	

Provedite dolje opisano testiranje magneta ili provjerite ima li lonac simbol prikladnosti za kuhanje s indukcijskom strujom.

Testiranje magneta:

Pomaknite magnet prema dnu posuđa. Ako ga privuče, možete koristiti posuđe na indukcijskoj ploči.



Napomena:

Pri uporabi posuda određenih proizvođača prikladnih za indukciju, mogu se pojaviti zvukovi koji se mogu pripisati dizajnu ovih posuda.
Budite oprezni pri uporabi posuda u kojima ključa voda, jer voda može ispariti neprimjetno, što može dovesti do oštećenja lonca i ploče za kuhanje za koje nećemo snositi nikakvu odgovornost.

Zona za kuhanje	Promjer posude
Ø 145 mm	Ø 120 - 220 mm

Nikada ne koristite posude s izobličenim dnom. Izdubljeno ili zaobljeno dno može ometati rad zaštite od pregrijavanja, tako da uređaj može postati prevruć. To može dovesti do pucanja staklene ploče i topljenja dna posude. Šteta nastala zbog uporabe neprikladnih posuda ili zagrijavanja praznih posuda isključena je iz jamstva.



Postavke snage

Snaga zagrijavanja zona za kuhanje može se podesiti na različite razine snage. U tablici ćete pronaći primjere kako koristiti svaku postavku.

Razina kuhanja:	*Prikladno za:*
1-2	Održavanje hrane toplom. Krčkanje malih količina (**postavka najniže snage**).
3	Krčkanje.

www.elektromarkabolt.hu

4-5	Krčkanje većih količina ili pečenje većih komada mesa dok se ne ispeku.
6	Pečenje, hrana postaje sočna.
7-8	Pečenje.
9-10	Pečenje **(najveća izlazna snaga).**

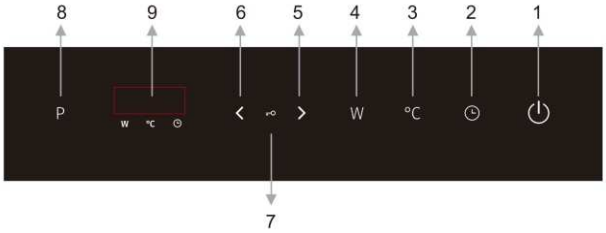
PLOČA INDUKCIJSKOG ŠTEDNJAKA



Dekorativni dizajn može odstupati od slika.

1&2. Zona za kuhanje
3&4. Upravljačka ploča osjetljiva na dodir

UPRAVLJANJE PLOČOM TIPKAMA SENZORA



1. UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE
2. Mjerač vremena
3. Temperatura
4. Snaga
5. Postavke vrijednosti +
6. Postavke vrijednosti -
7. Blokada za djecu (pritisnite i zadržite 5 i 6)
8. Pojačavanje
9. Zaslon

Upute za uporabu proizvoda
Nakon umetanja utikača u utičnicu, oglasit će se zvučni signal i indikator iznad tipke [uključivanje/isključivanje] počet će svijetli, na zaslonu se prikazuje [L], što znači da je uređaj spojen na napajanje; ovaj način rada naziva se stanje mirovanja. Postavite odgovarajuće posuđe na središte zone za kuhanje. Svjetlo ispod zaslona trepće kad jednom pritisnete tipku [uključivanje/isključivanje]. Uređaj prelazi u način odabira i indikator iznad tipke [uključivanje/isključivanje] svijetli. Pritisnite odgovarajuće funkcijske tipke za pokretanje rada. Zaustavite rad i prebacite u stanje mirovanja pritiskom tipke [uključivanje/isključivanje] nakon kuhanja.

www.elektromarkabolt.hu

Način kuhanja

1. Snaga:

- Pritisnite tipku [Snaga]; indikator svijetli i na zaslonu se prikazuje 5, što označava zadanu razinu snage. Snagu možete podesiti na željenu razinu snage tipkama za podešavanje vrijednosti < > .
- Ukupno ima 10 razina snage za svaku zonu za kuhanje. (300 W, 600 W, 900 W, 1000 W, 1200 W, 1300 W, 1400 W, 1600 W, 1800 W, 2000 W).
- Kad lijeva zona za kuhanje i desna zona za kuhanje istodobno rade u načinu napajanja, maksimalna ukupna snaga za 2 zone za kuhanje je 3400 W. Ukupna razina snage ne može biti veća od 17 razina. To znači da kada je lijeva zona za kuhanje na razini 9, desna zona za kuhanje može biti jednaka ili manja od razine 8.
- Kad je ukupna radna snaga za 2 zone za kuhanje 17 razina, ako jedna od zona za kuhanje poveća razinu snage, druga zona za kuhanje automatski će smanjiti razinu snage.
- Za odabir drugog načina pritisnite tipku [Temp.] za prelazak na drugi način kuhanja ili pritisnite tipku [uključivanje/isključivanje] za zaustavljanje postupka.

2. Temperatura:

- Pritisnite tipku [Temp.] i zasvijetlit će indikator [Temp]. Na zaslonu će se prikazati 120 (°C), označavajući zadanu temperaturu. Temperatura se može podesiti na željenu razinu snage tipkama za podešavanje vrijednosti < > .
- Ukupno ima 10 razina snage za svaku zonu za kuhanje. (60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C, 220 °C, 240 °C).
- Kad jedna zona za kuhanje radi u načinu rada temperature, maksimalna razina snage za drugu zonu za kuhanje u načinu rada napajanja može biti samo 9.
- Za odabir drugog načina pritisnite tipku [Snaga] za prelazak na drugi način kuhanja ili pritisnite tipku [uključivanje/isključivanje] za zaustavljanje postupka.

Sigurnosna blokada za djecu

Pritisnite < > na 3 sekunde za aktiviranje blokade. Pritisnite i zadržite < > na 3 sekunde za otključavanje. Na zaslonu će se prikazati "LOC"

Funkcija tajmera

Korisnik može podesiti vrijeme kuhanja kad je odabran određeni način kuhanja. Pritisnite tipku [Tajmer] jednom za pristup funkciji tajmera. Na vrhu tipke svijetlit će indikator [Tajmer]. Na zaslonu će se prikazati zadano vrijeme [0]. Pritisnite < > za podešavanje željenog vremena. Vremenski raspon je 0-180 minuta. Za otkazivanje ove funkcije pritisnite tipku [uključivanje/isključivanje] za povratak u stanje mirovanja.

Funkcija pojačavanja

- Pritisnite tipku [Pojačavanje]; indikator svijetli i na zaslonu se prikazuje 10, što označava maksimalnu razinu snage. Nakon 30 sekundi, nastavit će se željena snaga ili temperatura.
- Kad rade 2 zone za kuhanje, funkcija POJAČAVANJA ne radi.
- Kad 1 zona za kuhanje radi s funkcijom POJAČAVANJA, a zatim uključite drugu zonu, prva zona za kuhanje isključit će funkciju POJAČAVANJA.
- Tijekom funkcije pojačavanja, može se prebaciti na način kuhanja s temperaturom pritiskom tipke [Temp.].
- Za otkazivanje funkcije pojačavanja pritisnite tipku [uključivanje/isključivanje] za povratak u stanje mirovanja.

www.elektromarkabolt.hu

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Prije čišćenja isključite ploču za kuhanje i pustite da se ohladi.
- Uređaj se ne smije čistiti parnim ili visokotlačnim čistačima, jer to može izazvati strujni udar.
- Prilikom čišćenja pobrinite se da samo lagano prebrišete **senzor za uključivanje/isključivanje**. U suprotnom se ploča za kuhanje može slučajno uključiti!

Staklokeramička ploča za kuhanje

Važno! Nikada ne koristite agresivna sredstva za čišćenje kao što su gruba sredstva za čišćenje, abrazivna sredstva za čišćenje tave, sredstva za uklanjanje hrđe i mrlja itd.

Čišćenje nakon uporabe

Uvijek očistite cijelu ploču za kuhanje kad se zaprlja. Preporučuje se da to činite svaki put kad koristite ploču za kuhanje. Za čišćenje koristite vlažnu krpu i malo deterdženta. Zatim posušite ploču čistom suhom krpom kako biste bili sigurni da na površini ploče nema deterdženta.

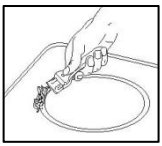
Tjedno čišćenje

Temeljito očistite cijelu ploču jednom tjedno komercijalnim sredstvima za čišćenje staklokeramičke ploče. Pažljivo slijedite upute proizvođača.

Kada se nanese, sredstvo za čišćenje premazat će ploču zaštitnom folijom koja je otporna na vodu i prljavštinu. Sva prljavština ostaje na foliji i može se lako ukloniti. Zatim čistom krpom osušite ploču za kuhanje. Pobrinite se da na površini ploče za kuhanje ne ostane sredstvo za čišćenje, jer će reagirati agresivno kada se ploča zagrije i promijeniti površinu.

Specifična zaprljanost

Visok stupanj zaprljanosti i mrlje (vapnenaste i sjajne mrlje) najbolje je ukloniti kada je ploča još uvijek blago topla. Za čišćenje ploče koristite komercijalna sredstva za čišćenje.
Postupiti kako je navedeno u točki 2.
Prvo namočite hranu koja je iskipjela mokrom krpom, a zatim uklonite preostalu prljavštinu posebnom strugalicom za staklokeramičke ploče za kuhanje. Zatim ponovno očistite ploču kao što je opisano pod točkom 2.



Izgorjeli šećer i rastopljena plastika moraju se odmah ukloniti, kada su još vrući, strugačem za staklo. Zatim ponovno očistite ploču kao što je opisano pod točkom 2.
Zrna pijeska koja mogu dospjeti na ploču za kuhanje kada ljuštite krumpir ili čistite salatu mogu ogrebati površinu ploče za kuhanje kada pomičete lonce. Pobrinite se da na ploči za kuhanje nema zrna pijeska.
Promjene boje ploče neće utjecati na funkciju i stabilnost staklokeramičkog materijala. Te promjene boje nisu promjene u materijalu, već ostaci hrane koji nisu uklonjeni i koji su izgorjeli u površini.
Sjajne mrlje nastaju kada dno posuđa struže po površini ploče, posebno kada se koristi posuđe s aluminijskim dnom ili kada koristite neprikladna sredstva za čišćenje. Teško ih je ukloniti uobičajenim sredstvima za čišćenje. Možda ćete morati ponoviti postupak čišćenja nekoliko puta. S vremenom će se dekoracija istrošiti i pojavit će se tamne mrlje kao rezultat korištenja agresivnih sredstava za čišćenje i neodgovarajućeg donjeg dijela posude.

www.elektromarkabolt.hu

ŠTO UČINITI U SLUČAJU PROBLEMA

⚠ Napomena

Ako je vaš uređaj neispravan, provjerite možete li sami riješiti problem tako da pročitate ove upute za uporabu.

No, postoje neki problemi opisani u nastavku koje možete sami riješiti.
Osigurači redovito iskaču?
Obratite se tehničkoj službi za korisnike ili električaru!
Ne možete uključiti indukcijsku ploču?

- Je li u sustavu ožičenja (kutiji s osiguračima) u kući iskočio osigurač?
- Je li ploča spojena na električnu mrežu?
- Jesu li tipke senzora djelomično prekrivene vlažnom krpom, tekućinom ili metalnim predmetom? Uklonite sve s tipki.
- Koristite li neprikladno posuđe? Pogledajte odjeljak "Posuđe za indukcijske ploče za kuhanje".

Da li posuđe koje koristite proizvodi buku?
To je zbog tehničkih razloga; indukcijska ploča i lonac nisu izloženi riziku.
Radi li ventilator za hlađenje i dalje nakon što je isključen?
To je normalno, jer se elektronička jedinica hladi.
Pravi li ploča za kuhanje buku (zvukovi klika ili pucanja)?
To je zbog tehničkih razloga i ne može se izbjeći.
Ima li ploča znakove oštećenja ili pukotina?
Ako se na staklokeramičkoj ploči pojave pukotine ili neki drugi nedostaci, odmah isključite uređaj. Odmah odspojite osigurač i nazovite službu za

korisnike. U slučaju bilo kakvih pogrešaka tijekom rada, provjerite sljedeću tablicu prije nego što pozovete servis. U nastavku se nalaze neke uobičajene pogreške i provjere koje treba izvršiti.

Znakovi	Kontrolne točke	Otklanjanje kvara
Nakon spajanja na napajanje i pritiska tipke "Snaga", uređaj ne reagira.	Je li došlo do nestanka napajanja?	Pričekajte da se napajanje nastavi.
	Je li osigurač iskočio ili se osigurač strujnog kruga aktivirao?	Pažljivo provjerite uzroke. Ako se problem ne može riješiti, obratite se našem servisnom centru za pregled i popravak.
	Je li utikač čvrsto spojen?	
Zagrijavanje se prekida tijekom normalne uporabe i čuje se "zvučni signal".	Neodgovarajuće posuđe ili nema posuđa na ploči?	Zamijenite posuđe; upotrijebite posuđe prikladno za indukcijski štednjak.
	Posuđe nije postavljeno na središte zone zagrijavanja.	Postavite posuđe na središte naznačene zone zagrijavanja.
	Posuđe se neprekidno zagrijava i uklanja s ploče?	Stavite posuđe na zonu za kuhanje.
Ploča ne radi kad se uključi zagrijavanje.	Je li posuđe prazno ili je temperatura previsoka?	Provjerite koristi li se uređaj ispravno.
	Je li dovod zraka/ispušni ventil začepljen ili se na njemu nakupila prljavština?	Očistite otvor za dovod/ispuh zraka. Pričekajte da se uređaj ohladi, a zatim ga ponovno uključite.

www.elektromarkabolt.hu

	Radi li štednjak više od 2 sata bez ikakve interakcije?	Resetirajte načine kuhanja ili upotrijebite funkciju mjerača vremena.
Prikazuju se kodovi pogrešaka.	E1 – E8	Ako se prikažu kodovi pogrešaka E1–E8, obratite se servisnom centru radi pregleda i popravka.

Ako gore navedeni popravci/kontrole ne mogu riješiti problem, odmah odspojite uređaj s napajanja i obratite se servisnom centru radi pregleda i popravka. Zabilježite kôd pogreške i prijavite ga Servisnom centru d.o.o. Kako biste izbjegli opasnost i oštećenja uređaja, nemojte ga sami rastavljati ili popravljati.

JAMSTVO I SERVIS

Ako trebate informacije ili u slučaju problema, obratite se Centru za korisničku podršku tvrtke Gorenje u vašoj zemlji (broj telefona možete pronaći u međunarodnom jamstvenom listu). Ako u Vašoj zemlji ne postoji Centar za korisničku podršku, obratite se lokalnom prodavaču proizvoda Gorenje ili kontaktirajte servisnu službu odjela kućanskih aparata tvrtke Gorenje.

Samo za osobnu uporabu!

Zadržavamo pravo na izmjene!

GORENJE
ŽELIMO VAM MNOGO ZADOVOLJSTVA PRI UPORABI VAŠEG UREĐAJA

www.elektromarkabolt.hu

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ HU

A régi készülékek ártalmatlanítása

A terméken vagy a csomagolásán lévő szimbólum azt jelzi, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett egy, az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőhelyen kell leadni.
A termék megfelelő ártalmatlanításának biztosításával hozzájárul a környezet és az emberi egészség védelméhez, amelyek egyébként károsodnának a termék nem megfelelő ártalmatlanítása miatt.. A termék újrahasznosításával kapcsolatos részletesebb információkért forduljon a helyi önkormányzathoz, a háztartási hulladékkezelő szolgálathoz vagy ahhoz az üzlethez, ahol a terméket vásárolta.

Helyes használat

A főzőlap kizárólag otthoni ételkészítésre használható. Semmilyen más célra nem használható.

Tájékoztatásul...

Kérjük, a készülék használata előtt olvassa el figyelmesen ezt az útmutatót. Fontos információkat tartalmaz a biztonságról, valamint a készülék használatáról és karbantartásáról, hogy sok éven át megbízhatóan a szolgálatára lehessen.
Ha a készülék meghibásodik, kérjük, először olvassa el a „Mi a teendő probléma esetén?” című részt. A kisebb problémákat gyakran saját maga is elháríthatja anélkül, hogy szerelőt kellene hívnia. Kérjük, őrizze ezt az útmutatót biztonságos helyen, és adja át az új tulajdonosoknak tájékoztatásuk és biztonságuk érdekében.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Csatlakoztatás és működtetés

- A készülékek a vonatkozó biztonsági előírásoknak megfelelően készülnek.
- A készülék a vonatkozó hatályos biztonsági szabványok betartásával készült.
  Mindazonáltal erősen javasolt, hogy csökkent fizikális, érzékszervi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek ne használják a készüléket, kivéve, ha egy képzett személy felügyeli őket. Ugyanez a javaslat vonatkozik arra az esetre is, ha a készüléket kiskorúak használják
- A készülék elektromos hálózatra történő csatlakoztatását, valamint a készülék javítását és szervizelését csak szakképzett szerelő végezheti el, az érvényes biztonsági előírásoknak megfelelően. Saját biztonsága érdekében ne engedje, hogy a készülék üzembe helyezését, szervizelését vagy javítását a szakképzett szerelőn kívül más személy végezze
- A készülék csatlakoztatása előtt győződjön meg arról, hogy a hálózati aljzat névleges teljesítménye megfelelő (16A,230V)..
- Csak akkor használja a készüléket, ha otthonában az elektromos rendszer névleges feszültsége 16A.
- Zajszint: Lc < 70 dB(A)

A főzőlap vonatkozásában

Soha ne érintse meg a fűtő- vagy főzőberendezések felületét. Ezek működés közben felforrósodnak. A gyerekeket tartsa biztonságos távolságban. Fennáll az égési sérülés veszélye!

www.elektromarkabolt.hu

- **Soha ne hagyja az indukciós főzőlapot felügyelet nélkül működni, mivel a nagy teljesítmény-beállítás (max. teljesítmény) rendkívül gyors reakciókat eredményez.**
- A készüléket mindig száraz, stabil, egyenes és vízszintes felületre helyezze és ott használja.
- Főzéskor ügyeljen a főzési mezők felmelegedési sebességére. Kerülje az edények szárazon forralását, mert fennáll az edények túlmelegedésének veszélye!
- Ne helyezzen üres edényeket a bekapcsolt főzési mezőre.
- Legyen óvatos a párolóedények használatakor, mert a forró víz észrevétlenül elpárologhat, ami az edény és a főzőlap károsodását okozhatja, amiért nem vállalunk felelősséget.
- A főzési mezőt használat után feltétlenül kapcsolja ki.
- A túlhevített zsírok és olajok spontán meggyulladhatnak. Mindig felügyelje a zsírokat és olajokat tartalmazó ételek készítését. Soha ne próbálja vízzel eloltani a meggyulladt zsírt és olajat! Tegye a fedőt az edényre és kapcsolja ki a főzési mezőt.
- A főzőlap üvegkerámia felülete rendkívül robusztus. Ugyanakkor kerülje el, hogy kemény tárgyakat ejtsen az üvegkerámia főzőlapra. A főzőlapra eső éles tárgyak eltörhetik azt.
- Ha az üvegkerámia főzőlapon repedések, törések vagy egyéb hibák jelennek meg, azonnal kapcsolja ki a készüléket. Azonnal kapcsolja ki a biztosítékot és hívja az ügyfélszolgálatot.
- Ha a főzőlapot nem lehet kikapcsolni az érintésre reagáló vezérlés hibája miatt, azonnal húzza ki a készüléket, és hívja az ügyfélszolgálatot..
- Legyen elővigyázatos, amikor háztartási készülékekkel dolgozik! A csatlakozó kábelek nem érintkezhetnek a forró főzési mezőkkel.
- Az üvegkerámia főzőlapot nem szabad tárolóhelyként használni.
- Ne tegyen alufóliát vagy műanyagot a főzési mezőre. Tartson távol a forró főzési mezőktől mindent, ami megolvadhat, például műanyagot, fóliát és különösen cukrot és cukros ételeket. Egy speciális üvegkaparóval azonnal távolítsa el a cukrot a kerámia főzőlapról (ha még forró), hogy elkerülje a főzőlap károsodását.
- Fém tárgyakat (fazekakat, serpenyőket, evőeszközöket, stb.) soha ne helyezzen az indukciós főzőlapra, mert ezek forróvá válhatnak. Égésveszély!
- Ne helyezzen éghető, gyúlékony vagy hő hatására deformálódó tárgyakat közvetlenül a főzőlap alá.
- A testen hordott fémtárgyak felforrósodhatnak az indukciós főzőlap közvetlen közelében. Figyelem! Égésveszély! A nem mágnesezhető tárgyakat (pl. arany vagy ezüstgyűrűket) ez nem érinti.
- Soha ne használja a főzési mezőket bontatlan ételdobozok vagy vegyes anyagokból készült csomagolás melegítésére. A feszültségtől szétrobbanhatnak!

www.elektromarkabolt.hu

- Tartsa tisztán az érzékelő gombokat, mert a készülék ujjal való érintkezésnek tekintheti a szennyeződést. Soha ne tegyen semmit (edényeket, konyaruhát, stb.) az érzékelő gombokra. Ha az étel ráfolyik az érzékelőgombokra, javasolt az OFF gomb alkalmazása.
- A forró edények soha nem szabad, hogy elfedjék az érzékelő gombokat, mert ez a készülék automatikus kikapcsolását okozza.
- Aktiválja a gyerekzárat, ha olyan háziállat tartózkodik a lakásban, amely hozzáérhet a főzőlaphoz.
- Az indukciós főzőlapot nem szabad használni, ha a beépített sütőben éppen pirolitikus tisztítás folyik.
- A készüléket nem szabad külső időzítővel vagy külön távirányítóval működtetni.
- Ne használja az üvegkerámia főzőlapot, ha az megrepedt vagy eltörött. Ha látható repedés jelenik meg, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a tápkábel megsérült, azt a veszélyek elkerülése érdekében kizárólag a gyártó, annak márkaszervize vagy más, megfelelően képzett személy cserélheti ki.
- Ne hagyja, hogy a kábel túllógjon az asztal vagy a munkalap szélén.
- FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.
- FIGYELMEZTETÉS: A főzőlapon zsírral vagy olajjal felügyelet nélkül történő főzés veszélyes lehet és tüzet okozhat. Soha ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet, hanem kapcsolja ki a készüléket, majd fedje le a lángot fedővel vagy nedves ruhával.
- Használat után kapcsolja ki a főzőlapot a vezérlő segítségével és ne hagyatkozzon az edényfelismerésre. (modelttől függően)
- FIGYELMEZTETÉS: Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket, hogy elkerülje az áramütés lehetőségét. (modelltől függően)
- Fémtárgyakat, például kést, villát, kanalat és fedőt ne tegyen a főzőlap felületére, mert felforrósodhatnak. (modelltől függően)
- FIGYELMEZTETÉS: A lámpa cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy elkerülje az áramütés lehetőségét.
- Ne használjon durva súrolószert vagy éles fémkaparót a sütőajtó üvegének tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg széttörését eredményezheti..

Személyek vonatkozásában

Figyelem!

A készülék és hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket. A 8 évesnél fiatalabb gyerekeket távol kell tartani a készüléktől, kivéve, ha felügyeletük biztosított.
A gyerekeket felügyelni szükséges, hogy ne játsszanak a készülékkel.

www.elektromarkabolt.hu

Ezt a készüléket akkor használhatják 8 éves vagy annál idősebb gyerekek, valamint csökkent fizikális, érzékszervi vagy mentális képességekkel élők, illetve megfelelő tapasztattal és tudással nem rendelkező személyek, ha felügyeletük biztosított, vagy ha útmutatást kaptak a készülék használatáról és megértették az azzal járó veszélyeket.
A gyerekek nem szabad, hogy játsszanak a készülékkel.
Gyerekek nem végezhetik a készülék tisztításával és karbantartásával járó feladatokat, kivéve, ha 8 évesnél idősebbek és felügyeletük biztosított.
Tartsa távol a készüléket és annak kábelét a 8 évnél fiatalabb gyermekektől.

Figyelem:

- A szívritmus-szabályozóval vagy beültetett inzulinpumpával rendelkező személyeknek meg kell győződniük arról, hogy az implantátumukat nem befolyásolja az indukciós főzőlap (az indukciós főzőlap frekvenciatartománya 20-50 kHz).

A készülék ismertetése

A főzőlap
A főzőlap indukciós főzési móddal rendelkezik. Az üvegkerámia főzőlap alatt található indukciós tekercs váltakozó elektromágneses mezőt hoz létre, amely áthatol az üvegkerámián, és hőtermelő áramot indukál az edény aljában. Az indukciós főzési mezőnél a hő már nem a főzőedényen keresztül jut át a fűtőelemről a főzendő ételbe, hanem az indukciós áramok segítségével közvetlenül az edényben keletkezik a szükséges hő.

Az indukciós főzőlap előnyei
- Energiatakarékos főzés az energia közvetlenül az edénybe juttatásával (megfelelő, mágnesezhető anyagból készült fazekak/serpenyők szükségesek).
- Megnövelt biztonság, mivel az energia csak akkor kerül át, ha egy edényt a főzőlapra helyezünk.
- Rendkívül hatékony energiaátvitel az indukciós főzési mező és az edény alja között.
- Gyors felmelegedés.
- Az égési sérülések kockázata alacsony, mivel a főzőfelület csak az edény alján keresztül melegszik fel; a kifutott étel nem tapad a felülethez.
- Az energiaellátás gyors, érzékeny szabályozása.

MŰKÖDÉS

Indukciós főzőlaphoz való edények
Az indukciós főzési mezőkhöz használt edényeknek fémből kell készülniük, és mágneses tulajdonságokkal kell rendelkezniük. Az edények alja kellően nagy kell hogy legyen.

Csak indukciós főzőlapon való használatra alkalmas edényeket használjon.
Egy edény alkalmassága az alábbiak szerint állapítható meg:

Megfelelő edény	Nem megfelelő edény
Vastag aljú, zománcozott acél edények	Rézből, rozsdamentes acélból, alumíniumból, tűzálló üvegből, fából, kerámiából és terrakottából készült edények
Zománcozott aljú öntöttvas edények	
Speciális aljú, többrétegű rozsdamentes acélból, rozsdamentes fermit acélból vagy alumíniumból készült edények	

www.elektromarkabolt.hu

Végezze el az alább leírt mágnestesztet, vagy győződjön meg arról, hogy az edényen fel van tüntetve az indukciós főzésre való alkalmasság jelzése.

Mágnesteszt:

Mozgasson egy mágnest az edény alja felé. Ha vonzza, az edény használható indukciós főzőlapon.



Megjegyzés:

Bizonyos gyártók indukciós edényeinek használatakor zajok léphetnek fel, amelyek az edények kialakításának tulajdoníthatók..

Legyen óvatos a párolóedények használatakor, mert a forró víz észrevétlenül elpárologdhat, ami az edény és a főzőlap károsodását okozhatja, amiért nem vállalunk felelősséget.

Főzési mező	**Edény átmérő**
Ø 145 mm	**Ø 120 - 220 mm**

Soha ne használjon eldeformálódott aljú edényeket. Az üreges vagy lekerekített alj megzavarhatja a túlmelegedés elleni védelem működését, így a készülék túlságosan felmelegszik. Ez az üveg tetejének megrepedéséhez és az edény aljának megolvadásához vezethet. A nem megfelelő edények használatából vagy az ételek szárazra párolgásából eredő károkra a garancia nem vonatkozik.



Teljesítmény-beállítások

A főzési mezők fűtési teljesítménye különböző teljesítmény-fokozatokra állítható. A táblázatban példákat talál az egyes beállítások használatára.

Főzési fokozat:	***Ideális:***
1-2	Ételek melegen tartása. Kisebb mennyiségek párolása (**legalacsonyabb teljesítmény-fokozat**).
3	Párolás.
4-5	Nagyobb mennyiségek párolása vagy nagyobb húsdarabok sütése, amíg át nem sülnek.
6	Sütés, szaft kinyerése.
7-8	Sütés.
9-10	Sütés **(legmagasabb teljesítmény-fokozat)**.

www.elektromarkabolt.hu

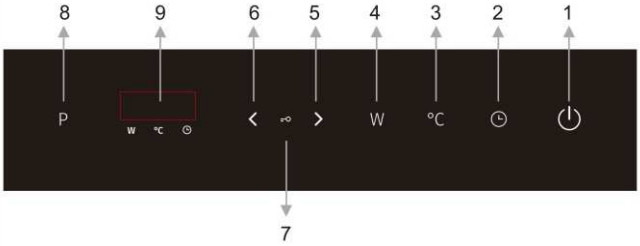
INDUKCIÓS FŐZŐLAP PANEL



A dekor design eltérhet az illusztráción láthatótól.

1&2. Főzési mező
3&4. Érintésre reagáló vezérlő panel

A FŐZŐLAP MŰKÖDTETÉSE A SZENZORGOMBOKKAL



1. BE/KI
2. Időzítés
3. Hőmérséklet
4. Teljesítmény
5. Értékbeállítások +
6. Értékbeállítások -
7. Gyerekzár (Tartsa nyomva 5 & 6)
8. Boost (intenzív fokozat)
9. Kijelző

A készülék használati útmutatója
A villásdugó aljzatba illesztését követően sípolás lesz hallható és villogni kezd a [Be/Ki] gomb feletti jelfény világít az [L] jelzés jelenik meg, jelezve, hogy a készülék csatlakoztatva van az áramforráshoz; ez az állapot a készenléti üzemmód. Helyezzen egy megfelelő edényt a főzési mező közepére. A [Be/Ki] gomb egyszeri megnyomására a kijelzőn az a kijelző alatti fény villog. A készülék kiválasztási módba lép, és a [Be/Ki] gomb feletti jelfény világít. Nyomja meg a megfelelő funkciógombokat a működés elindításához. A főzés végeztével állítsa le a folyamatot és váltson készenléti üzemmódba a [Be/Ki] gomb megnyomásával.

Főzés üzemmód

1. Teljesítmény:

- Nyomja meg a [Teljesítmény] gombot; a jelfény kigyullad, a kijelzőn az 5 lesz látható, jelezve az alapértelmezett teljesítmény-fokozatot. A teljesítény az érték-beállító gombok < > segítségével állítható a kívánt fokozatra.
- Minden főzési mezőhöz 10 teljesítmény-fokozat tartozik. (300W, 600W, 900W, 1000W, 1200W, 1300W, 1400W, 1600W, 1800W, 2000W).

www.elektromarkabolt.hu

- Ha a bal és a job oldali főzési mező egyszerre működik, a két főzőlap együttes teljesítménye maximum 3400W lehet. Az összteljesítmény nem haladhatja meg a 17 fokozatot. Ez azt jelenti, hogy ha a bal oldai főzési mező 9-es fokozaton van, a jobb oldali maximum 8-as fokozaton lehet, vagy az alatt.
- Ha a 2 főzési mező összteljesítménye 17 és az egyik főzési mező teljesítménye nő, a másik automatikusan csökkenni fog.
- Másik üzemmód kiválasztásához nyomja meg a [Hőmérséklet] gombot, vagy a működés leállításához nyomja meg az [Be/Ki] gombot.

2. Hőmérséklet:

- A [Hőmérséklet] gomb megnyomására a [Hőmérséklet] jelfény kigyullad. A kijelzőn a 120 (°C), lesz látható, jelezve az alapértelmezett hőmérsékletet. A hőmérséklet az érték-beállító gombok  segítségével állítható be.
- Minden főzési mezőhöz 10 lehetséges hőmérséklet-beállítás tartozik. (60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C, 220 °C, 240 °C).
- Ha az egyik főzési mező hőmérséklet üzemmódban működik, a másik, teljesítmény üzemmódban lévő, főzési mező teljesítmény-fokozata maximum 9-es lehet.
- Másik üzemmód kiválasztásához nyomja meg a [Teljesítmény] gombot, vagy a működés leállításához leállításához nyomja mg a [Be/Ki] gombot.

Gyerekzár

A zár bekapcsolásához tartsa 3 másodpercig nyomva a  gombot. A zár kikapcsolásához tartsa 3 másodpercig nyomva a  gombot. A kijelzőn a “LOC” felirat lesz látható.

Időzítés funkció

Egy adott főzési mód kiválasztásakor a felhasználó beállíthatja a főzési időt. Az időzítés funkcióba való belépéshez nyomja meg egyszer az [Időzítés] gombot. Ekkor kigyullad a gomb tetején lévő [Időzítés] jelfény. A kijelzőn az alapértelmezett idő [0] lesz látható. A kívánt időtartam beállításához nyomja meg a  gombot. A beállítható időtartomány 0 és 180 perc között van. A funkcióból való kilépéshez nyomja meg az [Időzítés] gombot, vagy nyomja meg a [Be/Ki] gombot a készenléti üzemmódba való visszatéréshez.

Intenzív (boost) funkció

- Nyomja meg az [Intenzív] gombot; a jelfény kigyullad és a kijelzőn a maximális teljesítmény-fokozat (10) jelenik meg. 30 másodperc elteltével a készülék átvált a kívánt teljesítményű vagy hőmérsékletű működésre.
- Ha két főzési mező van működésben, az intenzív funkció nem kapcsolható be.
- Ha az egyik főzési mező van bekapcsolva és intenzív funkción működik, majd a másik főzési mező is bekapcsolásra kerül, az első főzési mező kilép az intenzív funkcióból.
- Az intenzív funkció működése közben a [Hőmérséklet] gomb megnyomásával lehetséges [Hőmérséklet] üzemmódra váltani.
- Az intenzív funkcióból való kilépéshez és a készenléti üzemmódba történő visszalépéshez nyomja meg a [Be/Ki] gombot.

www.elektromarkabolt.hu

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- A tisztítás megkezdése előtt kapcsolja ki a főzőlapot és hagyja kihűlni.
- A főzőlap tisztításához ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítót, mert ez áramütést okozhat.
- Tisztításkor ügyeljen arra, hogy csak enyhén törölje át a **be/ki szenzort.** Ellenkező esetbena főzőlap véletlenül bekapcsolhat.

Üvegkerámia főzőlap

Fontos! Soha ne használjon agresszív tisztítószereket, például durva súrolószereket, súroló hatású serpenyőtisztítókat, rozsda- és folteltávolítókat stb.

Tisztítás használat után

Mindig tisztítsa meg az egész főzőlapot, ha az beszennyeződött. Javasoljuk, hogy ezt minden alkalommal tegye meg, amikor a főzőlapot használja. A tisztításhoz használjon nedves ruhát és kevés mosogatószert. Ezután törölje szárazra a főzőlapot egy tiszta, száraz ruhával, hogy ne maradjon tisztítószer a főzőlap felületén.

Heti tisztítás

Hetente egyszer alaposan tisztítsa meg a teljes főzőlapot kereskedelmi forgalomban lévő üvegkerámia tisztítószerrel.

Kérjük, gondosan kövesse a gyártó utasításait.

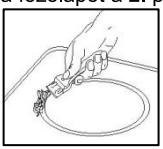
Felhordáskor a tisztítószer védőréteget képez a főzőlapon, amely ellenáll a víznek és a szennyeződésnek. Minden szennyeződés ezen a filmrétegen marad és könnyen eltávolítható lesz. Ezután törölje szárazra a főzőlapot egy tiszta ruhával. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon tisztítószer a főzőlap felületén, mert az agresszívan reagál a főzőlap felmelegedésekor és megváltoztatja a felületet.

Speciális szennyeződés

A **makacsabb szennyeződéseket** és foltokat (vízköves és fényes, gyöngyház típusú foltok) a legjobban akkor lehet eltávolítani, ha a főzőlap még kissé meleg. A főzőlap tisztításához használjon kereskedelmi forgalomban lévő tisztítószereket.

A 2. pontban leírtak szerint járjon el.

Először áztassa be a főzőlapra égett ételt egy nedves ruhával, majd távolítsa el a maradék szennyeződést egy speciális üvegkerámia főzőlapokhoz való üvegkaparóval. Ezután tisztítsa meg ismét a főzőlapot a 2. pontban leírtak szerint.



Az odaégett cukrot és az olvadt műanyagot azonnal, még forrón el kell távolítani, üvegkaparóval. Ezután tisztítsa meg ismét a főzőlapot a 2. pontban leírtak szerint.

A burgonya hámozása vagy a saláta tisztítása során a főzőlapra kerülő **homokszemek** megkarcolhatják a főzőlap felületét, amikor az edényeket mozgatja. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon homokszem a főzőlapon.

A főzőlap **színének megváltozása** nem befolyásolja az üvegkerámia anyagának működését és stabilitását. Ezek a színváltozások nem az anyag változásai, hanem az el nem távolított élelmiszer-maradványok, amelyek beleégtek a felületbe.

Fényes foltok keletkeznek, ha az edény alja a főzőlap felületéhez dörzsölődik, különösen akkor, ha alumínium aljú edényeket vagy nem megfelelő tisztítószereket használ. Ezeket nehéz normál tisztítószerekkel eltávolítani. Előfordulhat, hogy a tisztítási folyamatot többször meg kell ismételnie. Idővel a dekoráció lekopik, és sötét foltok jelennek meg az agresszív tisztítószerek és a hibás edényaljak miatt.

www.elektromarkabolt.hu

MI A TEENDŐ PROBLÉMA ESETÉN?

⚠ Kérjük, vegye figyelembe

Ha készüléke meghibásodott, ellenőrizze, hogy a jelen használati útmutató alapján saját maga el tudja-e hárítani a hibát.

De van néhány alább ismertetett probléma, amelyet saját maga is megoldhat.
A biztosítékok rendszeresen kimennek?
Forduljon műszaki ügyfélszolgálatunkhoz vagy villanyszerelőhöz!
Nem tudja bekapcsolni az indukciós főzőlapot?

- A házban lévő vezetékrendszerben (biztosítékdobozban) kiment a biztosíték?
- Csatlakoztatta a főzőlapot az elektromos hálózathoz?
- A szenzorgombokat részben takarja egy nedves kendő, folyadék vagy fémtárgy? Kérjük, távolítsa el.
- Nem megfelelő edényt használ? Lásd az ”Indukciós főzőlaphoz való edények« részt.

Az Ön által használt edény hangot ad ki?
Ennek technikai okai vannak; az indukciós főzőlap és az edény nincs veszélyben.
A hűtőventilátor kikapcsolást követően is működik?
Ez természetes jelenség, mivel az elektronikus egység hűtése ilyenkor folyamatban van.
A főzőlap zajt ad (kattog vagy recseg)?
Ennek technikai okai vannak és nem lehet elkerülni.
Repedések vagy törések vannak a főzőlapon?
Ha az üvegkerámia főzőlapon repedések, törések vagy egyéb hibák jelentkeznek, azonnal kapcsolja ki a készüléket. Azonnal húzza ki a biztosítékot, és hívja az Ügyfélszolgálatot.

Ha bármilyen hiba lép fel működés közben, kérjük, ellenőrizze az alábbi táblázatot, mielőtt a szervizhez fordulna. Az alábbiakban felsorolunk néhány gyakori hibát és az elvégzendő ellenőrzéseket.

Hiba	Ellenőrzendő pontok	Megoldás
A tápellátás csatlakoztatása és a „bekapcsoló” gomb megnyomása után a készülék nem válaszol.	Áramszünet van?	Várja meg, amíg az áramellátás újraindul.
	Kiment a biztosíték vagy kioldott a megszakító?	Gondosan ellenőrizze a kiváltó okokat. Ha a probléma nem oldható meg, kérjük, forduljon szervizközpontunkhoz ellenőrzés és javítás céljából.
	A dugó megfelelően be van dugva?	
Normál használat közben a melegítés megszakad, és hangjelzés hallható.	A főzőlapon nincs edény, vagy a rajta lévő edények nem megfelelőek?	Helyezzen edényt a főzőlapra; használjon indukciós főzőlaphoz megfelelő edényt.
	Az edény nincs a főzési mező közepén.	Helyezze az edényt a jelzett főzési mező közepére.
	Az edény felmelegszik, de folyamatosan leveszik a főzőlapról?	Az edényt a főzési mezőn belül helyezze el.
A melegítés közben a főzőlap nem működik.	Üres az edény, vagy túl magas a hőmérséklet?	Ellenőrizze, hogy nem használják-e helytelenül a készüléket.
	Eltömődött a levegő bemeneti / kimeneti nyílás, vagy szennyeződés gyűlt fel rajta?	Tisztítsa ki a levegő bemeneti / kimeneti nyílást. Várja meg, amíg a készülék lehűl, majd kapcsolja be újra.

www.elektromarkabolt.hu

	A főzőlap több, mint 2 órája működik mindenféle beavatkozás nélkül?	Állítsa be újra a főzési módokat vagy használja az időzítés funkciót.
A készülék hibakódokat jelez.	E1 – E8	Ha az E1-E8 hibakódokat látja megjelenni, forduljon a márkaszervizhez ellenőrzés és javítás céljából.

Ha a fenti megoldások/ellenőrzések nem tudják megoldani a problémát, azonnal húzza ki a készüléket az aljzatból, és forduljon a márkaszervizhez ellenőrzés és javítás céljából. Jegyezze fel a hibakódot és jelentse a szerviznek. A veszélyek és a készülék károsodásának elkerülése érdekében ne szerelje szét vagy javítsa meg egyedül.

GARANCIA ÉS SZERVIZ

Ha további információkra van szüksége, vagy problémája van, forduljon az Ön országában található Gorenje Ügyfélszolgálati Központhoz (ezek telefonszámát megtalálja a garancialevélen). Ha az Ön országában nem működik ilyen ügyfélszolgálati központ, keresse fel a helyi Gorenje márkakereskedőt, vagy lépjen kapcsolatba a Gorenje háztartási készülékek szerviz részlegével

Kizárólag személyes használatra!

A módosítások jogát fenntartjuk!

A GORENJE
SOK ÖRÖMET KÍVÁN ÖNNEK
KÉSZÜLÉKE HASZNÁLATA SORÁN

www.elektromarkabolt.hu

INSTRUKCJA OBSŁUGI PL

Usuwanie starych urządzeń

Symbol na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno traktować tak, jak innych odpadów domowych. Należy oddać go do właściwego punktu skupu surowców wtórnych zajmującego się złomowanym sprzętem elektrycznym i elektronicznym.
Właściwa utylizacja i złomowanie pomagają w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu niniejszego urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

Stosowanie zgodne z przeznaczeniem

Płytę kuchenną należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw w gospodarstwie domowym. Płyty kuchennej nie wolno używać niezgodnie z jej przeznaczeniem.

Tu znajdziesz ...

Prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed użyciem urządzenia. Zawiera ważne informacje związane z bezpieczeństwem, użytkowaniem, utrzymaniem i konserwacją urządzenia, abyś mógł się z niego cieszyć jak najdłużej.
W razie nastąpienia usterki, należy przejrzeć najpierw rozdział „Co robić w razie problemów?“ Niewielkie zakłócenia możesz często usunąć samodzielnie i zaoszczędzić poprzez to niepotrzebne koszty serwisu.
Należy starannie przechowywać niniejszą instrukcję. Dla informacji i bezpieczeństwa proszę przekazać instrukcję obsługi i montażu jej nowym właścicielom.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Dotyczące podłączenia i funkcjonowania

- Urządzenia są budowane według odnośnych regulacji dotyczących bezpieczeństwa.
- Urządzenie jest wyprodukowane zgodnie z obowiązującymi przepisami i standardami bezpieczeństwa, mimo to nie zaleca się, aby osoby niepełnosprawne lub niedołężne oraz osoby nie posiadające praktyki i wiedzy do tego niezbędnej, użytkowały urządzenia bez odpowiedniego nadzoru. Podobnie nie zaleca się młodzieży użytkowania urządzenia bez nadzoru.
- Podłączenie do sieci, konserwację i reparację urządzeń może przeprowadzać jedynie autoryzowany specjalista według obowiązujących regulacji dotyczących bezpieczeństwa. Prace wykonywane nieodpowiednio narażają twoje bezpieczeństwo.
- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że gniazdko elektryczne ma właściwą wartość znamionową natężenia (16 A, 230V).
- Z urządzenia korzystaj tylko wtedy, gdy napięcie prądu systemu sieci elektrycznej w Twoim domu wynosi 16 A.
- Poziom hałasu: Lc < 70 dB(A)

Dotyczące płyty kuchennej

Nigdy nie dotykaj powierzchni ogrzewania lub urządzenia do gotowania. Podczas pracy będą się nagrzewać. Trzymaj dzieci w bezpiecznej odległości. Istnieje ryzyko spalania!

www.elektromarkabolt.hu

- **Z powodu szybkiej reakcji w wyniku ustawienia na wysoki poziom grzania, nie należy używać płyty indukcyjnej bez nadzoru!**
- Urządzenie należy zawsze umieszczać i używać na suchej, stabilnej, równej i poziomej powierzchni.
- Podczas gotowania należy uwzględnić dużą prędkość nagrzewania się stref grzejnych. Proszę unikać gotowania pustych garnków, ponieważ może to spowodować niebezpieczeństwo przegrzania się garnków!
- Nie należy stawiać na włączone strefy grzejne pustych garnków i patelni.
- Ostrożnie podczas używania specjalnych garnków do gotowania mleka. W garnkach tych może niepostrzeżenie wygotować się woda! Może to doprowadzić do uszkodzenia zarówno garnka, jaki i kuchenki.
- Po zakończeniu gotowania należy niezwłocznie wyłączyć strefę grzejną.
- Tłuszcze i oleje ogrzane na zbyt wysoką temperaturę mogą się łatwo zapalić. Potrawy zawierające tłuszcze i oleje należy przygotowywać tylko pod nadzorem. Palących się tłuszczy i olei nie należy nigdy gasić wodą! Należy nałożyć pokrywkę i wyłączyć strefę grzejną.
- Powierzchnia ze szkła ceramicznego jest bardzo odporna. Mimo tego należy unikać upuszczania twardych przedmiotów na powierzchnię ze szkła ceramicznego. Punktowe obciążenie udarowe może spowodować pęknięcie powierzchni płyty kuchennej.
- W przypadku rys, pęknięć albo złamania płyty ze szkła ceramicznego należy niezwłocznie wyłączyć urządzenie. Należy niezwłocznie wyłączyć bezpiecznik i powiadomić serwis obsługi klienta.
- Jeśli nie można wyłączyć płyty kuchennej w wyniku popsucia się sterowania sensorowego, należy niezwłocznie wyłączyć bezpiecznik i powiadomić serwis obsługi klienta.
- Uwaga podczas prac z urządzeniami gospodarstwa domowego! Przewody tych urządzeń nie mogą mieć styczności z gorącymi strefami grzejnymi.
- Płyty ze szkła ceramicznego nie można używać jako miejsca do odkładania przedmiotów.
- Nie należy kłaść na strefy grzejne folii aluminiowej lub tworzyw sztucznych. Należy trzymać z daleka od gorącej strefy grzejnej wszystko, co mogłoby się stopić, na przykład: tworzywa sztuczne, folia, w szczególności cukier i potrawy zawierające duże ilości cukru. Cukier należy natychmiast – jeszcze w gorącym stanie – podważyć z powierzchni płyty kuchennej specjalnym skrobakiem z żyletką, aby w ten sposób uniknąć uszkodzeń.
- Na powierzchni płyty kuchennej nie można pozostawiać przedmiotów metalowych, (np. naczynia kuchenne, sztućce...), ponieważ mogą się one zbytnio nagrzać. Niebezpieczeństwo poparzenia!

www.elektromarkabolt.hu

- Nie należy wkładać tuż pod płytę grzejną żadnych łatwopalnych przedmiotów lub przedmiotów łatwo odkształcających się.
- Należy mieć na uwadze, że przedmioty metalowe, które noszone są na ciele, mogą się zbytnio nagrzać, gdy znajdą się w pobliżu płyty indukcyjnej. Uwaga! Niebezpieczeństwo poparzenia! Nie dotyczy to przedmiotów, które nie wykazują cech magnetycznych (np. złote lub srebrne pierścionki).
- W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać zamkniętych puszek konserwowych lub opakowań wielowarstwowych na strefach grzejnych. Dopływ energii może spowodować ich pęknięcie!
- Przyciski sensorowe należy utrzymywać w czystości, ponieważ zanieczyszczenia na urządzeniu mogą zostać rozpoznane jako dotknięcie palcem. Nigdy nie wolno kłaść żadnych przedmiotów (garnki, ściereczki itp.) na przyciski sensorowe! Jeżeli garnki wykipią i przyciski sensorowe zostaną objęte przez płyn, radzimy nacisnąć na przycisk wyłącz.
- Gorące garnki i patelnie nie mogą przykrywać przycisków sensorowych. W takim przypadku urządzenie wyłączy się automatycznie.
- Jeżeli w domu obecne są zwierzęta domowe, które mogłyby dostać się do płyty kuchennej, wówczas należy aktywować zabezpieczenie przed włączeniem przez dzieci.
- Jeśli w przypadku kuchenek do zabudowy ma miejsce piroliza, wówczas nie można używać płyty indukcyjnej.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Nie należy użytkować płyty witroceramicznej, jeżeli na jej powierzchni znajdują się pęknięcia. W przypadku pojawienia się widocznych pęknięć należy natychmiast odciąć zasilanie urządzenia.
- Aby uniknąć zagrożenia, w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi on zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.
- Nie pozostawiaj przewodu sieciowego zwisającego z krawędzi stołu lub blatu kuchennego.
- OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: na powierzchnię płyty nie należy kłaść żadnych przedmiotów.
- OSTRZEŻENIE: Gotowanie z użyciem tłuszcz bądź oleju na płycie kuchennej bez nadzoru grozi niebezpieczeństwem i może spowodować pożar. Nigdy nie należy próbować zgasić ognia, używając do tego wody. Urządzenie należy wyłączyć i płomień przykryć pokrywą lub wilgotną ścierką.
- Po zakończeniu pracy należy wyłączyć płytę grzewczą za pomocą elementu sterującego i nie polegać na czujniku patelni. (w zależności od modelu)

www.elektromarkabolt.hu

- OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem. (w zależności od modelu)
- Na indukcyjnym polu grzejnym nie należy kłaść przedmiotów takich jak noże, widelce, łyżki oraz pokrywki, ponieważ mogą się one mocno nagrzać. (w zależności od modelu)
- OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, przed wymianą żarówki należy się upewnić, że urządzenie jest wyłączone.
- Do czyszczenia szyby drzwiczek kuchenki nie należy używać silnych, ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może doprowadzić do rozbicia szyby.

Dotyczące osób

Uwaga!

Urządzenie i jego dostępne części stają się gorące podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzewczych. Dzieci poniżej 8 roku życia powinny być trzymane z dala od urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.
Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
Dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej, jak również nie posiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, mogą korzystać z urządzenia tylko pod nadzorem lub po szkoleniu w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i uświadomieniu o potencjalnych zagrożeniach.
Dzieciom nie wolno bawić się z urządzeniem.
Dzieci nie powinny dokonywać czyszczenia i konserwacji, chyba że mają więcej niż 8 lat i są pod nadzorem.
Przechowywać urządzenie i jego przewód zasilający poza zasięgiem dzieci poniżej 8 lat.

Uwaga:

- Osoby z rozrusznikami serca lub z wszczepionymi pompkami insuliny muszą się upewnić, że praca ich implantatów nie zostanie zakłócona poprzez płytę indukcyjną (obszar częstotliwości płyty indukcyjnej wynosi20-50 kHz).

Opis urządzenia

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

www.elektromarkabolt.hu

Zalety płyty indukcyjnej

- Gotowanie oszczędzające energię poprzez bezpośrednie przenoszenie energii na garnek (konieczne są odpowiednie garnki z magnetycznego materiału).
- Wzmożone bezpieczeństwo, ponieważ energia przekazywana jest tylko wtedy, gdy garnek zostaje postawiony na strefę grzejną.
- Przekazywanie energii pomiędzy indukcyjną strefą grzejną a dnem garnka przebiega z dużą skutecznością.
- Duża prędkość nagrzewania.
- Niebezpieczeństwo przypalenia jest niskie, ponieważ powierzchnia gotowania podgrzewana jest jedynie poprzez dno garnka i dlatego potrawy, które wykipiały nie przypalają się.
- Szybka, doskonale wypoziomowana regulacja dopływu energii.

OBSŁUGA

Garnki na płytę indukcyjną

Garnek do gotowania używany na płycie indukcyjnej musi być z metalu, posiadać właściwości magnetyczne i dostateczną powierzchnię dna.

Należy używać tylko garnków z dnem nadającym się do indukcji.
Oto jak ustalić odpowiedniość naczynia:

Odpowiednie naczynia	Nieodpowiednie naczynia
Naczynia emaliowane ze stali z mocnym dnem	Naczynia do gotowania z miedzi, ze stali nierdzewnej, z aluminium, ze szkła żaroodpornego, z żaroodpornego drewna i ceramiki, względnie z terrakoty
Naczynia do gotowania z odlewu stali z emaliowanym dnem	
Naczynia do gotowania ze stali nierdzewnej wielowarstwowej, z nierdzewnego ferrytu, względnie z aluminium ze specjalnym dnem	

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

Test magnetyczny:

Proszę zbliżyć magnez do dana garnka. Jeżeli zostanie on przyciągnięty, możesz użyć naczynia na płycie indukcyjnej.



Uwaga:

Podczas używania garnków niektórych producentów, które nadają się do gotowania na płycie indukcyjnej, mogą dać się słyszeć szmery, które związane są ze sposobem budowy tych garnków.
Ostrożnie podczas używania specjalnych garnków do gotowania mleka. W garnkach tych może niepostrzeżenie wygotować się woda! Może to doprowadzić do uszkodzenia zarówno garnka, jaki i kuchenki.

Strefa grzejna	Średnica dna patelni
Ø 145 mm	Ø 120 - 220 mm

www.elektromarkabolt.hu

Nigdy nie używaj patelni ze źle wyprofilowanym dnem. Wklęsłe lub wypukłe dno może zakłócać działanie zabezpieczenia przed przegrzaniem, w konsekwencji płyta kuchenna stanie się zbyt gorąca. Może to spowodować pęknięcia na powierzchni witroceramicznej oraz topienie się dna naczynia. Gwarancja nie kryje szkody, powstałej z powodu stosowania niewłaściwych naczyń czy też z powodu przegrzewania pustych, suchych naczyń (bez zawartości).



Ustawienia mocy

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

Stopień gotowania:	***Nadaje się do:***
1-2	Utrzymywanie ciepła potraw. Duszenie małych ilości (najniższa moc).
3	Duszenie.
4-5	Duszenie większych ilości lub pieczenie większych kawałków mięsa, aż będą ugotowane w całości.
6	Pieczenie, uzyskiwanie soków.
7-8	Pieczenie.
9-10	Pieczenie (największa moc).

www.elektromarkabolt.hu

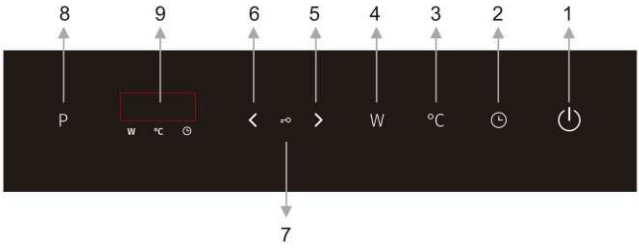
PANEL KUCHENKI INDUKCYJNEJ



Wzór może odbiegać od ilustracji.

1&2. Strefa grzejna
3&4. Panel sterowania dotykowego

OBSŁUGA PŁYTY GRZEWCZEJ ZA POMOCĄ PRZYCISKÓW DOTYKOWYCH



1. Wyłącznik (WŁĄCZ/WYŁĄCZ)
2. Timer
3. Temperatura
4. Moc
5. Ustawienia wartości +
6. Ustawienia wartości -
7. Blokada przed dziećmi (Naciśnij i przytrzymaj 5 i 6)
8. Tryb przyspieszenia mocy (Boost)
9. Wyświetlacz

Instrukcja obsługi
Po włożeniu wtyczki do gniazdka uruchomiony zostanie sygnał dźwiękowy a znajdujący się nad wyłącznikiem [WŁĄCZ/WYŁĄCZ] wskaźnik zapali się, spowoduje wyświetlenie symbolu [L], sygnalizując w ten sposób, że urządzenie jest podłączone do źródła zasilania. Stan ten zwany jest trybem czuwania. W środku strefy gotowania umieścić odpowiednie naczynie. Jednokrotne naciśnięcie wyłącznika [WŁĄCZ/WYŁĄCZ] Lampka pod wyświetlaczem zacznie migać. Urządzenie przejdzie wówczas w tryb wyboru a znajdujący się nad wyłącznikiem [WŁĄCZ/WYŁĄCZ] wskaźnik zapali się. Przy pomocy odpowiednich przycisków funkcyjnych uruchomić urządzenie. Zatrzymać pracę urządzenia i przełączyć je w tryb czuwania naciskając po zakończeniu gotowania przycisk wyłącznika [WŁĄCZ/WYŁĄCZ].

www.elektromarkabolt.hu

Tryb gotowania:

1. Zasilanie:

- Naciśnij klawisz [Moc]; wskaźnik zaświeci się, a na wyświetlaczu pojawi się 5, wskazując domyślny poziom mocy. Moc można dostosować do pożądanego poziomu za pomocą przycisków ustawiania wartości < > .
- Dla każdej płyty dostępnych jest łącznie 10 poziomów mocy. (300W, 600W, 900W, 1000W, 1200W, 1300W, 1400W, 1600W, 1800W, 2000W).
- Gdy lewa i prawa płyta działają w trybie zasilania w tym samym czasie, maksymalna łączna moc dla 2 płyt wynosi 3400 W. Całkowity poziom mocy nie może przekroczyć 17 poziomów. Oznacza to, że gdy lewa płyta ma poziom 9, wówczas prawa płyta może mieć poziom równy lub niższy niż 8.
- Całkowita moc robocza dla 2 płyt wynosi 17 poziomów. Jeśli jedna z płyt zwiększy poziom mocy, druga płyta automatycznie zmniejszy poziom mocy.
- W celu wybrania innego trybu nacisnąć przycisk [Temp.], który pozwala na włączenie innego trybu gotowania, lub wyłącznik [WŁĄCZ/WYŁĄCZ], by zatrzymać pracę urządzenia.

2. Temperatura:

- Naciskać przycisk [Temp.] aż do zapalenia się wskaźnika temperatury. Na wyświetlaczu pojawi się 120 (°C), wskazując temperaturę domyślną. Temperaturę można dostosować do żądanego poziomu mocy za pomocą przycisków ustawiania wartości < > .
- Dla każdej płyty dostępnych jest łącznie 10 poziomów temperatury. (60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C, 220 °C, 240 °C).
- Gdy jedna płyta pracuje w trybie temperatury, moc drugiej płyty w trybie zasilania może wynosić maksymalnie 9.
- W celu wybrania innego trybu nacisnąć przycisk [Moc], który pozwala na włączenie innego trybu gotowania, lub wyłącznik [WŁĄCZ/WYŁĄCZ], by zatrzymać pracę urządzenia.

Zabezpieczenie przed otwieraniem przez dzieci

Naciśnij < > na 3 sekundy, aby aktywować blokadę. Naciśnij i przytrzymaj < > przez 3 sekundy, aby odblokować. Na wyświetlaczu pojawi się “LOC”.

Funkcja zegara

Po wybraniu określonego trybu gotowania użytkownik może wybrać czas gotowania. Jednorazowe naciśnięcie przycisku [Timer] powoduje uruchomienie funkcji zegara. Zapali się wówczas znajdujący się z lewej strony przycisku wskaźnik [Timer]. Na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas [0]. Naciśnij < >, aby ustawić żądany czas. Zakres czasu wynosi 0-180 min. Aby anulować tę funkcję, naciśnij przycisk [WŁĄCZ/WYŁĄCZ], aby powrócić do trybu gotowości.

Funkcja Boost

- Naciśnij klawisz [Boost]; wskaźnik zaświeci się, a na wyświetlaczu pojawi się 10, wskazując maksymalny poziom mocy. Po 30 sekundach urządzenie powróci do pracy z żądaną mocą lub temperaturą.
- Gdy pracują 2 płyty, funkcja wzmocnienia grzania jest niewykonalna.
- Gdy 1 płyta pracuje z funkcją wzmocnienia grzania, a następnie zostanie włączona inna płyta, pierwsza płyta wyłączy funkcję wzmocnienia grzania.
- Podczas działania funkcji wzmocnienia grzania można przełączyć na tryb gotowania w określonej temperaturze, naciskając przycisk [Temp.].
- Aby anulować funkcję boost, naciśnij przycisk [WŁĄCZ/WYŁĄCZ], aby powrócić do trybu gotowości.

www.elektromarkabolt.hu

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem płyty kuchennej należy wyłączyć ją z prądu i zostawić, aby wystygła.
- Do czyszczenia płyty kuchennej nie należy używać myjek parowych ani wysokociśnieniowych, gdyż może to spowodować porażenie prądem.
- Podczas czyszczenia należy zwrócić uwagę na to, że przycisk włącz/wyłącz może zostać jedynie

ostrożnie i krótko przetarty. W ten sposób można uniknąć nieopatrznego włączenia płyty!

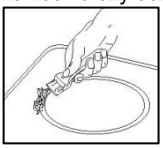
Płyta szklano-ceramiczna
Ważne! Nie wolno stosować środków o agresywnym działaniu, jak np. szorstkie środki czyszczące, rysujące środki do czyszczenia garnków, środki do usuwania rdzy, plam, itd.

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

Pielęgnacja cotygodniowa
Raz w tygodniu należy czyścić i pielęgnować całą płytę kuchenną przy pomocy dostępnych w sprzedaży

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

Specjalne zanieczyszczenia
Silne zanieczyszczenia i plamy (plamy osadowe, plamy o perłowym połysku) dają się najlepiej usunąć w momencie, gdy płyta jest jeszcze ciepła w dotyku. Do tego celu proszę używać dostępnych w sprzedaży środków do czyszczenia i
postępować według wskazówek zawartych w punkcie 2.
Potrawy, które wykipiały należy najpierw zmiękczyć mokrą ściereczką i następnie usunąć pozostałe zanieczyszczenia za pomocą specjalnego skrobaka do płyt kuchennych ze szkła ceramicznego. Na koniec należy oczyścić powierzchnię, postępując według wskazówek zawartych w punkcie 2.



Przypalony cukier i stopione tworzywo sztuczne należy natychmiast usunąć – jeszcze w gorącym stanie – za pomocą skrobaka do szkła. Na koniec należy oczyścić powierzchnię, postępując według wskazówek zawartych w punkcie 2.
Ziarenka piasku, które ewentualnie mogą spaść na płytę kuchenną podczas obierania ziemniaków lub mycia sałaty, mogą porysować powierzchnię na wskutek przesuwania garnków. Dlatego należy zwracać uwagę na to, by na płycie nie pozostawiać ziarenek piasku.
Przebarwienia płyty kuchennej nie mają wpływu na funkcjonowanie i stabilność szkła ceramicznego. W tym przypadku nie chodzi o uszkodzenie płyty kuchennej, lecz o nieusunięte a tym samym przypalone resztki potraw.

www.elektromarkabolt.hu

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

CO ROBIĆ W RAZIE PROBLEMÓW?

⚠ Prosimy mieć na uwadze

Jeżeli dojdzie do awarii sprzętu, prosimy, aby na podstawie niniejszej instrukcji obsługi sprawdzić, czy nie możesz sam usunąć przyczyn awarii.

Istnieją jednak pewne problemy opisane poniżej, które można rozwiązać samodzielnie.
Bezpieczniki wysadzane są wielokrotnie?
Proszę wezwać serwis techniczny obsługi klienta lub elektryka!
Nie możesz włączyć płyty indukcyjnej?

- Czy w instalacji elektrycznej (skrzynka bezpiecznikowa) w domu przepalił się bezpiecznik?
- Czy płyta została podłączona do sieci?
- Czy przyciski dotykowe są częściowo zakryte przez wilgotną ściereczkę, płyn lub metalowy przedmiot? Proszę to naprawić.
- Czy używasz nieodpowiednich naczyń? Patrz rozdział "Naczynia do płyt indukcyjnych".

Używane naczynia do gotowania wydają dźwięki?
Jest to uwarunkowane technicznie; nie istnieje żadne niebezpieczeństwo dla płyty indukcyjnej lub dla naczynia.
Chłodzenie chodzi nadal po wyłączeniu?
To jest normalne, ponieważ elektronika zostaje chłodzona.
Płyta kuchenna wydaje dźwięki (trzeszczenie, trzaskanie)?
To jest uwarunkowane technicznie i nie da się tego uniknąć.
Płyta kuchenna ma rysy lub pęknięcia?
W przypadku rys, pęknięć albo złamania płyty ze szkła ceramicznego należy niezwłocznie wyłączyć urządzenie. Należy niezwłocznie wyłączyć bezpiecznik i powiadomić serwis obsługi klienta.

Jeśli w czasie pracy urządzenia wystąpi błąd, przed wezwaniem serwisu proszę sprawdzić poniższą tabelę. Zawiera ona informacje na temat najczęstszych błędów i czynności kontrolnych, jakie należy wykonać.

Objawy	Punkty kontrolne	Środek zaradczy
Po podłączeniu kabla zasilającego i włączeniu wyłącznika urządzenie nie odpowiada.	Czy jest przerwa w dostawie prądu?	Użyć urządzenia, gdy przywrócone zostanie zasilanie elektryczne.
	Czy wyłączył się bezpiecznik?	Dokładnie sprawdzić główne przyczyny. Jeśli problemu nie da się naprawić, proszę skontaktować się odnośnie kontroli i naprawy z punktem serwisowym.
	Czy wtyczka jest dobrze włożona?	
Podgrzewanie w normalnym trybie pracy zostaje przerwane i słychać jest sygnał dźwiękowy.	Nieodpowiednie naczynie lub brak naczynia?	Zastąpić naczyniami przeznaczonymi do gotowania indukcyjnego.
	Czy naczynie nie zostało odpowiednio ustawione w środku strefy gotowania?	Umieścić naczynie w środku danej strefy gotowania.

www.elektromarkabolt.hu

	Czy podgrzewane naczynie nie jest ciągle zdejmowane?	Umieścić naczynie wewnątrz strefy grzewczej.
Urządzenie nie działa w trakcie podgrzewania.	Czy naczynie jest puste lub temperatura jest zbyt wysoka?	Sprawdzić, czy urządzenie jest używane prawidłowo.
	Czy otwór wlotowy/wylotowy powietrza uległ zapchaniu lub doszło do nagromadzenia się brudu?	Usunąć materiał blokujący otwór wlotowy/wylotowy powietrza. Po ostygnięciu ponownie uruchomić urządzenie.
	Czy kuchenka pracuje przez ponad 2 godziny bez żadnych instrukcji z zewnątrz?	Zresetować tryby gotowania lub użyć funkcji zegara.
Występują kody błędów.	E1 – E8	W przypadku kodów błędu E1-E8, proszę skontaktować się odnośnie kontroli i naprawy z punktem serwisowym.

Jeśli powyższe środki zaradcze/sprawdzające nie rozwiążą problemu, natychmiast odłączyć urządzenie z prądu i skontaktować się odnośnie kontroli i naprawy z punktem serwisowym. Zapisać kod błędu i zgłosić go punktowi serwisowemu. Aby uniknąć zagrożenia i uszkodzenia urządzenia, nie rozbierać i nie naprawiać go samemu.

GWARANCJA I SERWIS

Jeżeli potrzebujesz informacji lub masz problem, skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta Gorenje w Twoim kraju (numer telefonu znajdziesz w ulotce gwarancyjnej). Jeśli w Twoim kraju nie ma Centrum Obsługi Klienta, udaj się do lokalnego sprzedawcy Gorenje lub skontaktuj się z działem serwisu urządzeń gospodarstwa domowego Gorenje.

Tylko do użytku osobistego!

Zastrzegamy sobie prawo do zmian!

GORENJE
ŻYCZY CI DUŻO PRZYJEMNOŚCI Z UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA

www.elektromarkabolt.hu

MANUAL DE UTILIZARE RO

Eliminarea aparatelor vechi



Simbolul de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că produsul nu poate fi considerat un deșeu casnic. În schimb, trebuie predat la un punct de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.
Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, veți ajuta la protejarea mediului și a sănătății umane, care ar putea fi altfel afectate prin eliminarea necorespunzătoare a acestui produs. Pentru informații mai detaliate despre reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul local al orașului, serviciul de eliminare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat produsul.

Utilizarea corectă a produsului

Plita trebuie utilizată numai pentru prepararea alimentelor în casă. Nu poate fi utilizată în alte scopuri.

În atenția dvs...

Citiți cu atenție acest manual înainte de a utiliza acest aparat. Acesta conține informații importante privind siguranța și modul de utilizare și de întreținere a aparatului dvs., astfel încât acesta să vă ofere servicii fiabile un timp îndelungat.
În cazul în care aparatul dvs. prezintă o defecțiune, vă rugăm să consultați mai întâi secțiunea “Ce trebuie să faceți dacă apar probleme?” De multe ori, puteți remedia personal problemele minore, fără a fi nevoie să apelați la un inginer de service. Vă rugăm să păstrați acest manual într-un loc sigur și să-l transmiteți noilor proprietari pentru a avea acces la informații și măsuri de siguranță.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Conectarea și funcționarea

- Aparatele sunt construite în conformitate cu reglementările de siguranță relevante.
- Aparatul este fabricat în conformitate cu standardele de siguranță relevante.
  Cu toate acestea, recomandăm insistent ca persoanele cu capacități fizice, motrice sau mentale afectate sau persoanele cu experiență sau cunoștințe inadecvate să nu utilizeze aparatul decât dacă sunt asistate de o persoană calificată. Aceeași recomandare se aplică și în cazul în care aparatul este utilizat de persoane cu vârstă sub cea legală.
- Conectarea aparatului la priză și repararea și întreținerea acestuia pot fi efectuate numai de către un electrician calificat, în conformitate cu reglementările de siguranță valabile în prezent. Pentru siguranța dvs, nu permiteți nimănui, în afară de un tehnician de service calificat, să instaleze, să repare sau să efectueze lucrări de service la acest aparat.
- Verificați dacă priza de alimentare are valoarea nominală corectă (16A, 230V) înainte de a conecta aparatul.
- Utilizați aparatul numai dacă sistemul electric din casa dvs. are o valoare nominală de 16A.
- Nivel de zgomot: Lc < 70 dB(A)

Referitor la plită

Nu atingeți niciodată suprafețele aparatelor de încălzire sau de gătit. Acestea se vor încălzi în timpul funcționării. Țineți copiii la o distanță sigură. Există riscul de arsuri!

www.elektromarkabolt.hu

- **Nu permiteți niciodată ca plita cu inducție să funcționeze nesupravegheată, deoarece dacă este setată la putere mare (putere max.) duce la reacții extrem de rapide.**
- Așezați și utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață uscată, stabilă, plană și orizontală.
- Când gătiți, acordați atenție vitezei cu care se încălzesc zonele de gătit. Evitați fierberea până la evaporarea completă deoarece există riscul de supraîncălzire a vaselor de gătit!
- Pe arzătoarele care au fost pornite nu așezați oale sau cratițe goale.
- Aveți grijă atunci când utilizați vase în care fierbeți apa, apa clocotită se poate evapora, ducând la deteriorarea vasului de gătit și a plitei pentru care nu se va acordă nici o garanție.
- Este important ca după ce ați folosit un arzător să îl opriți.
- Grăsimile și uleiurile supraîncălzite se pot aprinde spontan. Supravegheați întotdeauna alimentele care sunt preparate cu grăsimi și uleiuri. Nu stingeți niciodată cu apă grăsimile și uleiurile care au luat foc! Acoperiți vasul de gătit cu capac și opriți arzătorul.
- Suprafața vitroceramică a plitei este extrem de robustă. Cu toate acestea, trebuie să evitați să scăpați obiecte dure pe plita vitroceramică. Obiectele ascuțite care cad pe plita dvs. ar putea să o spargă.
- Dacă apar fisuri, rupturi sau alte defecte pe plita vitroceramică, opriți imediat aparatul. Deconectați siguranța imediat și contactați serviciul de asistență pentru clienți.
- Dacă plita nu poate fi oprită din cauza unei defecțiuni a comenzii senzorului, deconectați imediat aparatul și contactați serviciul de asistență pentru clienți.
- Aveți grijă când folosiți aparatele casnice! Cablurile de conectare nu trebuie să intre în contact cu zonele fierbinți de gătit.
- Plita vitroceramică nu trebuie folosită ca zonă de depozitare.
- Nu puneți folie de aluminiu sau plastic pe zonele de gătit. Păstrați toate articolele care s-ar putea topi, cum ar fi cele din plastic, foliile și, în special, zahărul și alimentele zaharoase departe de zonele fierbinți de gătit. Utilizați o racletă specială pentru sticlă pentru a îndepărta imediat zahărul de pe plita ceramică (când este încă fierbinte) pentru a evita deteriorarea acesteia.
- Nu trebuie să puneți niciodată obiecte metalice (vase de gătit și tigăi, tacâmuri etc.) pe plita cu inducție, deoarece se pot
  încălzi. Risc de arsuri!
- Nu așezați sub plită obiecte combustibile, inflamabile, sau care se pot deforma când sunt expuse la căldură.

www.elektromarkabolt.hu

- Obiectele metalice pe care le purtați pe corp se pot încălzi în imediata apropiere a plitei cu inducție. Atenție! Risc de arsuri! Obiectele nemagnetizabile (de exemplu, inele de aur sau argint) nu vor fi afectate.
- Nu utilizați niciodată zonele de gătit pentru a încălzi conserve nedeschise de alimente sau ambalaje din materiale compozite. Alimentarea cu energie electrică le poate face să explodeze!
- Păstrați butoanele senzorului curate, deoarece aparatul poate considera că murdăria drept contactul cu degetul. Nu puneți niciodată nimic (tigăi, prosoape de bucătărie etc.) pe butoanele cu senzori! Dacă alimentele fierb și se revarsă pe butoanele cu senzori, vă sfătuim să activați butonul OFF.
- Vasele fierbinți nu trebuie să acopere butoanele cu senzor, deoarece acest lucru va determina oprirea automată a aparatului.
- Activați sistemul de blocare de siguranță pentru copii dacă există animale de companie în casă care ar putea intra în contact cu plita.
- Plita cu inducție nu poate fi utilizată atunci când operațiunea de piroliză are loc într-un cuptor încorporat.
- Aparatul nu este destinat să funcționeze cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de comandă de la distanță.
- Nu utilizați plita vitroceramică dacă este crăpată sau spartă. Dacă apar orice fisuri vizibile,
  deconectați imediat aparatul de la sursa de alimentare.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de agentul de service sau de alte persoane calificate, pentru a evita pericolul.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau a blatului de lucru.
- AVERTIZARE: Pericol de incendiu: nu depozitați articole pe suprafețele de gătit.
- AVERTIZARE: Gătirea nesupravegheată pe o plită, folosind untură sau ulei poate fi periculoasă și poate cauza un incendiu. Niciodată nu încercați să stingeți focul cu apă, ci opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra, de exemplu, cu un capac sau cu o cârpă umedă.
- După utilizare, opriți zona de gătit de la butonul de comandă și nu vă bazați pe detectorul pentru vase (în funcție de model)
- AVERTIZARE: Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea de electrocutare. (în funcție de model)
- Obiectele metalice, cum ar fi cuțitele, furculițele, lingurile și capacele, nu trebuie lăsate pe suprafața plitei, deoarece acestea se pot încălzi.(în funcție de model)
- AVERTIZARE: Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui lampa pentru a evita posibilitatea de electrocutare.

www.elektromarkabolt.hu

- Nu utilizați agenți de curățare abrazivi duri sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța sticla ușii cuptorului, deoarece pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.

Referitor la persoane

Atenționare!

Aparatul și piesele sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Trebuie să aveți grijă să evitați atingerea elementelor de încălzire. Copiii sub 8 ani trebuie ținuți la distanță dacă nu sunt supravegheați continuu.
Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani sau mai mari și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care nu au experiența sau cunoștințele necesare, dacă sunt supravegheați sau au fost instruiți în ceea ce privește folosirea aparatului în mod sigur și înțeleg pericolele implicate.
Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul.
Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de copii decât dacă au vârsta mai mare de 8 ani și sunt supravegheați.
Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.

Atenție:

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

Descrierea aparatului

Plita
Plita este prevăzută cu un mod de gătire prin inducție. O bobină de inducție sub plita vitroceramică generează un câmp electromagnetic alternativ care trece prin placa vitroceramică și induce curentul generator de căldură la baza vasului de gătit. Cu o zonă de gătit cu inducție, căldura nu mai este transferată de la un element de încălzire prin vasul de gătit în alimentele gătite, ci căldura necesară este generată direct în recipient prin intermediul curenților de inducție.

Avantajele plitei cu inducție
- Gătire cu consum redus de energie prin transferul direct al energiei în vasul de gătit (sunt necesare vase de gătit / tigăi adecvate din material magnetizabil).
- Siguranță sporită deoarece energia este transferată numai atunci când un vas de gătit este așezat pe plită.
- Transfer de energie foarte eficient între o zonă de gătit cu inducție și baza unui vas de gătit.
- Încălzire rapidă.
- Riscul de arsuri este scăzut, deoarece zona de gătit este încălzită numai prin baza vasului de gătit; alimentele care fierb nu se lipesc de suprafață.
- Comandă rapidă, fină a alimentării cu energie electrică.
-

www.elektromarkabolt.hu

FUNCȚIONAREA

Vase de gătit pentru plite cu inducție
Vasele pentru zonele de gătit cu inducție trebuie să fie fabricate din metal și să aibă proprietăți magnetice. Baza trebuie să fie suficient de largă.

Folosiți numai vase de gătit care au o bază potrivită pentru inducție.
Iată cum puteți stabili dacă un vas de gătit este potrivit:

Vase de gătit potrivite	Vase de gătit nepotrivite
Vase de gătit din oțel emailat cu o bază groasă	Vase de gătit din cupru, oțel inoxidabil, aluminiu, sticlă termorezistentă, lemn, ceramică și teracotă
Vase de gătit din fontă cu bază emailată	
Vase de gătit din oțel inoxidabil multistrat, din oțel inoxidabil magnetic sau din aluminiu cu o bază specială	

Efectuați testul cu magnetul descris mai jos sau asigurați-vă că vasul de gătit poartă simbolul care demonstrează că este adecvat pentru gătit cu curent de inducție.
Testul cu magnetul:
Deplasați un magnet către baza vasului de gătit. Dacă este atras, puteți folosi vasul de gătit pe plita cu inducție.



Notă:
Atunci când folosiți vase de gătit pentru inducție de la anumiți producători, pot apărea zgomote care pot fi atribuite modului de proiectare a acestor vase.
Aveți grijă atunci când utilizați vase în care fierbeți apa, apa clocotită se poate evapora, ducând la deteriorarea vasului de gătit și a plitei pentru care nu se va acordă nici o garanție.

Zonă de gătit	Diametrul vasului de gătit
Ø 145 mm	Ø 120 - 220 mm

Nu folosiți niciodată vase de gătit cu o bază deformată. O bază boltită sau rotunjită poate interfera cu funcționarea protecției de supraîncălzire, astfel încât aparatul se încălzește prea mult. Acest lucru poate duce la fisurarea suprafeței de sticlă și la topirea bazei vasului de gătit. Daunele cauzate de utilizarea unor vase necorespunzătoare sau din evaporare completă nu sunt acoperite de garanție.



www.elektromarkabolt.hu

Setare puterii

Puterea de încălzire a zonelor de gătire poate fi setată la diferite niveluri de alimentare electrică. În diagramă veți găsi exemple de utilizare a fiecărei setări.

Nivel de gătit:	*Potrivit pentru:*
1-2	Păstrarea alimentelor calde. Fierberea unor cantități mici de alimente (**setarea cea mai scăzută a energiei**)
3	Fierberea.
4-5	Fierberea unor cantități mai mari sau prăjirea unor bucăți mai mari de carne până când acestea sunt gătite.
6	Prăjirea, obținerea de sosuri.
7-8	Prăjirea.
9-10	Prăjirea **(cea mai mare putere de ieșire)**.

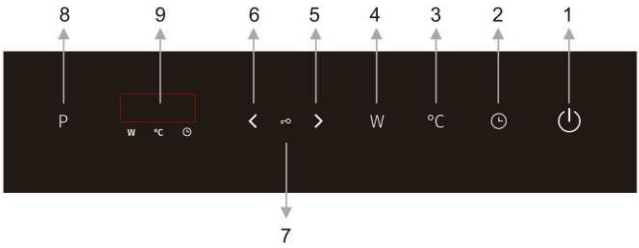
PANOU PLITĂ CU INDUCȚIE



Design-ul decorativ poate fi diferit de ilustrații.

1&2. Zonă de gătit
3&4. Panou de operare cu comandă tactilă

FUNCȚIONAREA PLITEI CU BUTOANE CU SENZORI



1. ON/OFF (PORNIT/OPRIT)
2. Temporizator
3. Temperatură
4. Alimentare electrică
5. Setări valoare +
6. Setări valoare -
7. Blocare de siguranță pentru copii (Apăsați și țineți apăsat 5 & 6)
8. Boost
9. Afișaj

www.elektromarkabolt.hu

Instrucțiuni de folosire a produsului

După ce ați băgat ștecherul în priză, se va emite un semnal sonor, iar indicatorul de deasupra tastei [On/Off] (pornit/oprit) va începe să lumineze aprins, afișajul indică [L], indicând faptul că aparatul este conectat la sursa de alimentare; acest lucru este denumit modul de așteptare. Așezați un vas de dimensiunea potrivită pe centrul arzătorului. Lumina de sub ecran clipește când tasta [On/Off] (pornit/oprit) este apăsată o singură dată. Aparatul trece în modul de selecție, iar indicatorul de deasupra tastei [On/Off] (pornit/oprit) rămâne aprins. Apăsați pe tastele funcționale corespunzătoare pentru a începe să folosiți aparatul. Opriți funcționarea și comutați în modul standby apăsând pe tasta [On/Off] (pornit/oprit) după gătire.

Mod de gătire

1. Puterea:

- Apăsați tasta [Power]; indicatorul se aprinde și pe afișaj apare 5, indicând nivelul de putere implicit. Puterea poate fi reglată la nivelul dorit prin tastele de setare a valorii  .
- Există 10 niveluri de putere în total pentru fiecare plită. (300W, 600W, 900W, 1000W, 1200W, 1300W, 1400W, 1600W, 1800W, 2000W).
- Atunci când plita din stânga și plita din dreapta funcționează în același timp în modul de putere, puterea totală maximă pentru cele 2 plite este de 3400W. Nivelul total de putere nu poate depăși 17 niveluri. Aceasta înseamnă că atunci când plita din stânga este la nivelul 9, atunci plita din dreapta poate fi doar la un nivel egal sau mai mic decât 8.
- Atunci când puterea totală de lucru pentru 2 plite este de 17 niveluri. Dacă una dintre plite crește nivelul de putere, cealaltă plită va reduce automat nivelul de putere.
- Pentru a alege un alt mod, apăsați pe tasta [Temp.] (Temperatură) pentru a comuta la un alt mod de preparare sau apăsați pe tasta [On/Off] (pornit/oprit) pentru a opri operațiunea.

2. Temperatură:

- Apăsați tasta [Temp.], indicatorul [Temp] se aprinde. Afișajul va arăta 120 (°C), indicând temperatura implicită. Temperatura poate fi reglată la nivelul de putere dorit prin tastele de setare a valorii  .
- Există 10 niveluri de temperatură în total pentru fiecare plită. (60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C, 220 °C, 240 °C).
- Atunci când o plită funcționează în modul Temperatură, puterea pentru o altă plită în modul Putere poate fi setată la maxim nivelul 9.
- Pentru a alege un alt mod, apăsați tasta [Power] (Putere) pentru a trece la un alt mod de gătit sau apăsați tasta [On/Off] (Pornit/Oprit) pentru a opri funcționarea.

Protecție pentru copii (Child lock)

Apăsați pe  timp de 3 secunde pentru a activa funcția de blocare pentru copii. Apăsați și țineți apăsat  timp de 3 secunde pentru a dezactiva funcția. Afișajul va indica "LOC"

Funcția Temporizare

Utilizatorul poate seta timpul de gătire atunci când este selectat un anumit mod de gătire. Apăsați tasta [Timer] (Temporizare) o dată pentru a accesa funcția de temporizare. Indicatorul [Timer] (temporizare) din partea superioară a tastei se aprinde. Afișajul va arăta durata implicită [0]. Apăsați pe  pentru a seta durata dorită. Intervalul de timp este între 0 și 180 min. Pentru a anula această funcție, apăsați pe tasta [On/Off] (pornit/oprit) pentru a reveni la modul standby (în așteptare).

www.elektromarkabolt.hu

Funcție Boost (amplificare)

- Apăsați pe tasta [Boost] (amplificare); indicatorul se aprinde și afișajul arată 10, indicând nivelul maxim de putere. După 30 de secunde, va începe să funcționeze din nou la puterea sau temperatura dorită.
- Atunci când funcționează 2 plite, funcția BOOST nu poate fi utilizată.
- Atunci când o plită funcționează cu funcția BOOST, iar apoi se pornește o altă plită, se va dezactiva funcția BOOST de la prima plită.
- În timpul funcției de amplificare, se poate comuta la modul de gătit Temperatură apăsând tasta [Temp.].
- Pentru a anula funcția de amplificare, apăsați tasta [On/Off] (Pornit/Oprit) pentru a reveni la modul de așteptare.

CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE



- Înainte de a curăța plita, opriți-o și lăsați-o să se răcească.
- Nu folosiți mașini de curățat cu aburi sau produse de curățat de înaltă presiune pentru a curăța plita cu inducție, deoarece acest lucru poate duce la electrocutare.
- Când curățați plita, asigurați-vă că ștergeți ușor **senzorul on/off (pornit/oprit).** În caz contrar, plita poate porni accidental!

Plita vitroceramică

Important! Nu utilizați niciodată agenți de curățare agresivi, cum ar fi agenți de curățare cu granulație mare, agenți de curățare abrazivi, de îndepărtare a ruginii și a petelor etc.

Curățarea după utilizare

Curățați întotdeauna plita complet când s-a murdărit. Se recomandă să faceți acest lucru de fiecare dată după ce ați folosit plita. Utilizați o lavetă umedă și puțin detergent lichid pentru curățare. Apoi uscați plita cu o lavetă curată și uscată pentru a vă asigura că nu mai există detergent pe suprafața acesteia.

Curățarea săptămânală

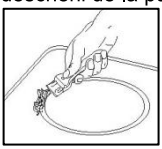
Curățați bine întreaga plită o dată pe săptămână cu agenți comerciali de curățare pentru vitroceramică. Vă rugăm să urmați cu atenție instrucțiunile producătorului.

La aplicare, agentul de curățare va acoperi plita cu un film de protecție care este rezistent la apă și murdărie. Toată murdăria rămâne pe film și poate fi îndepărtată ușor. Apoi frecați plita cu o cârpă curată. Asigurați-vă că nu rămâne niciun agent de curățare pe suprafața plitei, deoarece acesta va reacționa agresiv atunci când plita este încălzită și va modifica suprafața acesteia.

Murdăria specifică

Murdărirea și petele persistente (calcar și petele lucioase de tip sidef) pot fi îndepărtate cel mai bine atunci când plita este încă puțin caldă. Utilizați agenți comerciali de curățare pentru a curăța plita. Procedați astfel cum se descrie la punctul 2.

Mai întâi înmuiați alimentele care au dat în foc cu o lavetă umedă și apoi îndepărtați murdăria rămasă cu un răzuitor pentru sticlă sticlă special pentru plitele vitroceramice. Apoi curățați plita din nou, conform descrierii de la punctul 2.



Zahărul ars și plasticul topit trebuie îndepărtate imediat, când sunt încă fierbinți, cu un răzuitor pentru sticlă. Apoi curățați plita din nou, conform descrierii de la punctul 2.

Firele de nisip care pot ajunge pe plită atunci când decojiți cartofi sau curățați salată pot zgâria suprafața plitei atunci când mutați vasele. Asigurați-vă că nu rămân fire de nisip pe plită.

www.elektromarkabolt.hu

Modificările culorii plitei nu vor afecta funcția și stabilitatea materialului vitroceramic. Aceste modificări ale culorii nu sunt modificări ale materialului, ci reziduuri alimentare care nu au fost îndepărtate și care au ars la suprafață.
Petele lucioase apar atunci când baza vaselor de gătit se freacă pe suprafața plitei, în special atunci când se utilizează vase de gătit cu bază din aluminiu sau agenți de curățare nepotriviți. Acestea sunt greu de îndepărtat cu agenți de curățare standard. Poate fi necesar să repetați procesul de curățare de câteva ori. În timp, culoarea originală va dispărea și vor apărea petele întunecate vor apărea ca urmare a utilizării agenților de curățare agresivi și a fundurilor defecte ale vaselor de gătit.

CE TREBUIE SĂ FACEȚI DACĂ APAR PROBLEME

⚠ Vă rugăm să rețineți

Dacă aparatul dvs. este defect, vă rugăm să verificați dacă puteți remedia personal problema consultând aceste instrucțiuni de utilizare.

Există unele probleme descrise mai jos pe care le puteți rezolva personal.
Siguranțele se ard frecvent?
Contactați un service care oferă servicii tehnice clienților sau un electrician!
Nu puteți porni plita cu inducție?

- Sistemul de cablare (cutia de siguranțe) din casă a ars o siguranță?
- Plita a fost conectată la rețeaua de alimentare?
- Butoanele cu senzori sunt acoperite parțial cu o lavetă umedă, lichid sau un obiect metalic? Vă rugăm să rezolvați problema.
- Folosiți vase de gătit nepotrivite? Consultați secțiunea „Vase de gătit pentru plite cu inducție”.

Vasele de gătit pe care le folosiți fac zgomot?
Acest lucru se datorează unor motive tehnice; plita cu inducție și vasul nu sunt în pericol.
Ventilatorul pentru răcire funcționează în continuare după ce a fost oprit?
Acest lucru este normal deoarece unitatea electronică se răcește.
Plita face zgomote (clic sau sunete de fisurare)?
Acest lucru se datorează unor motive tehnice și nu poate fi evitat.
Plita prezintă urme de uzură sau fisuri?
Dacă apar fisuri, rupturi sau alte defecte pe plita vitroceramică, opriți imediat aparatul. Deconectați siguranța imediat și contactați serviciul de asistență pentru clienți.

În cazul oricăror erori în timpul funcționării, verificați următorul tabel înainte de a suna la service. Mai jos sunt câteva erori comune și verificări pe care trebuie să le efectuați.

Simptomele	Puncte de verificare	Remediere
După ce conectați aparatul la sursa de alimentare și apăsați pe tasta „alimentare”, aparatul nu răspunde.	Este o cădere de tensiune?	Așteptați reluarea alimentării cu energie electrică.
	Siguranța este arsă sau întrerupătorul de circuit este declanșat?	Verificați cu atenție cauzele principale. Dacă problema nu poate fi rezolvată, vă rugăm să contactați Centrul nostru de service pentru inspecție și reparații.
	Ștecherul este conectat ferm?	
Încălzirea este întreruptă în timpul utilizării normale și se aude un semnal sonor.	Vasele de gătit sunt incompatibile sau nu se folosesc vase de gătit?	Înlocuiți vasele de gătit; folosiți vase de gătit potrivite pentru plita cu inducție.
	Vasul de gătit nu este așezat în centrul arzătorului.	Așezați vasul de gătit pe centrul arzătorului indicat.

www.elektromarkabolt.hu

	Vasele de gătit sunt încălzite, dar arzătorul se oprește continuu?	Așezați vasele de gătit în interiorul arzătorului.
Nu funcționează atunci când se folosește încălzirea.	Vasul de gătit este gol sau temperatura este prea ridicată?	Vă rugăm să verificați dacă aparatul este utilizat în mod incorect.
	Orificiul de admisie/evacuare a aerului este înfundat sau s-a acumulat murdărie pe el?	Desfundați orificiul de admisie/evacuare a aerului. Așteptați ca aparatul să se răcească, apoi porniți-l din nou.
	Aparatul de gătit funcționează de peste 2 ore fără nici o interacțiune?	Resetați modurile de gătire sau folosiți funcția de temporizare.
Se raportează coduri de eroare.	E1 - E8	Dacă se raportează codurile de eroare E1-E8, vă rugăm să contactați Centrul nostru de service pentru inspecție și reparații.

Dacă remediile/comenzile de mai sus nu pot rezolva problema, scoateți imediat aparatul din priză și contactați Centrul de service pentru inspecție și reparații. Notați codul de eroare și raportați-l la Service Center Ltd. Pentru a evita orice pericol și deteriorare a aparatului, nu îl dezasamblați și nu îl reparați personal.

GARANȚIE & SERVICE

Dacă aveți nevoie de informații sau dacă aveți o problemă, vă rugăm să contactați Centrul de Asistență pentru Clienți Gorenje din țara dvs. (găsiți numărul său de telefon în prospectul de garanție la nivel mondial). Dacă nu există nici un centru de asistență pentru clienți în țara dvs., mergeți la distribuitorul local Gorenje sau contactați departamentul de service pentru aparate electrocasnice Gorenje.

Numai pentru uz casnic!

Ne rezervăm dreptul de a efectua modificări!

GORENJE
VĂ DORIM SĂ UTILIZAȚI APARATUL CU MULTĂ PLĂCERE!

www.elektromarkabolt.hu

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ RU

Утилизация отслужившего прибора



Этот символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. Сдайте изделие в пункт приема электрического и электронного оборудования.
Соблюдая правила утилизации изделия, вы поможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия обратитесь к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

Предназначение

Прибор предназначен только для приготовления пищи в домашних условиях. Не используйте прибор для каких-либо других целей.

Важная информация

Перед использованием прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации. В ней содержится важная информация по технике безопасности, о том, как пользоваться прибором и как за ним ухаживать, чтобы он прослужил вам долгие годы.
В случае сбоя в работе варочной панели сначала обратитесь к разделу «Устранение неисправностей». Нередко мелкие неполадки можно устранить самостоятельно, не обращаясь в сервисную службу. Храните инструкцию по эксплуатации в надежном месте, а при передаче прибора новому владельцу передайте также инструкцию.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Установка и подключение

- Конструкция приборов разработана в соответствии с действующими требованиями техники безопасности.
- Прибор изготовлен в соответствии с действующими стандартами безопасности. Несмотря на это настоятельно рекомендуется лицам с ограниченными физическими, двигательными или умственными способностями, а также лицам с недостаточным опытом или знаниями не пользоваться прибором без присмотра квалифицированного лица. Эта рекомендация также относится к несовершеннолетним лицам.
- Подключение прибора к сети, его ремонт и обслуживание может производить только квалифицированный специалист в соответствии с действующими требованиями. Для собственной безопасности не позволяйте никому, кроме специалистов сервисной службы, устанавливать, обслуживать и ремонтировать прибор.
- Перед подключением прибора убедитесь, что розетка имеет правильные параметры (16 А, 230 В).
- Используйте прибор, только если электросеть в вашем доме/квартире имеет номинал 16 А.
- Уровень шума: Lc < 70 дБ (А)

www.elektromarkabolt.hu

Обращение с плиткой



Не прикасайтесь к поверхностям нагревательных и кухонных приборов. Во время работы они нагреваются. Держите детей на безопасном расстоянии. Опасность ожога!

- **Не оставляйте включенную индукционную плитку без присмотра, так как при установке высокого уровня мощности (power max.) скорость нагрева очень высокая.**
- Устанавливайте и используйте прибор на сухой, стабильной, ровной горизонтальной поверхности.
- Во время приготовления следите за скоростью нагрева конфорок во избежание испарения жидкости из посуды. Это может привести к перегреву посуды.
- Не ставьте пустую посуду на включенные конфорки.
- Во время приготовления на медленном огне следите, чтобы жидкость не испарилась, так как это может привести к повреждению посуды или плитки. Гарантия на такие повреждения не распространяется.
- По окончании приготовления обязательно выключайте прибор.
- Жир и растительное масло при перегреве легко загораются. Не оставляйте плитку без присмотра при приготовлении с использованием жира или растительного масла. Если произошло возгорание, не тушите пламя водой! Накройте посуду крышкой и выключите конфорку.
- Стеклокерамика очень прочный материал, тем не менее не роняйте на нее твердые предметы, так как она может разбиться из-за удара острым углом.
- При появлении трещин, сколов или других повреждений на плитке немедленно выключите прибор. Отсоедините его от сети и обратитесь в сервисную службу.
- Если плитка не включается из-за неисправности сенсорной панели управления, немедленно отсоедините плитку от сети и обратитесь в сервисную службу.
- При использовании других кухонных приборов следите, чтобы их шнуры питания не соприкасались с горячими конфорками.
- Не используйте стеклокерамику как поверхность для хранения.
- 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 сладкие продукты). Во избежание повреждения плитки немедленно удалите пригоревший сахар со стеклокерамической поверхности (пока она еще теплая) с помощью специального скребка для стекла.
- Не оставляйте металлические предметы (кастрюли, сковороды, столовые приборы) на плитке, так как они могут сильно нагреться.
  Опасность ожога!

www.elektromarkabolt.hu

- Не ставьте горючие, легковоспламеняющиеся или деформирующиеся под воздействием тепла предметы непосредственно под плиткой.
- Металлические предметы, надетые на вас, могут нагреваться в непосредственной близости от индукционной плитки. Внимание! Опасность ожога! Это не относится к ненамагничиваемым предметам (например, серебряным и золотым кольцам).
- Не нагревайте на конфорках консервы в банках или продукты в упаковках из композиционных материалов. Они могут взорваться!
- Следите за чистотой сенсорной панели управления, так как прибор может воспринять загрязнение как прикосновение пальца. Не ставьте никакие предметы (посуду, кухонные полотенца) на панель управления! Если убежавшая пища попала на сенсорные кнопки, рекомендуется нажать кнопку OFF (выкл.).
- Не ставьте горячую посуду на панель управления, иначе прибор автоматически выключится.
- Включайте защитную блокировку, если дети или домашние животные могут оказаться без присмотра рядом с плиткой.
- Не включайте индукционную плитку во время пиролитической очистки духового шкафа.
- Прибор не предназначен для подключения к внешнему таймеру и внешнему блоку дистанционного управления.
  Не используйте стеклокерамическую плитку, если она треснула или разбилась. При обнаружении трещин немедленно отключите прибор от электросети.
- Во избежание опасных ситуаций замену поврежденного шнура питания может проводить производитель, авторизованный сервисный центр или квалифицированный специалист.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола или столешницы и перегибался через острые края.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность возгорания: не используйте варочную поверхность для хранения.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Постоянно следите за приготовлением блюд с использованием масла и жира, так как существует опасность возгорания. Если произошло возгорание, не тушите пламя водой. Выключите прибор, накройте посуду крышкой или влажной тканью.
- После завершения приготовления выключайте конфорки с помощью панели управления. Не полагайтесь только на систему распознавания посуды. (в зависимости от модели)
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не используйте треснувшую и разбитую плитку. Опасность удара электрическим током! (в зависимости от модели)

www.elektromarkabolt.hu

- Не кладите на индукционные конфорки металлические предметы, например, противни, крышки, столовые и кухонные приборы, так как они могут сильно нагреться. (в зависимости от модели)
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен.
- Для очистки стекла дверцы духовки не используйте абразивные чистящие средства и острые металлические скребки, так как это может повредить поверхность и привести к растрескиванию стекла.

Уязвимые лица

Внимание!

Во время работы доступные части прибора сильно нагреваются. Будьте осторожны: не прикасайтесь к нагревательным элементам. Дети младше 8 лет не должны находиться вблизи прибора или должны быть под постоянным присмотром.
Следите, чтобы дети не играли с прибором.
Допускается использование прибора детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или с недостатком опыта или знаний, только если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают опасности, связанные с его эксплуатацией.
Не позволяйте детям играть с прибором.
Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора, только если они старше 8 лет и находятся под присмотром.
Храните прибор и шнур питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

Внимание!

- Лицам с кардиостимуляторами или имплантированными инсулиновыми помпами необходимо убедиться, что их импланты не подвержены воздействию индукционной плитки (диапазон частоты индукционной плитки составляет 20-50 кГц).

Описание прибора

Плитка
Плитка 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.

www.elektromarkabolt.hu

Преимущества индукционной плитки

- 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 дну посуды.
- Быстрый нагрев.
- Сниженный риск ожогов, поскольку конфорка нагревается только под дном посуды. В случае убегания пища не пригорает на поверхности плитки.
- Быстрая регулировка мощности нагрева.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Посуда для индукционных варочных панелей

Посуда для индукционных варочных панелей должна быть изготовлена из металла и обладать магнитными свойствами. Дно посуды должно быть достаточного диаметра.

Используйте только посуду, подходящую для индукционного приготовления.

Как определить, пригодна посуда для индукционного приготовления или нет:

Подходит	Не подходит
Посуда из эмалированной стали с толстым дном.	Посуда из меди, нержавеющей стали, алюминия, жаропрочного стекла, дерева, керамики и терракоты.
Чугунная посуда с эмалированным дном.	
Посуда из многослойной нержавеющей стали, ферромагнитной стали или алюминия со специальным дном.	

Проведите тест с магнитом, описанный далее, или проверьте на посуде наличие значка индукции, который показывает, что посуда подходит для индукционного приготовления.

Тест с магнитом

Поднесите магнит к дну посуды. Если он притягивается, посуду можно использовать на индукционной плитке.



Примечание

При использовании индукционной посуды некоторых производителей могут возникать шумы, связанные с конструкцией этой посуды.
Во время приготовления на медленном огне следите, чтобы жидкость не испарилась, так как это может привести к повреждению посуды или плитки. Гарантия на такие повреждения не распространяется.

Конфорка	Диаметр дна посуды
Ø 145 мм	Ø 120-220 мм

www.elektromarkabolt.hu

Запрещается использовать посуду с неровным дном. Вогнутое или выпуклое дно может помешать работе системы защиты от перегрева, и варочная панель может перегреться. Это может привести к растрескиванию стеклокерамики и расплавлению дна посуды. Гарантия на повреждения, возникшие в результате использования неподходящей посуды и нагрева пустой посуды, не распространяется.



Выбор мощности нагрева

На плитке можно устанавливать различные уровни мощности нагрева конфорок. В таблице ниже приведены примеры использования различных степеней нагрева.

Степень нагрева	***Использование***
1-2	Поддержание температуры пищи. Приготовление небольшого количества пищи на медленном огне (**минимальная мощность**).
3	Приготовление на медленном огне.
4-5	Приготовление на медленном огне большого количества пищи или жарка больших кусков мяса до готовности.
6	Жарка с выделением сока.
7-8	Жарка.
9-10	Жарка (максимальная мощность).

www.elektromarkabolt.hu

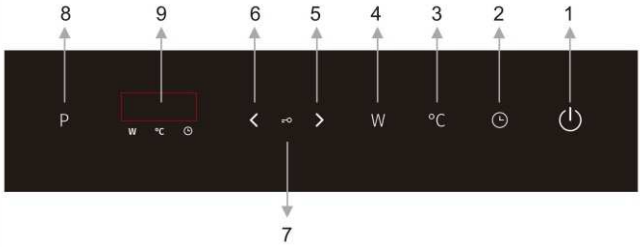
ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТКА



Дизайн вашей плитки может отличаться от приведенного на рисунке.

1&2. Конфорка
3&4. Сенсорная панель управления

СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. ВКЛ./ВЫКЛ.
2. Таймер
3. Температура
4. Мощность
5. Настройка значения «+»
6. Настройка значения «-»
7. Блокировка от детей (нажать и удерживать 5 и 6)
8. Режим Boost
9. Дисплей

Управление прибором

После подключения прибора к электросети раздастся звуковой сигнал и начнет мигать индикатор над сенсором [ВКЛ./ВЫКЛ.], на дисплее отобразится [L], показывая, что прибор подключен к электросети и находится в режиме ожидания. Установите индукционную посуду в центре конфорки. Если один раз нажать сенсор [ВКЛ./ВЫКЛ.], Лампочка под дисплеем мигает. Прибор перейдет в режим выбора, и над сенсором [ВКЛ./ВЫКЛ.] будет гореть индикатор. Сенсором выберите необходимую функцию, чтобы начать работу. Чтобы прекратить работу и выключить прибор, нажмите на сенсор [ВКЛ./ВЫКЛ.].

Режимы работы

1. Мощность:

- Нажмите сенсор [Мощность], загорится индикатор мощности, и на дисплее отобразится значение «5», показывая установленную по умолчанию мощность работы. Мощность можно поменять с помощью сенсоров настройки значения 〈 〉.
- Имеется десять уровней мощности для каждой конфорки: 300 Вт, 600 Вт, 900 Вт, 1000 Вт, 1200 Вт, 1300 Вт, 1400 Вт, 1600 Вт, 1800 Вт, 2000 Вт.
- При одновременной работе левой и правой конфорок в режиме мощности максимальная суммарная мощность составляет 3400 Вт (не более 17 уровней). Это означает, что, если левая конфорка работает на уровне 9, то правая может работать только на уровне 8 или ниже.

www.elektromarkabolt.hu

- Если суммарная мощность двух конфорок достигает уровня 17, и вы увеличиваете мощность одной из них, то мощность другой автоматически уменьшается.
- Чтобы выбрать другой режим, нажмите сенсор [Температура]. Чтобы выключить прибор, нажмите сенсор [ВКЛ./ВЫКЛ.].

2. Температура:
- Нажмите сенсор [Температура], загорится индикатор температуры. На дисплее отобразится значение «120 (°C)», показывая установленную по умолчанию температуру. Температуру можно поменять с помощью сенсоров настройки значения < >.
- Имеется 10 уровней температуры для каждой конфорки: 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240°C.
- Если одна конфорка работает в режиме температуры, то мощность другой конфорки в режиме мощности может быть установлена не выше уровня 9.
- Чтобы выбрать другой режим, нажмите сенсор [Мощность]. Чтобы выключить прибор, нажмите сенсор [ВКЛ./ВЫКЛ.].

Блокировка от детей

Чтобы включить блокировку от детей, нажмите и удерживайте < > 3 секунды. Чтобы выключить блокировку от детей, нажмите и удерживайте < > 3 секунды. На дисплее отобразится «LOC».

Таймер

Прибор позволяет установить время приготовления, если на конфорке установлена программа. Нажмите сенсор [Таймер]. Сверху над сенсором загорится индикатор [Таймер]. На дисплее отобразится время по умолчанию [0], которое можно поменять сенсорами настройки значения < >. Время устанавливается в диапазоне от 0 до 180 минут. Для отмены таймера нажмите сенсор [ВКЛ./ВЫКЛ.], и прибор перейдет в режим ожидания.

Режим Boost
- Нажмите сенсор [Boost], загорится индикатор, и на дисплее отобразится значение «10», показывая максимальную мощность работы. Через 30 секунд плитка возобновит работу с предыдущей настройкой мощности или температуры.
- Если работают 2 конфорки, то режим Boost включить невозможно.
- Если одна конфорка работает в режиме Boost, и в это время включить другую конфорку, то режим Boost на первой конфорке выключится.
- Чтобы во время работы режима Boost переключиться в режим температуры, нажмите сенсор [Температура].
- Для отмены режима Boost нажмите сенсор [ВКЛ./ВЫКЛ.], и прибор перейдет в режим ожидания.

ОЧИСТКА И УХОД



- Перед очисткой извлеките вилку шнура питания из розетки и дайте прибору остыть.
- Для очистки прибора не используйте пароочистители и очистители высокого давления, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к поражению электрическим током.
- При очистке осторожно протирайте поверхность вокруг сенсора **ВКЛ./ВЫКЛ.**. В противном случае плитка может включиться!

Стеклокерамическая поверхность

Важно! Не используйте агрессивные чистящие средства, например, абразивные чистящие средства, абразивные чистящие средства для посуды, средства для удаления ржавчины и пятен и т. д.

www.elektromarkabolt.hu

Очистка после использования

Очищайте загрязнившуюся варочную поверхность целиком. Рекомендуется делать это после каждого использования. Для очистки используйте влажную ткань и немного средства для мытья посуды. Затем вытрите чистой сухой тканью, чтобы на варочной поверхности не осталось моющего средства.

Еженедельная очистка

Тщательно очищайте варочную поверхность раз в неделю специальным средством для стеклокерамики.

Соблюдайте указания производителя чистящего средства.

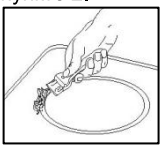
Нанесенное чистящее средство образует на варочной поверхности пленку, защищающую от воды и загрязнений. Вся грязь остается на пленке и легко удаляется. После обработки средством протрите варочную поверхность насухо чистой тканью. Убедитесь, что на варочной поверхности не осталось следов специального средства, так как при нагревании происходит химическая реакция, в результате которой поверхность может повредиться.

Некоторые виды загрязнений

Сильные загрязнения и пятна (накипь и участки с металлическим блеском) лучше всего очищаются, пока варочная поверхность еще теплая. Для очистки используйте специальные чистящие средства.

Выполните действия, как описано в пункте 2.

Сначала замочите остатки убежавшей пищи влажной тканью и затем удалите с помощью специального скребка для стеклокерамических панелей. Далее выполните действия, как описано в пункте 2.



Пригоревший сахар и расплавившийся пластик необходимо немедленно удалять, пока они горячие, с помощью специального скребка. Далее выполните действия, как описано в пункте 2.

Песчинки, которые могут попасть на варочную поверхность при очистке картофеля или мытье салата, могут поцарапать поверхность при перемещении посуды. Поэтому следите, чтобы на варочной поверхности не было песчинок.

Изменение цвета стеклокерамики не влияет на ее работу и прочность. Изменение цвета зависит не от материала стеклокерамики, а от остатков пищи, которые не были вовремя удалены и пригорели к поверхности.

Участки с металлическим блеском образуются в результате трения дна посуды, особенно если используется посуда с алюминиевым дном, или из-за использования неподходящих чистящих средств. Такие пятна трудно удалить с помощью обычных чистящих средств. Возможно, придется очищать варочную поверхность несколько раз. Со временем декор стирается, и могут появиться темные пятна из-за использования агрессивных чистящих средств и посуды с неподходящим дном.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

⚠ Внимание!

При возникновении неисправности попробуйте устранить проблему самостоятельно, воспользовавшись советами, приведенными в инструкции по эксплуатации.

Причиной неполадок в работе могут быть мелкие неисправности, которые можно устранить самостоятельно.

Постоянно перегорают предохранители.

Обратитесь в сервисный центр или вызовите электрика.

www.elektromarkabolt.hu

Плитка не включается.

- Проверьте, не сработал ли предохранитель в распределительном щите.
- Проверьте, подключена ли плитка к электросети.
- Проверьте, не накрыта ли панель управления влажной тканью, жидкостью или металлическим предметом. Если да, то уберите предмет или жидкость.
- Проверьте, подходит ли используемая посуда для индукционного приготовления. См. раздел «Посуда для индукционных варочных панелей».

Посуда издает шум.
Это связано с техническими причинами, и это не означает неисправность индукционной плитки и посуды.
Охлаждающий вентилятор продолжает работать после выключения плитки.
Это нормально, так как продолжается охлаждение блока электроники.
Плитка издает шум (щелчки или треск).
Это связано с техническими причинами, и это невозможно устранить.
На плитке появились трещины или сколы.
При появлении трещин, сколов или других повреждений на плитке немедленно выключите прибор. Отсоедините его от сети и обратитесь в сервисную службу.

При возникновении неисправности, прежде чем обращаться в сервисный центр, проверьте, можете ли вы устранить ее самостоятельно, руководствуясь таблицей, приведенной ниже. В ней приведены некоторые распространенные неисправности и способы их устранения.

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
После подключения к электросети и нажатия на сенсор ВКЛ./ВЫКЛ. прибор не работает.	Перебои с электричеством.	Дождитесь возобновления подачи электропитания.
	Сработал предохранитель.	Выясните причину неисправности. Если неисправность невозможно устранить самостоятельно, обратитесь в сервисный центр.
	Вилка шнура питания неплотно вставлена в розетку.	
Нагрев прерван, раздается звуковой сигнал.	Неподходящая посуда или посуда отсутствует.	Используйте посуду, подходящую для индукционного приготовления.
	Посуда установлена не в центре 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.
Отображается код ошибки.	E1–E8	При индикации кодов ошибок E1–E8 обратитесь в сервисный центр.

www.elektromarkabolt.hu

При невозможности устранить неисправность в соответствии с приведенными рекомендациями немедленно отключите прибор от электросети и обратитесь в сервисный центр. При обращении сообщите код ошибки. Во избежание опасности и травм не разбирайте и не ремонтируйте прибор самостоятельно.

ГАРАНТИЯ И СЕРВИС

Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем обращайтесь в Службу поддержки Gorenje в вашей стране (номер телефона указан в гарантийных обязательствах). Если такая служба в вашей стране отсутствует, обращайтесь в местную торговую организацию Gorenje или сервисный центр Gorenje.

Только для личного использования!

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений.

GORENJE
ЖЕЛАЕМ, ЧТОБЫ ПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРОМ ДОСТАВИЛО ВАМ УДОВОЛЬСТВИЕ!

www.elektromarkabolt.hu

NÁVOD NA POUŽITIE SK

Likvidácia starých prístrojov



Symbol na výrobku alebo na jeho obale znamená, že s výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom. Namiesto toho ho treba odovzdať v zbernom stredisku na recykláciu elektrických alebo elektronických zariadení.
Zabezpečte, že tento výrobok bude zlikvidovaný správnym postupom, aby ste predišli negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by bolo spôsobené nesprávnym postupom pri jeho likvidácii. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku získate, ak zavoláte miestny úrad vo Vašom bydlisku, zberné suroviny alebo obchod, v ktorom 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...

Pred použitím spotrebiča si pozorne prečítajte návod na obsluhu. 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 novým majiteľom pre informáciu a bezpečnosť.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pre pripojenie a obsluhu

- Prístroje sú konštruované podľa príslušných bezpečnostných ustanovení.
- 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.
- Pripojenie na sieť, údržbu a opravy prístrojov smie vykonávať len autorizovaný odborník podľa platných bezpečnostných ustanovení. Pre vašu vlastnú bezpečnosť nedovoľte nikomu inému než kvalifikovanému servisnému technikovi inštalovať, servisovať alebo opravovať tento spotrebič.
- Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či je sieťová zásuvka dimenzovaná na správny menovitý prúd (16 A, 230V).
- Zariadenia používajte len v prípade, ak má elektrický rozvod vo Vašej domácnosti kapacitu 16 A.
- Deklarovaná hodnota emisie hluku: Lc < 70 dB(A)

Pre varnú dosku

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

- **Kvôli veľmi rýchlej reakcii pri nastavení vysokého varného stupňa neprevádzkujte indukčný varný panel bez dozoru.**

www.elektromarkabolt.hu

- Spotrebič vždy umiestnite a používajte na suchom, stabilnom, hladkom a vodorovnom povrchu.
- Pri varení si uvedomte vysokú rýchlosť ohrevu varných zón. Zabráňte vyvareniu obsahu z hrncov, pretože pritom dochádza k nebezpečenstvu prehriatia hrncov!
- Neklaďte prázdne hrnce a panvice na zapnuté varné zóny.
- Pozor pri používaní dvojstenných hrncov. Z dvojstenných hrncov sa môže obsah nepozorovane vyvariť. Toto následne vedie k poškodeniu hrnca a varného panelu. Za takéto poškodenia sa nepreberá záruka.
- Po použití varnú zónu bezpodmienečne vypnite.
- Prepálené tuky a oleje sa môžu samy 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. Ak na varnú dosku spadne ostrý predmet, doska môže prasknúť (zlomiť sa).
- Ak sa na varnej doske objavia lomy, praskliny alebo iné poškodenia, ihneď odpojte prívod prúdu do spotrebiča. Ihneď vypnite domovú poistku a zavolajte zákaznícky servis.
- Ak by sa varný panel pre poruchu senzorového riadenia už nedal vypnúť, ihneď odpojte spotrebič a zavolajte zákaznícky servis.
- 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.
- Neklaďte 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. Riziko popálenia!
- Neklaďte 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! Riziko 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!

www.elektromarkabolt.hu

- Senzorové tlačidlá udržiavajte v čistote, pretože prístroj by mohol nečistoty rozpoznať ako prstový kontakt. Nikdy neklaďte na senzorové tlačidlá predmety (hrnce, utierky na riad atď.) Ak z hrncov vykypí obsah až na senzorové tlačidlá, radíme Vám stlačiť vypínacie tlačidlo.
- Horúce panvice nesmú prekrývať senzorové tlačidlá. V takomto prípade sa prístroj automaticky vypne.
- Ak sa v byte nachádzajú domáce zvieratá, ktoré by sa mohli dostať k varnému panelu, je potrebné aktivovať detskú poistku.
- Ak sa zabudované sporáky prevádzkujú s pyrolýzou, nesmie sa používať indukčný varný panel.
- Spotrebič nie je určený na ovládanie pomocou externého časovača alebo systému samostatného diaľkového ovládania.
- Ak je sklokeramická varná doska prasknutá alebo rozbitá, nepoužívajte ju. Ak sa objaví akákoľvek viditeľná prasklina,
  okamžite odpojte spotrebič od elektrickej siete.

•Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, zákaznícky servis výrobcu alebo kvalifikovaný technik, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.

•Nenechajte kábel prevísať cez okraj stola alebo pracovnej dosky.

- VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: Na povrchu varných povrchov neuskladňujte žiadne predmety.
- VAROVANIE: Varenie na varnej doske s olejmi a tukmi bez dozoru je nebezpečné a môže viesť k prehriatiu a požiaru. Nikdy sa nepokúšajte uhasiť plamene vodou, spotrebič len vypnite a potom prekryte plameň pokrývkou alebo vlhkou utierkou.
- Po použití vypnite varnú dosku pomocou ovládacích prvkov a nespoliehajte sa na detektor panvice. (v závislosti od modelu)
- VAROVANIE: Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste predišli možnosti úrazu elektrickým prúdom. (v závislosti od modelu)
- Na varnej doske nenechávajte kovové predmety ako sú nože, vidličky, lyžičky a pokrývky, pretože sa môžu zahriať. (v závislosti od modelu)
- 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 poškriabať povrch a poškodiť sklo.

www.elektromarkabolt.hu

Pre osoby

Upozornenie!

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.
Dozerajte na deti, aby sa so spotrebičom nehrali.
Deti vo veku osem rokov a viac, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými a duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom vedomostí a skúseností môžu používať tento prístroj pod primeraným dohľadom alebo ak dostali príslušné pokyny týkajúce sa bezpečného používania prístroja a ak chápu riziká spojené s jeho používaním.
Deti by sa nemali hrať so spotrebičom.
Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú robiť deti do 8 rokov a deti bez dozoru.
Spotrebič a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Pozor:

- 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 spotrebiča

Varná platňa
Varná plocha je vybavená indukčným varným panelom. Indukčná cievka pod sklokeramickou varnou plochou vytvára elektromagnetické striedavé pole, ktoré preniká sklenou 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 indukčnej varnej dosky
- 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 a mať magnetické vlastnosti a dostatočnú plochu dna.

Používajte len hrnce s dnom vhodným pre indukciu.
Takto môžete zistiť" vhodnosť" nádoby:

www.elektromarkabolt.hu

Vhodný kuchynský riad	Nevhodný kuchynský riad
Emailové oceľové nádoby s hrubým dnom	Nádoby z medi, nehrdzavejúcej ocele, hliníka, žiaruvzdorného skla, dreva, keramiky, resp. terakoty
Liatinové nádoby s emailovými dnami	
Hrnce z nehrdzavejúcej viacvrstvovej ocele, nehrdzavejúcej fermitovej ocele, resp. hliníka so špeciálnym dnom	

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

Magnetický test:

Presuňte magnet bližšie ku dnu riadu. Ak sa prichytí, môžete riad použiť na indukčnej varnej doske.



Poznámka:

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	Priemer dna nádoby
Ø 145 mm	Ø 120 - 220 mm

Používajte iba riad s rovným dnom. Vypuklé, vyduté alebo členité 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 prázdneho riadu je za ruka neplatná.



Nastavenie výkonu

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

Varný stupeň:	*Vhodný na:*
1-2	Udržiavanie jedla v teple. 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	Praženie (najvyšší výkon).

www.elektromarkabolt.hu

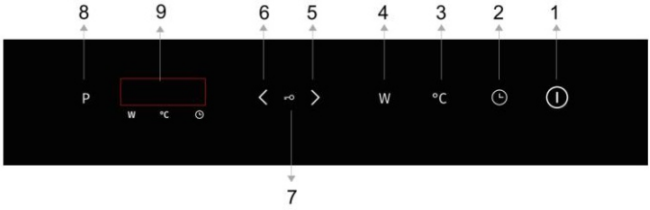
INDUKČNÝ VARNÝ PANEL



Dekór sa môže od vyobrazení odlišovať.

1&2. Varná zóna
3&4. Ovládací panel s dotykovým ovládaním

OVLÁDANIE VARNEJ DOSKY POMOCOU SENZOROVÝCH TLAČIDIEL



1. Zapnúť/Vypnúť
2. Časovač
3. Teplota
4. Výkon
5. Nastavenia hodnôt +
6. Nastavenia hodnôt -
7. Detský zámok (Stlačte a podržte 5 a 6)
8. Boost (funkcia zvýšeného výkonu)
9. Zobrazenie

Návod na obsluhu výrobku
Po zasunutí zástrčky do zásuvky sa ozve "pípnutie" a indikátor nad tlačidlom [On/Off] začne svietiť, na displeji sa objaví [L], čo znamená, že spotrebič je pripojený k napájaniu; tento režim sa označuje ako pohotovostný režim. Umiestnite vhodný riad do stredu varnej zóny. Keď jedenkrát stlačíte tlačidlo [On/Off], svetlo pod displejom bliká. Spotrebič prejde do režimu výberu a indikátor nad tlačidlom [[On/Off]] zostane svietiť. Stlačením príslušných tlačidiel pre funkcie spustíte prevádzku. Keď dovaríte, zastavte prevádzku spotrebiča a prepnite ho do pohotovostného režimu stlačením tlačidla [On/Off].

www.elektromarkabolt.hu

Režim varenia

1. Výkon:

- Stlačte tlačidlo [Výkon]; Indikátor sa rozsvieti a na displeji sa zobrazí 5, čo označuje predvolenú úroveň výkonu. Výkon je možné nastaviť na požadovanú úroveň pomocou tlačidiel nastavenia hodnôt < > .
- Pre každú varnú dosku je k dispozícii celkom 10 úrovní výkonu. (300W, 600W, 900W, 1000W, 1200W, 1300W, 1400W, 1600W, 1800W, 2000W).
- - Keď ľavá varná doska a pravá varná doska pracujú súčasne v režime výkonu, maximálny celkový výkon pre 2 varné dosky je 3400 W. Celková úroveň výkonu nemôže presiahnuť 17 úrovní. To znamená, že keď je ľavá varná doska na úrovni 9, potom iba pravá varná doska môže byť na úrovni 8 alebo nižšia.

- Keď je celkový pracovný výkon pre 2 varné dosky 17 úrovní. Pokiaľ jedna z varných dosiek zvýši úroveň výkonu, ďalšia varná doska úroveň výkonu automaticky zníži.

- Ak chcete zvoliť iný režim, stlačte tlačidlo [Tepl.], ktorým prepnete na iný režim varenia alebo stlačte tlačidlo [Zapnutie/Vypnutie], s ktorým zastavíte prevádzku.

2. Teplota:

- Stlačte tlačidlo [Temp.], rozsvieti sa indikátor [Tepl.]. Na displeji sa zobrazí hodnota 120 (°C), ktorá označuje predvolenú teplotu. Teplotu možno nastaviť na požadovanú úroveň výkonu pomocou tlačidiel nastavenia hodnôt < > .
- Pre každú varnú dosku je k dispozícii celkom 10 teplotných úrovní. (60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C, 220 °C, 240 °C).

- Keď jedna varná doska pracuje v režime teploty, výkon pre ďalšiu varnú dosku v režime napájania môže byť maximálne na úrovni 9.Ak chcete zvoliť iný režim, stlačte tlačidlo [Výkon], ktorým prepnete na iný režim varenia alebo stlačte tlačidlo [Zapnutie/Vypnutie], s ktorým zastavíte prevádzku.

Detský zámok

Stlačením < > na 3 sekundy aktivujete zámok. Stlačením a podržaním < > na 3 sekundy zámok deaktivujete Na displeji sa zobrazí “LOC”.

Funkcia časovača

Používateľ môže nastaviť čas varenia, keď je zvolený konkrétny režim varenia. Ak chcete získať prístup k funkcii časovača, stlačte tlačidlo [Časovač]. Rozsvieti sa indikátor [Časovač] v hornej časti tlačidla. Na displeji sa zobrazí predvolený čas [0]. Stlačením < > nastavíte požadovaný čas. Časový rozsah je 0-180 minút. Ak chcete túto funkciu zrušiť, stlačte tlačidlo [Zapnutie/Vypnutie] a vráťte sa do pohotovostného režimu.

Funkcia Boost

- Stlačte tlačidlo [Boost]; rozsvieti sa indikátor a na displeji sa zobrazí 10, čo indikuje maximálnu úroveň výkonu. Po 30 sekundách sa obnoví požadovaný výkon alebo teplota.
- Keď sú v prevádzke 2 varné dosky, je funkcia BOOST nefunkčná.
- Keď jedna varná doska pracuje s funkciou BOOST a potom zapnete ďalšiu varnú dosku, prvá varná doska funkciu BOOST ukončí.
- Počas funkcie boost sa môže prepnúť do režimu teplotného varenia stlačením tlačidla [Tepl.].
- Ak chcete funkciu boost zrušiť, stlačte tlačidlo [Zapnutie/Vypnutie] a vráťte sa do pohotovostného režimu.

www.elektromarkabolt.hu

ČISTENIE A STAROSTLIVOSŤ

- Pred čistením varný panel vypnite a nechajte vychladnúť".
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte parné čističe ani vysokotlakové čističe, pretože to môže viesť k úrazu elektrickým prúdom.
- Pri čistení dbajte na to, aby sa zapínacie/vypínacie tlačidlo utieralo len krátko. Tým sa zabráni nechcenému zapnutiu.

Sklokeramický varný panel

Dôležite! Nikdy nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, ako napr. hrubé prostriedky na drhnutie, abrazívne čističe hrncov, odstraňovače hrdze a škvŕn atď.

Čistenie po použití

Celý varný panel vyčistite 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 ošetrite celý varný panel dôkladne bežnými čistiacimi prostriedkami na sklokeramiku.

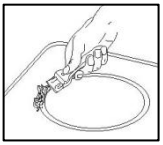
Prosíme, pozorne dodržiavajte pokyny výrobcu.

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 škvrny (vápenaté škvrny a lesklé perleťové škvrny) sa dajú najlepšie odstrániť", keď má varný panel ešte teplotu príjemnú na dotyk. Za týmto účelom používajte bežné čistiace prostriedky. Pritom postupujte tak, ako je popísané v bode 2.

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



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

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

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

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

www.elektromarkabolt.hu

ČO ROBIŤ PRI PROBLÉMOCH?

⚠ Vezmite, prosím, na vedomie!

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

Ďalej nájdete tipy na odstraňovanie porúch.

Poistky opakovane vypadávajú?

Zavolajte technický zákaznícky servis alebo elektroinštalatéra!

Indukčný varný panel sa nedá zapnúť"?

- Neaktivovala sa poistka domovej inštalácie (poistková skrinka)?
- Je varná doska pripojená k elektrickej sieti?
- Sú tlačidlá snímača čiastočne pokryté vlhkou handrou, tekutinou alebo kovovým predmetom? Napravte to.
- 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?

Ak sa na varnej doske objavia lomy, praskliny alebo iné poškodenia, ihneď odpojte prívod prúdu do spotrebiča. Ihneď vypnite domovú poistku a zavolajte zákaznícky servis.

Ak sa počas prevádzky vyskytnú akékoľvek chyby, tak skôr než zavoláte do servisu, skontrolujte ich pomocou nasledujúcej tabuľky. Nižšie sú uvedené niektoré bežné chyby a postupy, ktoré treba vykonať.

Problémy	Kontrolované body	Náprava
Po pripojení napájania a stlačení tlačidla "power" spotrebič nereaguje.	Došlo k poruche napájania?	Počkajte na obnovenie napájania.
	Je vyhodená poistka alebo vypnutý istič?	Opatrne skontrolujte základné príčiny. Ak problém nie je možné vyriešiť, kontaktujte naše servisné stredisko a požiadajte o vykonanie kontroly a opravy.
	Je zástrčka pevne pripojená?	
Počas bežného používania sa ohrev preruší a ozve sa pípnutie.	Nekompatibilný kuchynský riad alebo nepoužívate žiadny kuchynský riad?	Vymeňte kuchynský riad; používajte riad vhodný pre indukčnú varnú dosku.
	Kuchynský riad nie je umiestnený v strede varnej zóny.	Umiestnite riad do stredu uvedenej varnej zóny.
	Nepresúvajte stále horúci riad sem a tam?	Položte kuchynský riad na varnú zónu.
Počas ohrevu nebola prevádzkovaná žiadna operácia.	Je riad prázdny alebo je teplota príliš vysoká?	Skontrolujte, či sa spotrebič používa správne.
	Nie je upchatý nasávací/odsávací otvor alebo sa na ňom nahromadili nečistoty?	Uvoľnite nasávací/odsávací otvor. Počkajte, kým spotrebič vychladne, a potom ho opäť zapnite.

www.elektromarkabolt.hu

	Pracuje sporák viac ako 2 hodiny bez akejkoľvek interakcie?	Resetujte režimy varenia alebo použite funkciu časovača.
Hlásia sa chybové kódy.	E1 – E8	Ak sú nahlásené chybové kódy E1 – E8, obráťte sa na servisné stredisko so žiadosťou o kontrolu a opravu.

Ak vyššie uvedené opravné prostriedky/ovládacie prvky nedokážu problém vyriešiť, okamžite odpojte spotrebič zo siete a obráťte sa na servisné stredisko so žiadosťou o kontrolu a opravu. Zapíšte si kód chyby a nahláste ho servisnému stredisku. Aby ste predišli nebezpečenstvu a poškodeniu spotrebiča, sami ho nerozoberajte ani neopravujte.

ZÁRUKA & SERVIS

Ak potrebujete informácie, alebo ak máte problém, spojte sa 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 so servisným oddelením domácich spotrebičov Gorenje.

Len pre použitie v domácnosti!

Vyhradzujeme si právo na akékoľvek úpravy!

GORENJE
VÁM ŽELÁ PRÍJEMNÝ ZÁŽITOK PRI POUŽÍVANÍ VÁŠHO POTREBIČA

www.elektromarkabolt.hu

NAVODILA ZA UPORABO SLO

Odlaganje odsluženih aparatov

Simbol na proizvodu ali embalaži označuje, da tega proizvoda ni dovoljeno obravnavati kot gospodinjski odpadek. Odpeljite ga na ustrezno zbirno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme.
S skrbjo za pravilno odstranitev tega proizvoda prispevate k zaščiti okolja in zdravja ljudi, ki bi jima sicer škodilo neustrezno ravnanje s tem proizvodom po koncu njegove življenjske dobe. Za nadaljnje in podrobnejše informacije o recikliranju tega izdelka se, prosimo, obrnite na pristojne lokalne oblasti, svojo službo za odvoz odpadkov ali trgovino, v kateri ste kupili aparat.

Pravilna uporaba

Kuhališče je namenjeno izključno domači pripravi hrane. Ne uporabljajte ga v kakršen koli drug namen.

Informacije za vas ...

Prosimo, da pred uporabo aparata pozorno preberete ta uporabniški priročnik. Vsebuje pomembne informacije o varnosti ter o varni uporabi in skrbi za vaš aparat, tako da vam bo zanesljivo služil mnogo let.
Če pride do napake pri delovanju vašega aparata, najprej preberite poglavje "Kaj storiti v primeru težav?". Manjše težave lahko pogosto odpravite sami, ne da bi morali klicati serviserja. Prosimo, hranite ta navodila oz. uporabniški priročnik na varnem in ga posredujte morebitnim novim lastnikom aparata za njihovo obveščenost in varnost.

VARNOSTNA NAVODILA

Priklop in upravljanje

- Aparati so zasnovani v skladu z veljavnimi varnostnimi predpisi.
- Aparat je izdelan v skladu z veljavnimi varnostnimi standardi.
  Ne glede na to pa je priporočljivo, da ga osebe z zmanjšanimi fizičnimi, motoričnimi in umskimi zmožnostmi ali osebe z nezadostnim znanjem in izkušnjami ne uporabljajo brez ustreznega nadzora. Enako priporočilo velja, če aparat uporabljajo mladoletne osebe.
- Priklop aparata na električno omrežje ter popravilo in servisiranje aparata sme opraviti le ustrezno usposobljen električar, v skladu s trenutno veljavnimi varnostnimi predpisi. Za vašo varnost ne dovolite nikomur razen ustrezno usposobljenemu serviserju, da bi namestil, servisiral ali popravljal ta aparat.
- Pred priklopom aparata preverite, ali ima vtičnica ustrezne specifikacije (16 A, 230 V).
- Aparat uporabljajte le, če ima električna napeljava v vašem domu zmogljivost 16 A.
- Raven hrupa: Lc < 70 dB(A)

Napotki glede kuhališča

Nikoli se ne dotikajte površin grelnih ali kuhalnih aparatov. Ti se med delovanjem močno segrejejo. Otroci naj bodo na varni razdalji. Nevarnost opeklin!

- **Nikoli ne pustite indukcijskega kuhališča delovati brez nadzora, saj se kuhališče pri visoki moči delovanja (maksimalna moč) odziva zelo hitro.**
- Vedno postavite in uporabljajte aparat na suhi, stabilni, ravni podlagi.

www.elektromarkabolt.hu

- Med kuhanjem bodite pozorni na segrevanje kuhalnih polj. Nikoli ne segrevajte posode, ko je prazna, saj se lahko pregreje!
- Ne postavljajte prazne posode ali ponev na vklopljena kuhalna polja.
- Ob daljšem počasnem vretju podite pozorni, saj lahko voda neopazno izpari, to pa lahko poškoduje tako posodo kot kuhališče. V takšnih primerih proizvajalec ne prevzema odgovornosti za nastalo škodo.
- Zelo pomembno je, da kuhalno polje po uporabi izklopite.
- Pregreta maščoba in olje se lahko spontano vnameta. Ko kuhate z maščobo in olje, vedno nadzirajte kuhališče. Če se maščoba ali olje vnameta, ju nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo! Na posodo poveznite pokrov in izklopite kuhalno polje.
- Steklokeramična površina kuhališča je zelo odporna. Ne glede na to pa pazite, da vam nanjo ne pade kakšen trd predmet. Če na kuhališče pade oster predmet, lahko kuhališče poči.
- Če je steklokeramično kuhališče razpokano, počeno ali drugače poškodovano, nemudoma izklopite aparat. Takoj odklopite varovalko in pokličite servis.
- Če kuhališča ne morete izklopiti zaradi napake pri senzorskem upravljanju, takoj odklopite aparat iz električnega omrežja in pokličite servis oz. službo za pomoč kupcem.
- Pri delu z gospodinjskimi aparati bodite previdni! Pazite, da priključne vrvice ne pridejo v stik z vročimi kuhalnimi polji.
- Ne uporabljajte steklokeramičnega kuhališča kot odlagalne površine.
- Na kuhalna polja ne postavljajte aluminijaste folije ali plastičnih predmetov. Pazite, da nič, kar bi se lahko stalilo, na primer plastika, folija, še zlasti pa sladkor in zelo sladka hrana, ne pride v stik z vročimi kuhalnimi polji. Če se po steklokeramičnem kuhališču raztrese sladkor, ga takoj (ko je kuhališče še vroče) odstranite s posebnim strgalom za steklo, saj se lahko sicer kuhališče poškoduje.
- Na kuhališče nikoli ne odlagajte kovinskih predmetov (posoda, ponve, pribor itd.), saj se lahko močno segrejejo.

  Nevarnost opeklin!
- Vnetljivih snovi ali predmetov, ki bi se lahko deformirali zaradi toplote, ne postavljajte neposredno pod kuhališče.
- Kovinski predmeti, ki jih nosite, se lahko v neposredni bližini indukcijskega kuhališča močno segrejejo. Pozor! Nevarnost opeklin! To ne velja za predmete, ki jih ni mogoče namagnetiti (npr. zlati ali srebrni prstani).
- Na kuhalnih poljih nikoli ne segrevajte neodprtih pločevink hrane ali sestavljene embalaže, saj jih lahko raznese.
- Poskrbite, da bodo senzorske tipke vedno čiste, saj lahko aparat morebitno umazanijo na njih zazna kot dotik. Nikoli ničesar (posoda, kuhinjske krpe) ne postavljajte na

www.elektromarkabolt.hu

senzorske tipke! Če hrana prekipi in se razlije po senzorskih tipkah, priporočamo, da izklopite aparat s pritiskom na tipko za izklop.

- Pazite, da vroča posoda ne prekriva senzorskih tipk, saj se v tem primeru aparat samodejno izklopi.
- Če imate doma hišne ljubljenčke, ki bi se lahko dotikali kuhališča, vklopite otroško zaščito oz. zaklepanje pred otroki.
- Kadar v vgradni pečici poteka piroliza, indukcijskega kuhališča ni dovoljeno uporabljati.
- Aparat ni primeren za upravljanje s pomočjo zunanje programske ure ali posebnega sistema za daljinsko upravljanje.

Ne uporabljajte steklokeramičnega kuhališča, če je razpokano, počeno ali zlomljeno. Če se pojavijo vidne razpoke, nemudoma izklopite aparat iz električnega omrežja.

- Poškodovano priključno vrvico sme zamenjati le proizvajalec ali pooblaščeni serviser oz. druga strokovno usposobljena oseba, saj je sicer lahko takšno opravilo nevarno.
- Ne pustite, da priključna vrvica visi čez rob mize ali delovne površine.
- OPOZORILO: Nevarnost požara: ne shranjujte nobenih predmetov na površini kuhališča.
- OPOZORILO: Kuhanje z mastjo ali oljem na kuhališču brez nadzora je lahko nevarno in lahko povzroči požar. Nikoli ne poskusite pogasiti ognja z vodo. Izklopite aparat in prekrijte plamen s pokrovom ali vlažno krpo.
- Po uporabi izklopite kuhalno polje z ustreznimi upravljalnimi elementi; ne zanašajte se zgolj na sistem za zaznavanje posode. (odvisno od modela)
- OPOZORILO: Če je površina kuhališča razpokana, izklopite aparat, da preprečite nevarnost električnega udara. (odvisno od modela)
- Ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice ter pokrovi na površino kuhališča, saj se lahko močno segrejejo. (odvisno od modela)
- OPOZORILO: Pred menjavo žarnice se prepričajte, da je aparat izklopljen iz električnega omrežja, da tako preprečite nevarnost električnega udara.
- Za čiščenje pečice ne uporabljajte grobih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko z njimi poškodujete površino, zaradi takšnih poškodb pa lahko steklo poči.

Napotki v zvezi z osebami

Pozor!

Aparat in nekateri dostopni deli aparata se med uporabo močno segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov. Otroci, mlajši od 8 let, naj bodo ves čas pod nadzorom.

Nadzorujte otroke, ko so v bližini aparata, in jim preprečite, da bi se igrali z njim.

Ta aparat smejo uporabljati otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so

www.elektromarkabolt.hu

pod nadzorom odgovorne osebe oziroma če so bili poučeni o varni uporabi aparata ter o nevarnostih, povezanih z njegovo uporabo.
Otroci naj se ne igrajo z aparatom.
Otroci naj ne čistijo aparata ali opravljajo vzdrževalna opravila na njem, če niso starejši od 8 let in če tega ne počno pod ustreznim nadzorom.
Aparat in priključna vrvica naj ne bosta dosegljiva otrokom, mlajšim od 8 let.

Pozor:

- Osebe s srčnim spodbujevalnikom ali vgrajenimi inzulinskimi črpalkami se morajo prepričati, da indukcijsko kuhališče ne vpliva na njihove vsadke (frekvenčno območje indukcijskega kuhališča je 20–50 kHz).

Opis aparata

Kuhališče
Kuhališče omogoča indukcijsko kuhanje. Indukcijska tuljava pod steklokeramičnim kuhališčem ustvari izmenično elektromagnetno polje, ki prodre skozi steklokeramično površino in v dnu posode inducira električni tok, ki generira toploto. Pri indukcijskih kuhalnih poljih se toplota ne prenaša iz grelnega elementa skozi posodo do hrane, temveč potrebna toplota nastaja neposredno v posodi s pomočjo indukcijskih tokov.

Prednosti indukcijskega kuhališča
- Energijsko varčno kuhanje z neposrednim prenosom energije na posodo (primerna je posoda, izdelana iz materiala, ki ga je mogoče namagnetiti).
- Večja varnost, saj prenos energije poteka samo, ko je posoda na kuhališču.
- Zelo učinkovit prenos energije med indukcijskim kuhalnim poljem in dnom posode.
- Hitro segrevanje.
- Tveganje opeklin je nizko, saj se površina kuhališča segreje le povratno preko dna posode; zato se tudi hrana, ki prekipi ali se razlije, ne oprime površine.
- Hiter in odziven nadzor dotoka energije.

DELOVANJE

Posoda za indukcijska kuhališča
Posoda za indukcijska kuhalna polja mora biti kovinska in magnetna. Dno mora biti dovolj veliko.

Uporabljajte samo posodo, katere dno je primerno za uporabo na indukcijskih kuhališčih. Primernost posode določite na naslednji način:

Primerna posoda	Neprimerna posoda
Emajlirana jeklena posoda z debelim dnom	Bakrena posoda, posoda iz nerjavne kovine, aluminija, ognjevarnega stekla, lesena, keramična in glinena posoda
Litoželezna posoda z emajliranim dnom	
Posoda iz večplastnega nerjavnega jekla, nerjavnega feritnega jekla ali aluminijasta posoda s posebnim dnom	

Če se želite prepričati, ali je posoda primerna za uporabo na indukcijskem kuhališču, opravite magnetni test, opisan v nadaljevanju, ali pa preverite, ali ima posoda simbol, ki označuje primernost za indukcijsko kuhanje.

www.elektromarkabolt.hu

Preskus z magnetom:
Približajte magnet dnu posode. Če posoda privlačni magnet, jo lahko uporabljate na indukcijskem kuhališču.



Opomba:
Med uporabo posode nekaterih proizvajalcev, ki je sicer primerna za uporabo na indukcijskih kuhališčih, lahko nastajajo zvoki, ki so posledica zasnove te posode.
Ob daljšem počasnem vretju podite pozorni, saj lahko voda neopazno izpari, to pa lahko poškoduje tako posodo kot kuhališče. V takšnih primerih proizvajalec ne prevzema odgovornosti za nastalo škodo.

Kuhalno polje	**Premer posode**
Ø 145 mm	**Ø 120–220 mm**

Nikoli ne uporabljajte posode z ukrivljenim oz. neravnim dnom. Vdolbina ali izdolbina v dnu posode lahko ima neželen učinek na delovanje zaščite pred pregrevanjem, saj se lahko aparat premočno segreje. Posledično lahko steklena površina kuhališča poči, dno posode pa se lahko stali. Garancija ne krije škode, ki nastane kot posledica uporabe neustreznega posodja ali v primeru, ko iz posode povre vsa tekočina.



Raven moči delovanja

Moč segrevanja kuhalnih polj lahko nastavite na več ravni. V razpredelnici najdete primere uporabe posameznih nastavitev.

Moč delovanja:	***Primerno za:***
1–2	Ohranjanje toplote hrane. Počasno vretje manjše količine hrane (**najnižja nastavitev moči delovanja**)
3	Počasno vretje
4–5	Počasno vretje večje količine hrane ali peka večjih kosov mesa, dokler meso ni popolnoma skuhano.
6	Peka, iztiskanje sokov
7–8	Peka oz. praženje
9–10	Peka oz. praženje (**najvišja nastavitev moči delovanja**)

www.elektromarkabolt.hu

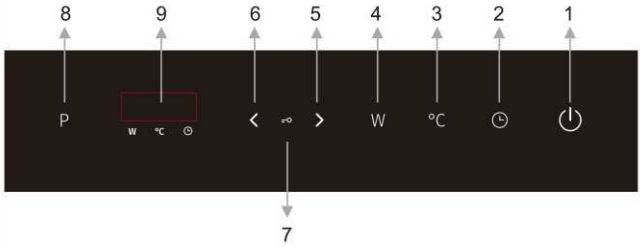
INDUKCIJSKO KUHALIŠČE



Dekorativna grafika na kuhališču se lahko razlikuje od ilustracije.

1&2. Kuhalno polje
3&4. Upravljalna plošča na dotik

UPRAVLJANJE KUHALIŠČA S SENZORSKIMI TIPKAMI



1. Vklop/izklop
2. Programska ura
3. Temperatura
4. Moč delovanja
5. Nastavitev vrednosti, +
6. Nastavitev vrednosti, -
7. Zaklepanje pred otroki (hkrati pritisnite 5 in 6 ter držite)
8. Intenzivno delovanje (delovanje z dodatno močjo)
9. Prikazovalnik

Navodila za upravljanje aparata
Ko vstavite vtikač v vtičnico, bo aparat zapiskal, signalna lučka nad tipko za vklop/izklop (on/off) pa ves čas sveti, se na prikazovalniku prikaže [L], kar sporoča, da je aparat priključen na električno omrežje. Temu stanja aparata pravimo stanje pripravljenosti. Na sredino kuhalnega polja postavite primerno posodo. Ko enkrat pritisnete tipko za vklop/izklop, luč pod zaslonom utripa. Nato se odpre način za izbiro, signalna lučka nad tipko za vklop/izklop pa ves čas sveti. Pritisnite ustrezno funkcijsko tipko za začetek delovanja. Ko ste končali kuhanje, pritisnite tipko vklop/izklop, da prekinete delovanje aparata in ga preklopite nazaj v stanje pripravljenosti.

www.elektromarkabolt.hu

Način kuhanja

1. Moč:

- Pritisnite tipko [Power]; zasveti indikator in na zaslonu se prikaže številka 5, ki označuje privzeto raven moči. Z nastavitvenimi tipkami lahko nastavite moč na želeno stopnjo .
- Za vsako kuhalno ploščo je na voljo skupno 10 stopenj moči. (300 W, 600 W, 900 W, 1000 W, 1200 W, 1300 W, 1400 W, 1600 W, 1800 W, 2000 W).
- Ko leva kuhalna plošča in desna kuhalna plošča hkrati delujeta na skupni stopnji moči, je največja skupna moč za dve kuhalni plošči 3400 W. Skupna moč ne sme presegati 17 stopenj. To pomeni, da ko je leva kuhalna plošča na stopnji 9, je desna kuhalna plošča lahko zgolj enaka ali manjša od stopnje 8.
- Ko je skupna delovna moč za dve kuhalni plošči 17 stopenj in na eni od kuhalnih plošč povečate stopnjo moči, bo druga kuhalna plošča samodejno zmanjšala stopnjo moči.
- Če želite izbrati drug način, lahko s tipko [Temp.] preklopite na drug način kuhanja ali s tipko [On/Off] ustavite delovanje.

2. Temperatura:

- S pritiskom na tipko [Temp.] zasveti indikator [Temp]. Na zaslonu se bo prikazalo 120 (°C), kar nakazuje privzeto temperaturo. Z nastavitvenimi tipkami lahko nastavite temperaturo na želeno stopnjo .
- Za vsako kuhalno ploščo je na voljo skupno 10 stopenj temperature. (60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C, 220 °C, 240 °C).
- Ko ena kuhalna plošča deluje v načinu temperature, je lahko najvišja nastavljena moč druge kuhalne plošče 9.
- Če želite izbrati drug način, lahko s tipko [Power] preklopite na drug način kuhanja ali s tipko [On/Off] ustavite delovanje.

Otroška zaščita

Pritisnite  in držite 3 sekunde, da aktivirate ključavnico. Pritisnite in držite  3 sekunde, da jo odklenete. Zaslon prikaže "LOC"

Funkcija časovnika

Uporabnik lahko nastavi čas kuhanja, ko je izbran določen način kuhanja. Za dostop do funkcije časovnika enkrat pritisnite tipko [Timer]. Indikator [Timer] na vrhu tipke zasveti. Na zaslonu bo prikazan privzeti čas [0]. S pritiskom na  nastavite želeni čas. Časovni razpon je 0-180 minut. Če želite to funkcijo preklicati, se lahko s tipko [On/Off] vrnete v stanje pripravljenosti.

Funkcija dodatne moči

- Pritisnite tipko [Boost]; zasveti indikator in na zaslonu se prikaže številka 10, ki označuje največjo raven moči. Po 30 sekundah bo naprava ponovna začela delovati pri želeni moči ali temperaturi.
- Ko delujeta 2 kuhalni plošči, funkcija dodatne moči ne deluje.
- Ko ena kuhalna plošča deluje s funkcijo dodatne moči in nato vklopite drugo kuhalno ploščo, bo prva kuhalna plošča prekinila funkcijo dodatne moči.
- Med delovanjem funkcije dodatne moči lahko preklopite na temperaturni način kuhanja s pritiskom na tipko [Temp.].
- Če želite funkcijo dodatne moči preklicati, se lahko s tipko [On/Off] vrnete v stanje pripravljenosti.

www.elektromarkabolt.hu

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

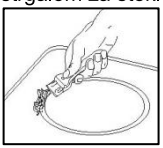
- Pred čiščenjem izklopite kuhališče in počakajte, da se ohladi.
- Za čiščenje aparata ne uporabljajte visokotlačnih parnih čistilcev ali vroče pare, saj lahko pri takšnem čiščenju pride do električnega udara.
- Med čiščenjem bodite pozorni, da boste senzorsko tipko za **vklop/izklop** le nežno pobrisali. Sicer lahko nenamerno vklopite kuhališče!

Steklokeramično kuhališče
Pomembno! Nikoli ne uporabljate grobih oz. agresivnih čistil, kot so grobe gobice, abrazivna čistila za posodo, odstranjevalci rje in madežev itd.

Čiščenje po uporabi
Ko se kuhališče umaže, vedno očistite vse kuhališče. Priporočamo, da to storite po vsaki uporabi kuhališča. Uporabite vlažno krpo in majhno količino tekočega detergenta za ročno pomivanje posode. Nato obrišite kuhališče do suhega s čisto suho krpo. Poskrbite, da na površini kuhališča ne bo ostankov detergenta oz. čistil.

Tedensko čiščenje
Enkrat tedensko temeljito očistite vse kuhališče s čistilom za steklokeramične plošče, kakršno je na voljo v trgovinah.
Prosimo, dosledno upoštevajte proizvajalčeva navodila.
Po nanosu takšno čistilo na površini kuhališča ustvari zaščitni sloj, ki je odporen proti vodi in umazaniji. Umazanija ostane na tem sloju in jo lahko zlahka odstranite. Nato zdrgnite kuhališče do suhega s čisto krpo. Poskrbite, da na površini kuhališča ne bo ostankov čistila, saj lahko čistilo agresivno reagira na segrevanje kuhališča in povzroči spremembe na njegovi površini.

Posebne vrste umazanije
Trdovratno umazanijo in madeže (vodni kamen in svetleče, mavrične madeže) najlaže odstranite, ko je kuhališče še nekoliko toplo. Za čiščenje kuhališča uporabite običajna čistila (ki so na voljo v trgovini). Nadaljujte, kot je opisano pod točko 2.
Najprej namočite hrano, ki je prekipela, z mokro krpo, nato pa odstranite umazanijo s posebnim strgalom za steklokeramična kuhališča. Nato ponovno očistite kuhališče, kod je opisano pod točko 2.



Prismojen sladkor in staljeno plastiko odstranite nemudoma, ko sta še vroča, s strgalom za steklo. Nato ponovno očistite kuhališče, kod je opisano pod točko 2.
Zrna mivke, peska, zemlje, ki lahko padejo na kuhališče med lupljenjem krompirja ali čiščenjem solate, lahko med premikanjem posode opraskajo površino kuhališča. Poskrbite, da na kuhališču ne bo zrn mivke, peska ali zemlje.
Spremembe barve oz. razbarvanje kuhališča ne vplivajo na delovanje in stabilnost steklokeramične plošče. Razbarvana mesta ali madeži ne pomenijo sprememb v materialu, temveč so ostanki hrane, ki jih niste odstranili in so se prismodili na površino.
Svetleča se mesta nastanejo, ko se dno posode drgne ob površino kuhališča, še zlasti, če uporabljate posodo z aluminijastim dnom ali neprimerna čistila. Takšne madeže je težko odstraniti z običajnimi čistili. Morda boste morali večkrat ponoviti postopek čiščenja. Sčasoma se lahko dekorativna grafika obrabi, zaradi uporabe agresivnih čistil in posode z neustreznim dnom pa lahko nastanejo temni madeži.

www.elektromarkabolt.hu

KAJ STORITI V PRIMERU TEŽAV?

⚠ Opomba

Če pride do težav pri uporabi vašega aparata, prosimo, preverite, ali lahko težave odpravite sami s pomočjo navodil, podanih v nadaljevanju.

Lahko pa pride do težav, opisanih spodaj, ki jih ne morete odpraviti sami.
Varovalka se pogosto sproži oz. pregori?
Pokličite serviserja ali električarja!
Kuhališča ne morete vklopiti?

- Je morda pregorela oz. se je sprožila varovalka v vaši domači napeljavi?
- Je kuhališče priključeno na električno omrežje?
- Ali senzorske tipke deloma prekriva vlažna krpa, tekočina ali kovinski predmet? Prosimo, odpravite oz. odstranite vzrok.
- Ali uporabljate neprimerno posodo? Glejte poglavje "Posoda za indukcijska kuhališča".

Ali posoda, ki jo uporabljate, povzroča hrup oz. oddaja zvoke?
Razlogi za to so tehnične narave, vendar to ne ogroža kuhališča ali posode.
Ali hladilni ventilator še deluje, čeprav ste že izklopili kuhališče?
To je običajno. Ventilator hladi elektronske dele aparata.
Ali kuhališče oddaja zvoke (klikanje in pokljanje)?
Razlogi za to so tehnične narave; temu se ni mogoče izogniti.
Ali je kuhališče počeno, so na njem razpoke?
Če je steklokeramično kuhališče razpokano, počeno ali drugače poškodovano, nemudoma izklopite aparat. Takoj odklopite varovalko in pokličite servis.

V primeru napak pri delovanju, prosimo, najprej poskusite z ukrepi, navedenimi v naslednji tabeli in šele nato pokličite serviserja. V tabeli je navedenih nekaj običajnih napak ter možnih vzrokov zanje.

Težava	Preverite	Rešitev
Ko priključite aparat na električno omrežje in pritisnete tipko za vklop, ni odziva aparata.	Je prišlo do izpada električnega toka?	Počakajte, da se napajanje z električno energijo ponovno vzpostavi.
	Je pregorela varovalka ali je avtomatska varovalka izklopljena?	Previdno preverite vzroke za prekinitev toka na varovalki. Če problema ne morete odpraviti, se, prosimo, obrnite na naš servisni center.
	Je vtikač čvrsto v vtičnici'	
Segrevanje se med običajno uporabo prekine in aparat zapiska.	Neustrezna posoda ali pa ni posode?	Uporabite drugo posodo. Uporabite posodo, ki je primerna za uporabo na indukcijskih kuhališčih.
	Posoda ni na sredini kuhalnega polja.	Posodo postavite na sredino kuhalnega polja.
	Posoda se segreva, vendar jo pogosto odstranjujete s kuhalnega polja.	Posodo postavite na kuhalno polje.
Aparat se med delovanjem izklopi.	Je posoda prazna ali je temperatura previsoka?	Prosimo, preverite, ali morda nepravilno uporabljate aparat.
	Je prezračevalna reža na aparatu zamašena ali se je na njej nabrala umazanija?	Odmašite prezračevalno režo. Počakajte, da se aparat ohladi, nato pa ga ponovno vklopite.

www.elektromarkabolt.hu

	Ali aparat že 2 uri deluje, ne da bi vmes spremenili kakšno nastavitev?	Ponovno nastavite način delovanja ali pa uporabite programsko uro.
Aparat sporoča oznako napake.	E1–E8	Če aparat sporoči katero od napak E1–E8, se, prosimo, obrnite na naš servisni center.

Če z zgornjimi ukrepi ne morete odpraviti težave, nemudoma izklopite aparat iz električnega omrežja ter pokličite servisni center. Zapišite si oznako napake ter jo sporočite servisnemu centru. Da preprečite nevarnost ali poškodbe aparata, ga ne razstavljajte oz. odpirajte in ga ne poskušajte popraviti sami.

GARANCIJA IN SERVIS

Če potrebujete informacije ali imate težave pri uporabi aparata, pokličite Gorenjev Center za stik s strankami v svoji državi (telefonska številka je navedena na mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi ni Centra za stik s strankami, pokličite Gorenjev servisni oddelek za aparate za dom.

Samo za osebno uporabo!

Pridržujemo si pravico do kakršnih koli sprememb.

GORENJE
VAM ŽELI OBILO UŽITKA PRI UPORABI VAŠEGA APARATA.

www.elektromarkabolt.hu

MANUALI I UDHËZIMEVE SQ

Asgjësimi i pajisjeve të vjetra



Simboli në produkt ose në paketimin e tij tregon se ky produkt nuk mund të trajtohet si mbeturina shtëpiake. Përkundrazi, duhet të dorëzohet në një pikë grumbullimi për riciklimin e pajisjeve elektrike dhe elektronike.
Duke siguruar që ky produkt të asgjësohet në mënyrë korrekte, ju ndihmoni në mbrojtjen e mjedisit dhe të shëndetit të njeriut; në të kundërt, ato mund të dëmtohen përmes asgjësimit të këtij produkti në mënyrë të papërshtatshme. Për informacion më të detajuar në lidhje me riciklimin e këtij produkti, kontaktoni zyrën përkatëse në qytetin tuaj, shërbimin e asgjësimit të mbeturinave të njësive familjare ose dyqanin ku keni blerë produktin.

Përdorimi i saktë

Pianura përdoret vetëm për përgatitjen e ushqimit në shtëpi. Nuk mund të përdoret për asnjë qëllim tjetër.

Sa për informacion...

Para se të përdorni pajisjen, lexojeni këtë udhëzues me kujdes. Ai ka informacion të rëndësishëm mbi sigurinë dhe mënyrën e përdorimit, si dhe të kujdesit për pajisjen tuaj, në mënyrë që të funksionojë në mënyrë të besueshme për shumë vite.
Nëse pajisja shfaq ndonjë defekt, së pari lexoni në seksionin "Si veprohet nëse shfaqen probleme?" Shpesh mund t 'i rregulloni vetë problemet e vogla, pa pasur nevojë të telefononi një inxhinier shërbimi. Mbajeni këtë manual në një vend të sigurt dhe kalojani pronarëve të rinj për informacionin dhe sigurinë e tyre.

UDHËZIME PËR SIGURINË

Lidhja dhe përdorimi

- Pajisjet janë ndërtuar në përputhje me rregulloret përkatëse të sigurisë.
- Pajisja është prodhuar në përputhje me standardet përkatëse në fuqi për sigurinë. Sidoqoftë, ne rekomandojmë fort që personat me kufizime të kapacitetit fizik, motorrik ose mendor, apo personat me përvojë ose njohuri të pamjaftueshme, të mos e përdorin pajisjen përveç rasteve kur ndihmohen nga një person i kualifikuar. I njëjti rekomandim zbatohet edhe kur pajisja përdoret nga persona nën moshën ligjore.
- Lidhja e pajisjes me rrjetin elektrik, riparimi dhe shërbimi i pajisjes elektroshtëpiake mund të kryhet vetëm nga një elektricist i kualifikuar, në përputhje me rregulloret e sigurisë në fuqi. Për sigurinë tuaj, mos lejoni askënd tjetër përveç një tekniku të kualifikuar shërbimi që të instalojë, t'i bëjë shërbimin apo ta riparojë këtë pajisje.
- Para se të lidhni pajisjen, kontrolloni dhe sigurohuni që priza të jetë e parametrave të duhura (16A ,230V).
- Përdoreni pajisjen vetëm nëse sistemi elektrik në shtëpinë tuaj ka parametrat 16A.
- Nivel i zhurmës: Lc < 70 dB (A)

Lidhur me pianurën

Asnjëherë mos i prekni sipërfaqet e pajisjeve për ngrohje apo gatim. Ato nxehen gjatë përdorimit. Mbani fëmijët në një distancë të sigurt. Ekziston rreziku i djegies!

www.elektromarkabolt.hu

- **Asnjëherë mos e përdorni pianurën e induksionit pa mbikëqyrje, pasi cilësimi në vlera të larta të energjisë (maksimale) rezulton në reagime jashtëzakonisht të shpejta.**
- Vendoseni dhe përdoreni pajisjen gjithmonë mbi një sipërfaqe të thatë, të qëndrueshme, të niveluar dhe horizontale.
- Kur gatuani, kushtojini vëmendje shpejtësisë së nxehjes së zonave të gatimit. Shmangni zierjen e tenxhereve deri sa thahen, pasi ekziston rreziku i tejnxehjes së tyre!
- Mos vendosni tenxhere dhe tiganë bosh në zonat e gatimit që janë ndezur.
- Kujdes kur përdorni tiganë për zierje pasi uji për zierje mund të thahet pa u vënë re, duke çuar në dëmtim të tenxheres dhe të pianurës, për të cilat nuk do të merret përsipër asnjë përgjegjësi.
- Është thelbësore që, pas përdorimit të një zone gatimi, ta fikni atë.
- Yndyrat dhe vajrat e tejnxehura mund të marrin flakë vetvetiu. Mbikëqyreni gjithmonë përgatitjen e ushqimit me yndyrna dhe vajra. Mos i shuani kurrë me ujë flakët nga yndyrat dhe vajrat! Vendosini kapakun tiganit dhe fikni zonën e gatimit.
- Sipërfaqja prej qelqi qeramik e pianurës është jashtëzakonisht e fuqishme. Megjithatë, duhet të shmangni rënien e objekteve të forta mbi pllakën e qelqit qeramik. Objektet e mprehta që bien mbi pianurë mund ta thyejnë atë.
- Nëse shfaqen çarje, thyerje ose ndonjë defekt tjetër në pianurën prej xhami qeramik, fikeni pajisjen menjëherë. Shkëputeni siguresën menjëherë dhe telefononi Shërbimin e Klientit.
- Nëse pianura nuk mund të fiket për shkak të një defekti në kontrollin e sensorit, shkëputeni menjëherë pajisjen nga priza dhe telefononi Shërbimin e Klientit.
- Kini kujdes kur punoni me pajisje elektroshtëpiake! Kabllot lidhëse nuk duhet të bien në kontakt me zonat e nxehta të gatimit.
- Pianura e qelqit qeramik nuk duhet të përdoret si zonë për të mbajtur objekte.
- Mos vendosni letër alumini apo plastikë në zonat e gatimit. Mbani larg zonave të nxehta të gatimit çdo gjë që mund të shkrihet, të tilla si plastikë, letër alumini dhe në veçanti sheqer dhe ushqime të sheqerosura. Përdorni një kruajtëse xhami të posaçme për të hequr menjëherë çdo sheqer nga pllaka e qeramikës (ndërkohë që është ende e nxehtë) në mënyrë që të shmangni dëmtimin e pianurës.
- Enët metalike (tenxheret dhe tiganët, takëmet, etj.) nuk duhet të vendosen kurrë në pianurën e induksionit, pasi ato mund të nxehen. Rrezik djegieje!
- Mos vendosni direkt nën pianurë objekte që digjen, marrin flakë apo që deformohen nga nxehtësia.

www.elektromarkabolt.hu

- Objektet metalike që keni vendosur në trup mund të nxehen kur ndodhen shumë pranë pianurës së induksionit. Kujdes! Rrezik djegieje! Objektet që nuk kanë veti magnetike (p.sh. unaza floriri ose argjendi) nuk do të ndikohen.
- Asnjëherë mos i përdorni zonat e gatimit për të ngrohur konservat e pahapura me ushqim apo paketime të përbëra me përzierje materiali. Energjia elektrike mund të shkaktojë shpërthim të tyre!
- Mbajini pastër butonat e sensorit, pasi pajisja mund t'i interpretojë papastërtitë si kontakt me gishtin. Asnjëherë mos vendosni asnjë objekt, (tiganë, peceta, etj) mbi butonat e sensorit! Nëse ushqimi përfundon mbi butonat e sensorit, ju këshillojmë të aktivizoni butonin e fikjes OFF.
- Tiganët e nxehtë nuk duhet të mbulojnë butonat e sensorit, pasi kjo do të bëjë që pajisja të fiket automatikisht.
- Aktivizoni çelësin e sigurisë për fëmijët, nëse në shtëpi ka kafshë shtëpiake që mund të vihen në kontakt me pianurën.
- Pianura e induksionit nuk mund të përdoret kur është në funksion piroliza në një furrë të integruar.
- Pajisja nuk është prodhuar për t'u vënë në funksion me një kohëmatës të jashtëm apo me një sistem kontrolli në distancë.
- Mos e përdorni pianurën prej xhami qeramik nëse është e plasaritur apo e thyer. Nëse shfaqet ndonjë krisje e dukshme,
  hiqeni menjëherë pajisjen nga priza.
- Në qoftë se kablli ushqyes është i dëmtuar, ai duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i tij i shërbimit ose nga persona me të njëjtin kualifikim, në mënyrë që të shmanget ndonjë rrezik i mundshëm.
- Mos lejoni që kablli të varet mbi tryezë apo banak.
- KUJDES: Rrezik zjarri: asnjëherë mos lini gjëra mbi pianurë.
- KUJDES: Gatimi në një pianurë me yndyrë ose vaj, kur personi nuk është i pranishëm, mund të jetë i rrezikshëm dhe mund të shkaktohet zjarr. Asnjëherë mos u përpiqni ta shuani zjarrin me ujë, por fikeni pajisjen dhe më pas mbulojeni flakën me një kapak ose me një leckë të lagur.
- Pas përdorimit, fikeni elementin e pianurës me butonin e kontrollit dhe mos u mjaftoni vetëm me detektorin e enës (në varësi të modelit).
- KUJDES: Në qoftë se sipërfaqja kriset, fikeni pajisjen për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike. (në varësi të modelit)
- Objektet metalike si thikat, pirunjtë, lugët dhe kapakët nuk duhet të vendosen në sipërfaqen e pianurës, pasi mund të nxehen. (në varësi të modelit)
- KUJDES: Sigurohuni që pajisja të jetë e fikur para se të zëvendësoni llambën, në mënyrë që të shmanget mundësia e goditjes elektrike.

www.elektromarkabolt.hu

- Mos përdorni pastrues të ashpër gërryes apo kruajtëse të mprehta metalike për të pastruar xhamin e derës së furrës pasi mund të gërvishtin sipërfaqen, gjë që mund të rezultojë në thyerje të xhamit.

Lidhur me personat

Kujdes!

Pajisja dhe pjesët e saj të aksesueshme nxehen gjatë përdorimit. Tregoni kujdes dhe shmangni prekjen e elementeve nxehëse. Fëmijët nën moshën 8 vjeç duhet të mbahen larg nëse nuk mbikëqyren vazhdimisht.
Fëmijët duhet të mbikëqyren për t'u siguruar që të mos luajnë me pajisjen elektroshtëpiake.
Kjo pajisje elektroshtëpiake mund të përdoret nga fëmijët e moshës 8 vjeç e sipër dhe nga personat me aftësi të kufizuara fizike, ndjesore ose mendore, apo me mungesë përvoje dhe njohurish, në rast se ata mbikëqyren ose udhëzohen dhe kuptojnë rreziqet e përfshira në lidhje me përdorimin e pajisjes elektroshtëpiake në mënyrë të sigurt.
Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen.
Pastrimi dhe mirëmbajta nuk duhet të bëhet nga fëmijët nëse nuk janë mbi 8 vjeç dhe nuk mbikëqyren.
Mbajini fëmijët e moshës nën 8 vjeç larg pajisjes dhe kabllit të saj.

Kujdes:

- Personat me stimulues kardiak apo pompa insuline të implantuara duhet të sigurohen që implantet e tyre të mos ndikohen nga pianura e induksionit (intervali i frekuencës së pianurës së induksionit është 20-50 kHz).

Përshkrimi i pajisjes

Pianura
Pianura është e pajisur për gatim me induksion. Nën pianurën prej xhami qeramik është vendosur një spirale induksioni që gjeneron një fushë të alternuar elektromagnetike, e cila depërton në xhamin qeramik dhe indukton rrymën gjeneruese të nxehtësisë në bazën e tenxheres. Me një zonë gatimi me induksion, nxehtësia nuk transferohet më nga një element ngrohës përmes tenxheres së gatimit në ushqimin që gatuhet, por nxehtësia e nevojshme gjenerohet drejtpërdrejt në enë me anë të rrymave të induksionit.

Avantazhet e pianurës me induksion
- Gatim me kursim të energjise përmes transferimit të drejtpërdrejtë të energjisë në tenxhere (nevojiten tenxhere/tiganë të përshtatshëm prej materiali që magnetizohet).
- Siguri e shtuar pasi energjia transferohet vetëm kur në pianurë vendoset tenxherja.
- Transferim shumë efektiv i energjisë midis zonës së gatimit me induksion dhe bazës së një tenxhereje.
- Ngrohje e shpejtë.
- Rreziku i djegies është i ulët pasi zona e gatimit nxehet vetëm përmes bazës së tiganit; ushqimi që derdhet nuk ngjitet në sipërfaqe.
- Kontroll i shpejtë dhe i ndjeshëm i furnizimit me energji.

www.elektromarkabolt.hu

PËRDORIMI

Enë gatimi për pianura me induksion
Enët e gatimit për zonat e gatimit me induksion duhet të jenë prej metali dhe të kenë veti magnetike. Baza duhet të jetë e madhe mjaftueshëm.

Përdorni vetëm tenxhere me një bazë të përshtatshme për induksion.
Kjo është mënyra për të përcaktuar përshtatshmërinë e një tenxhereje:

Enë gatimi të përshtatshme	Enë gatimi të papërshtatshme
Tenxhere çeliku të smaltuara me bazë të trashë	Tenxhere bakri, çeliku inkos, alumini, xham furre të papërshkueshëm, druri, qeramike dhe terrakote
Tenxhere gize me bazë të smaltuar	
Tenxhere prej çeliku inoks me shumë shtresa, çelik fermiti i papërshkueshëm nga ndryshku ose alumini me bazë të veçantë	

Kryeni testin e magnetit të përshkruar më poshtë ose sigurohuni që tenxherja të ketë simbolin e përshtatshmërisë për gatim me rrymë induksioni.
Testi i magnetit:
Lëvizni një magnet drejt bazës së enës suaj të gatimit. Nëse tërhiqet, mund t'i përdorni enët e gatimit në pianurën e induksionit.



Shënim:
Kur përdorni tiganë të përshtatshëm për induksion nga prodhues të caktuar, mund të ndodhin zhurma që vijnë prej dizajnit të këtyre tiganëve.
Kujdes kur përdorni tiganë për zierje pasi uji për zierje mund të thahet pa u vënë re, duke çuar në dëmtim të tenxheres dhe të pianurës, për të cilat nuk do të merret përsipër asnjë përgjegjësi.

Zona e gatimit	Diametri i enës
Ø 145 mm	Ø 120 - 220 mm

Mos përdorni kurrë tiganë me bazë të shformuar. Një bazë e lugët (e futur si gropë) ose e mysët (e dalë si gungë) mund të ndërhyjë në funksionimin e mbrojtjes së tejnxehjes, duke bërë që pajisja të nxehet shumë. Kjo mund të çojë në plasaritjen e xhamit të sipërfaqes së sipërme dhe shkrirjen e bazës së tiganit. Dëmet që rrjedhin nga përdorimi i tiganëve të papërshtatshëm ose nga zierja deri në tharje përjashtohen nga garancia.



www.elektromarkabolt.hu

Parametrat e energjisë

Fuqia ngrohëse e zonave të gatimit mund të vendoset në nivele të ndryshme të energjisë. Në tabelë do të gjeni shembuj se si të përdorni çdo cilësim.

Niveli i gatimit:	***I përshtatshëm për:***
1-2	Mbajtja e ushqimit të ngrohtë. Zierje në sasi të vogël (**cilësimi më i ulët i fuqisë**).
3	Zierje.
4-5	Zierje në sasi më të mëdha ose pjekje në copa më të mëdha mishi derisa të jenë të gatuara mirë.
6	Pjekja, marrja e lëngjeve.
7-8	Pjekja.
9-10	Pjekja **(niveli më i lartë i daljes së energjisë).**

www.elektromarkabolt.hu

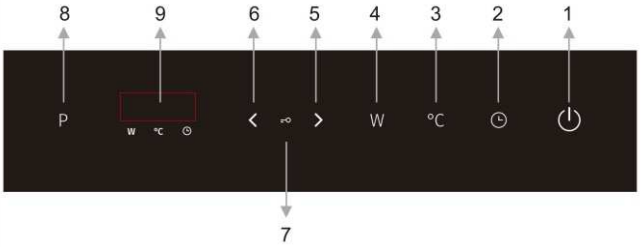
PANELI I GATIMIT ME INDUKSION



Dizajni dekorativ mund të ketë shmangie nga ilustrimet.

1&2. Zona e gatimit
3&4. Paneli operativ i kontrollit me prekje

PËRDORIMI I PIANURËS ME BUTONAT E SENSORIT



1. ON/OFF
2. Kohëmatësi
3. Temperatura
4. Energjia
5. Cilësimet e vlerës +
6. Cilësimet e vlerës -
7. Çelësi i sigurisë për fëmijët (mbani shtypur 5 & 6)
8. Rritje
9. Ekrani

Udhëzimete përdorimit të produktit

Pas vendosjes së spinës në prizë, lëshohet një tingull "Bip" dhe treguesi mbi butonin [ON/OFF] fillon i ndezur, ekrani tregon [L], duke treguar se pajisja është e lidhur me energjinë elektrike; kjo referohet si modaliteti i gatishmërisë. Vendosni një enë të përshtatshme gatimi në qendër të zonës së gatimit. Drita nën ekran po shkëlqen kur butoni [On/Off] shtypet një herë. Pajisja kalon në modalitetin e përzgjedhjes dhe treguesi mbi butonin [On/Off] mbetet i ndezur. Shtypni butonat përkatës të funksionit për të filluar përdorimin. Ndaloni përdorimin dhe kaloni në modalitetin e gatishmërisë duke shtypur butonin [On/Off] pas gatimit.

www.elektromarkabolt.hu

Modaliteti i gatimit

1. Energjia:

- Shtypni tastin [Power]; treguesi ndizet dhe ekrani tregon 5, duke treguar nivelin e paracaktuar të energjisë. Energjia mund të rregullohet në nivelin e dëshiruar me anë të tasteve të cilësimit të vlerës  .
- Ekzistojnë gjithsej 10 nivele energjie për çdo pianurë. (300W, 600W, 900W, 1000W, 1200W, 1300W, 1400W, 1600W, 1800W, 2000W).
- Kur pianura e majtë dhe e djathtë punojnë në modalitetin e energjisë në të njëjtën kohë, energjia maksimale totale për 2 pianura është 3400 W. Energjia totale nuk mund të tejkalojë 17 nivele. Do të thotë kur pianura e majtë është në nivelin 9, atëherë pianura e djathtë mund të jetë e barabartë ose më pak se niveli 8.
- Kur energjia totale e punës për 2 pianura është niveli 17. Nëse një nga pianurat rrit nivelin e energjisë, një pianurë tjetër do të ulë automatikisht nivelin e energjisë.
- Për të zgjedhur një modalitet tjetër, shtypni tastin [Temp.] për të kaluar në një modalitet tjetër gatimi ose shtypni tastin [On/Off] për të ndaluar përdorimin.

2. Temperatura:

- Shtypni tastin [Temp.], treguesi i [Temp.] ndizet. Ekrani do të shfaqë 120 (°C), duke treguar temperaturën e paracaktuar. Temperatura mund të rregullohet në nivelin e dëshiruar të energjisë duke përdorur tastet e cilësimit të vlerës  .
- Ekzistojnë gjithsej 10 nivele temperature për çdo pianurë. (60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C, 220 °C, 240 °C).
- Kur një pianurë punon në modalitetin e temperaturës, energjia për një pianurë tjetër në modalitetin e energjisë mund të jetë vetëm maksimumi në nivelin 9.
- Për të zgjedhur një modalitet tjetër, shtypni tastin [Power] për të kaluar në një modalitet tjetër gatimi ose shtypni tastin [On/Off] për të ndalur përdorimin.

Bllokimi për fëmijët (Child lock)

Shtypni  për 3 sekonda për të aktivizuar çelësin. Mbani shtypur  për 3 sekonda për ta zhbllokuar. Ekrani do të shfaqë “LOC”

Funksioni i kohëmatësit

Përdoruesi mund të caktojë kohën e gatimit kur përzgjidhet modaliteti specifik i gatimit. Shtypni tastin [Timer] një herë për të hyrë në funksionin e kohëmatësit. Treguesi [Timer] mbi çelësin do të ndizet. Ekrani do të tregojë kohën e paracaktuar [0]. Shtypni  për të vendosur kohën e dëshiruar. Intervali kohor është 0-180 min. Për ta anuluar këtë funksion, shtypni tastin [On/Off] për t'u kthyer në modalitetin e gatishmërisë.

Funksioni i rritjes

- Shtypni tastin [Boost]; treguesi ndizet dhe ekrani tregon 10, duke treguar nivelin maksimal të energjisë. Pas 30 sekondash, do të rifillojë funksionimin e dëshiruar të energjisë ose temperaturës.
- Kur 2 pianura janë duke punuar, funksioni i RRITJES është i papërdorshëm.
- Kur 1 pianurë punon me funksionin e RRITJES dhe më pas me energji në një pianurë tjetër, pianura e parë do të heqë dorë nga funksioni i RRITJES.
- Gjatë funksionit të rritjes, mund të kalohet në modalitetin e gatimit me temperaturë duke shtypur tastin [Temp.].
- Për të anuluar funksionin e rritjes, shtypni tastin [On/Off] për t'u kthyer në modalitetin e gatishmërisë.

www.elektromarkabolt.hu

PASTRIMI DHE KUJDESI

- Para pastrimit, fikeni pianurën dhe lëreni të ftohet.
- Mos përdorni pastrues me avull ose pastrues me presion të lartë për të pastruar pajisjen, pasi kjo mund të rezultojë në goditje elektrike.
- Kur pastroni, sigurohuni që të fshini lehtë vetëm mbi **sensorin e ndezjes apo fikjes on/off.** Përndryshe, pianura mund të ndizet aksidentalisht!

Pllakë xhami qeramik
E rëndësishme! Asnjëherë mos përdorni agjentë agresivë pastrimi, siç janë agjentët e ashpër të kruarjes, pastruesit gërryes të tiganëve, pastruesit e ndryshkut dhe njollave, etj.

Pastrimi pas përdorimit
Pastroni gjithmonë të gjithë pianurën kur është ndotur. Rekomandohet që ta bëni këtë veprim sa herë që përdoret pianura. Përdorni një leckë të lagur dhe pak lëng larës për pastrim. Pastaj thajeni pianurën me një leckë të pastër të thatë për të siguruar që të mos mbetet detergjent në sipërfaqen e pianurës.

Pastrimi javor
Bëni një pastrim të thellë të të gjithë pianurës një herë në javë me pastrues komercialë për sipërfaqe të xhamit qeramik.
Ndiqni me kujdes udhëzimet e prodhuesit.
Kur aplikohet, agjenti i pastrimit e vesh pianurën në një film mbrojtës që është rezistent ndaj ujit dhe papastërtisë. Të gjitha papastërtitë mbeten në film dhe mund të hiqen lehtë. Pastaj thajeni pianurën me një leckë të pastër. Sigurohuni që të mos mbetet asnjë agjent pastrimi në sipërfaqen e pianurës pasi ai do të reagojë në mënyrë agresive kur pianura të nxehet dhe do të ndryshojë sipërfaqen.

Njolla specifike
Ndotjet**e rënda** dhe njollat (njolla të kalkares dhe të shndritshme, të tipit sferik) mund të hiqen më mirë kur pianura është ende pak e ngrohtë. Përdorni agjentë pastrimi komercialë për të pastruar pianurën. Vijoni sipas përshkrimit në pikën 2.
Fillimisht pastroni ushqimin që është derdhur nga ena e gatimit me një leckë të lagur dhe më pas hiqni njollën e mbetur me një kruajtëse xhami të veçantë për pianura xhami qeramik. Pastaj pastrojeni pianurën përsëri siç përshkruhet në pikën 2.



Sheqeri i djegur dhe plastika e shkrirë duhet të hiqen menjëherë, kur janë ende të nxehta, me një kruajtëse xhami. Pastaj pastrojeni pianurën përsëri siç përshkruhet në pikën 2.
Kokrrizat e rërës që mund të ngjiten në pllakë kur qëroni patate apo marule të pastra mund ta gërvishtin sipërfaqen e pianurës kur lëvizni tenxheret. Sigurohuni që në pianurë të mos mbesë asnjë kokërr rëre.
Ndryshimet në ngjyrën e pianurës nuk do të ndikojnë në funksionimin dhe qëndrueshmërinë e materialit prej xhami qeramik. Këto ndryshime ngjyrash nuk janë ndryshime në material, por mbetje ushqimore, që nuk janë hequr dhe që janë djegur në sipërfaqe.
Kur baza e enëve të gatimit fërkohet në sipërfaqen e pianurës, veçanërisht kur përdoren enë gatimi me bazë alumini ose agjentë të papërshtatshëm pastrimi shfaqen**njolla të shndritshme** . Ato janë të vështira për t 'u hequr me agjentë standardë pastrimi. Mund t 'ju duhet ta përsëritni procesin e pastrimit disa herë. Me kalimin e kohës, dekorimi zhduket dhe shfaqen njolla të errëta si rezultat i përdorimit të agjentëve agresivë të pastrimit dhe pjesëve të poshtme të dëmtuara të tiganit.

www.elektromarkabolt.hu

SI TË VEPRONI NËSE DEL NDONJË PROBLEM?

⚠ Vini re

Nëse pajisja ka defekt, kontrolloni nëse mund ta korrigjoni vetë problemin duke u konsultuar me këto udhëzime për përdorim.

Megjithatë, ka disa probleme të përshkruara më poshtë që mund t 'i rregulloni vetë.
Siguresa shpërthen rregullisht?
Kontaktoni një shërbim teknik për klientin ose një elektricist!
Nuk mund ta ndezësh pianurën me induksion?

- A ka ndezur një siguresë sistemi i instalimeve elektrike (kutia e siguresave) në shtëpi?
- A është e lidhur pianura me rrjetin elektrik?
- A janë butonat e sensorit pjesërisht të mbuluar nga ndonjë leckë e lagur, lëng ose ndonjë objekt metalik? Bëni korrigjimet e duhura.
- Jeni duke përdorur enë gatimi të papërshtatshme? Shihni seksionin "Pajisjet e gatimit për pianura me induksion".

A po bëjnë zhurmë enët e gatimit që po përdorni?
Kjo ndodh për shkak të arsyeve teknike; pianura e induksionit dhe tenxherja nuk janë në rrezik.
A funksionon ende ventilatori ftohës pasi është fikur?
Kjo është normale pasi njësia elektronike është duke u ftohur.
A po bën zhurmë pianura (tinguj klikimi ose krisjeje)?
Kjo vjen për arsye teknike dhe nuk mund të shmanget.
A ka pianura të çara apo të krisura?
Nëse shfaqen çarje, thyerje ose ndonjë defekt tjetër në pianurën prej xhami qeramik, fikeni pajisjen menjëherë. Shkëputeni siguresën menjëherë dhe telefononi Shërbimin e Klientit.

Në rast të ndonjë gabimi gjatë përdorimit, kontrolloni tabelën e mëposhtme para se të telefononi shërbimin. Më poshtë janë disa gabime të zakonshme dhe kontrollet që duhen kryer.

Shenjat	Pikat e kontrollit	Zgjidhja
Pas lidhjes me energjinë elektrike dhe shtypjes së butonit "power", pajisja nuk reagon.	A ka mungesë të furnizimit me energji elektrike?	Prisni që furnizimi me energji elektrike të rifillojë.
	A ka rënë siguresa apo ndërprerësi i qarkut?	Kontrolloni me kujdes shkaqet parësore. Nëse problemi nuk mund të rregullohet, kontaktoni Qendrën tonë të Shërbimit për inspektim dhe riparim.
	A është priza e lidhur në mënyrë të qëndrueshme?	
Ngrohja ndërpritet gjatë përdorimit normal dhe dëgjohet një "Bip".	Enë gatimi të papajtueshme ose nuk është përdorur asnjë enë gatimi?	Zëvendësoni enët e gatimit; përdorni enë gatimi të përshtatshme për pajisje me induksion.
	Ena e gatimit nuk është vendosur në qendër të zonës së ngrohjes.	Vendosini enët e gatimit në qendër të zonës së treguar të ngrohjes.
	A nxehet ena e gatimit por hiqet vazhdimisht?	Vendosini enët e gatimit brenda zonës së ngrohjes.
Nuk përdoret gjatë kohës së ngrohjes.	Ena e gatimit është bosh apo temperatura shumë e lartë?	Kontrolloni nëse pajisja është duke u keqpërdorur.
	A është bllokuar ventilatori i marrjes/nxjerrjes të ajrit ose ka grumbulluar papastërti në të?	Zhbllokoni ventilatorin e marrjes/nxjerrjes së ajrit. Prisni derisa pajisja të ftohet, pastaj ndizeni përsëri.

www.elektromarkabolt.hu

	A punon soba e gatimit mbi 2 orë pa asnjë ndërveprim?	Rivendosni modalitetet e gatimit ose përdorni funksionin e kohëmatësit.
Raportohen kode gabimi.	E1 – E8	Nëse raportohen kodet e gabimit E1-E8, kontaktoni Qendrën e Shërbimit për inspektim dhe riparim.

Nëse zgjidhjet/kontrollet e mësipërme nuk mund ta rregullojnë problemin, hiqeni menjëherë prizën e pajisjes dhe kontaktoni Qendrën e Shërbimit për inspektim dhe riparim. Vini re kodin e gabimit dhe raportojeni atë në Qendrën e Shërbimit. Për të shmangur ndonjë rrezik dhe dëmtim të pajisjes, mos e çmontoni as mos e riparoni vetë.

GARANCIA & SHËRBIMI

Nëse keni nevojë për informacion ose nëse keni ndonjë problem, kontaktoni qendrën e kujdesit ndaj klientit të Gorenje në vendin tuaj (numrin e telefonit mund ta gjeni në fletëpalosjen mbarëbotërore të garancisë). Nëse nuk ka asnjë qendër të kujdesit për klientin në vendin tuaj, shkoni te shitësi juaj lokal i Gorenjes ose kontaktoni departamentin e shërbimit të pajisjeve shtëpiake të Gorenjes.

Vetëm për përdorim personal!

Ne rezervojmë të drejtën për modifikime!

GORENJE
JU URON TA PËRDORNI PAJISJEN TUAJ ELEKTROSHTËPIAKE ME SHUMË KËNAQËSI

www.elektromarkabolt.hu

UPUTSTVO ZA UPOTREBU SR

Odlaganje starih uređaja



Simbol na proizvodu ili ambalaži označava da se ovaj proizvod ne sme tretirati kao kućni otpad. Umesto toga, mora se predati na sabirno mesto za reciklažu električne i elektronske opreme. Obezbeđujući pravilno odlaganje ovog proizvoda pomoći ćete u zaštiti životne sredine i zdravlja ljudi, koji bi inače mogli biti oštećeni neprimerenim odlaganjem ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda se obratite lokalnoj gradskoj upravi, odlagalištu otpada ili prodavnici u kojoj ste kupili proizvod.

Pravilna upotreba

Ploča za kuvanje se treba koristiti isključivo za pripremu hrane u kući. Ne sme se koristiti u druge svrhe.

Za vašu informaciju...

Pažljivo pročitajte ovaj priručnik pre upotrebe uređaja. Sadrži važne informacije o bezbednosti i o tome kako da koristite i vodite računa o svom uređaju da biste ga mogli koristiti dugo godina.
Ukoliko se kod vašeg uređaja pojavi kvar, prvo pogledajte odeljak "Šta uraditi ako se pojavi problem?" Često i sami možete da ispravite manje probleme, bez potrebe da pozovete servisnog inženjera. Čuvajte ovaj priručnik na sigurnom mestu i prosledite ga novim vlasnicima radi informacija i bezbednosti.

BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

Povezivanje i rad

- Uređaji su izrađeni u skladu sa relevantnim bezbednosnim propisima.
- Uređaj je proizveden u skladu sa relevantnim efikasnim bezbednosnim standardima. Ipak, preporučujemo da osobe sa ograničenim fizičkim, motoričkim ili mentalnim sposobnostima, ili osobe sa neadekvatnim iskustvom ili znanjem, ne koriste uređaj osim ako nisu pod nadzorom kvalifikovane osobe. Ista preporuka se primenjuje kada uređaj koriste maloletne osobe.
- Povezivanje uređaja na mrežu i popravku i servisiranje uređaja može da vrši samo kvalifikovani električar u skladu sa trenutno važećim bezbednosnim propisima. Zbog sopstvene bezbednosti, ne dozvolite nikome osim kvalifikovanom serviseru da instalira, servisira ili popravlja ovaj uređaj.
- Proverite da li utičnica ima ispravan natpis (16A, 230V) pre nego što priključite uređaj.
- Uređaj koristite samo ako električni sistem u vašem domu ima snagu od 16A.
- Nivo buke: Lc < 70 dB(A)

Odnosi se na ploču za kuvanje

Nikada ne dirajte površine uređaja za zagrevanje ili kuvanje. Uređaji se zagrevaju tokom rada. Čuvajte decu na bezbednoj udaljenosti. Postoji rizik od opekotina!

- **Nikada ne dozvolite da indukciona ploča radi bez nadzora, jer podešavanje velike snage (snaga maks.) rezultira izuzetno brzim reakcijama.**
- Uvek postavite i koristite uređaj na suvoj, stabilnoj, ravnoj i horizontalnoj površini.
- Prilikom kuvanja obratite pažnju na brzinu zagrevanja zona za kuvanje. Izbegavajte zagrevanje praznih lonaca, jer postoji opasnost od pregrevanja!

www.elektromarkabolt.hu

- Nemojte stavljati prazne lonce i tiganje na uključene zone za kuvanje.
- Budite oprezni kada koristite posude u kojima ključa voda, jer voda može da ispari neprimetno, što može da dovede do oštećenja lonca i ploče za kuvanje za koje nećemo snositi nikakvu odgovornost.
- Neophodno je da isključite zonu za kuvanje nakon upotrebe.
- Pregrejane masti i ulja se mogu spontano zapaliti. Uvek nadgledajte pripremu hrane kada koristite masti i ulja. Nikada ne gasite zapaljene masti i ulja vodom! Stavite poklopac na tiganj i isključite zonu za kuvanje.
- Staklokeramička površina ploče za kuvanje je izuzetno robusna. Međutim, trebalo bi da pazite da tvrdi predmeti ne padnu na staklokeramičku ploču. Oštri predmeti koji padnu na ploču za kuvanje mogu da je slome.
- Ako se na staklokeramičkoj ploči pojave pukotine ili neki drugi nedostaci, odmah isključite uređaj. Odmah isključite osigurač i pozovite službu za korisnike.
- Ako se ploča za kuvanje ne može isključiti zbog kvara na senzoru, odmah odspojite uređaj i pozovite službu za korisnike.
- Budite oprezni kada koristite kućne uređaje! Spojni kablovi ne smeju da dođu u kontakt sa vrućim zonama za kuvanje.
- Staklokeramička ploča se ne sme koristiti kao površina za skladištenje.
- Ne stavljajte aluminijumsku foliju ili plastiku na zone za kuvanje. Držite sve što bi moglo da se otopi, kao što su plastika, folija, a posebno šećer i hrana sa šećerom, podalje od vrućih zona za kuvanje. Koristite poseban strugač za staklo da biste odmah uklonili sav šećer sa staklokeramičke ploče (dok je još vruća) da biste izbegli oštećenje ploče za kuvanje.
- Metalni predmeti (lonci i tiganji, pribor za jelo itd.) se nikada ne smeju odložiti na indukcionu ploču jer mogu
  da postanu vrući. Rizik od opekotina!
- Nemojte da stavljate zapaljive predmete ili predmete koji se mogu deformisati zbog toplote direktno ispod ploče.
- Metalni predmeti koje nosite na telu mogu postati vrući u neposrednoj blizini indukcione ploče. Oprez! Rizik od opekotina! Neće uticati na predmete koji se ne mogu magnetizovati (npr. zlatno ili srebrno prstenje).
- Nikada ne koristite zone za kuvanje za zagrevanje neotvorenih konzervi hrane ili ambalaže od materijalnih jedinjenja. Napajanje može uzrokovati da puknu!
- Dugmad senzora treba da budu čisti, jer uređaj može smatrati da je prljavština kontakt prstom. Nikada ne stavljajte ništa (posude, krpe itd.) na dugmad senzora! Ako hrana iskipi na dugmad senzora, savetujemo vam da aktivirate dugme za isključivanje.
- Vruće posude ne bi trebalo da pokrivaju dugmad senzora, jer će to dovesti do automatskog isključivanja uređaja.

www.elektromarkabolt.hu

- Aktivirajte bezbednosnu bravu za decu ako u domu ima kućnih ljubimaca koji bi mogli da dođu u kontakt sa pločom za kuvanje.
- Indukciona ploča se ne sme koristiti kada se piroliza odvija u ugrađenoj rerni.
- Ovaj uređaj nije namenjen da bude kontrolisan pomoću spoljašnjeg tajmera ili odvojenog sistema daljinskog upravljanja.
- Nemojte koristiti staklokeramičku ploču ako je napuknuta ili slomljena. Ako se pojavi bilo kakva vidljiva pukotina,
  odmah odspojite uređaj sa napajanja.
- Ukoliko je priključni kabl oštećen, mora ga zameniti isključivo proizvođač, njegov ovlašćeni serviser ili neka druga slično kvalifikovana osoba da biste izbegli opasnost.
- Nemojte dozvoliti da kabl visi preko ivice stola ili radne ploče.
- UPOZORENJE: Opasnost požara: na površini ploče za kuvanje nemojte držati nikakve predmete.
- UPOZORENJE: Kuvanje na ploči bez nadzora prilikom upotrebe masti ili ulja može da bude opasno i može da dovede do požara. Nikada ne pokušavajte da ugasite požar vodom, već isključite uređaj i zatim poklopcem ili vlažnom krpom prekrijte plamen.
- Nakon upotrebe, isključite element ploče za kuvanje pomoću regulatora i ne oslanjajte se na detektor posude (u zavisnosti od modela)
- UPOZORENJE: Ukoliko je površina napukla, isključite uređaj da biste izbegli opasnost od strujnog udara (u zavisnosti od modela)
- Na ploču za kuvanje nemojte stavljati nikakve metalne predmete, kao što su noževi, viljuške, kašike ili poklopci, jer se mogu zagrejati (u zavisnosti od modela)
- UPOZORENJE: Uverite se da je uređaj isključen pre zamene sijalice da biste izbegli mogućnost strujnog udara.
- Nemojte koristiti oštra abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla vrata rerne, jer mogu ogrebati površinu, što može da dovede do razbijanja stakla.

Odnosi se na osobe

Oprez!

Uređaj i njegovi pristupačni delovi postaju vrući tokom upotrebe. Treba voditi računa da se ne dodiruju delovi koji se zagrevaju. Decu mlađu od 8 godina treba držati dalje od uređaja ako nisu pod stalnim nadzorom.
Decu uvek nadgledajte i nemojte im dozvoliti da se igraju uređajem.
Ovaj uređaj smeju da koriste deca starosti 8 i više godina i lica sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedovoljnim iskustvom i

www.elektromarkabolt.hu

znanjem, pod uslovom da su pod nadzorom i da su im data uputstva o bezbednom korišćenju uređaja i da shvataju prateće rizike.
Nemojte dozvoliti deci da se igraju uređajem.
Deca ne smeju da čiste ili održavaju uređaj ukoliko nisu starija od 8 godina i pod nadzorom.
Držite uređaj i kabl van domašaja dece mlađe od 8 godina.

Pažnja:

- Osobe sa srčanim pejsmejkerima ili ugrađenim insulinskim pumpama se moraju pobrinuti da indukciona ploča ne utiče na njihove implantate (frekvencijski opseg indukcione ploče je 20-50 kHz).

Opis uređaja

Ploča za kuvanje
Ploča za kuvanje ima indukcioni režim kuvanja. Indukcioni kalem ispod staklokeramičke ploče za kuvanje generiše elektromagnetno naizmenično polje koje prodire u staklokeramičku ploču i indukuje struju koja stvara toplotu u dnu lonca. U indukcionoj zoni za kuvanje, toplota se više ne prenosi sa grejača kroz lonac za kuvanje u hranu koja se kuva, već se potrebna toplota stvara direktno u posudi putem indukcionih struja.

Prednosti indukcione ploče za kuvanje
- Kuvanje uz uštedu energije direktnim prenosom energije u lonac (potrebni su odgovarajući lonci/posude od materijala koji se može magnetizovati).
- Povećana bezbednost, jer se energija prenosi samo kada se lonac stavi na ploču.
- Izuzetno efikasan prenos energije između indukcione zone za kuvanje i dna lonca.
- Brzo zagrevanje.
- Rizik od opekotina je mali jer se prostor za kuvanje zagreva samo kroz dno posude; hrana koja iskipi se ne lepi za površinu.
- Brza, osetljiva kontrola snabdevanja energijom.

RAD

Posuđe za indukcione ploče za kuvanje
Posuđe za indukcione zone za kuvanje treba da bude izrađeno od metala i da ima magnetna svojstva. Dno treba da bude dovoljno veliko.

Koristite samo lonce sa dnom prikladnim za indukciju.
Ovako se utvrđuje prikladnost lonca:

Odgovarajuće posuđe	Neodgovarajuće posuđe
Emajlirani čelični lonci sa debelim dnom	Lonci od bakra, nerđajućeg čelika, aluminijuma, vatrostalnog stakla, drveta, keramike i terakote
Lonci od livenog gvožđa sa emajliranim dnom	
Lonci od višeslojnog nerđajućeg čelika, termitnog čelika otpornog na rđu ili aluminijuma sa posebnim dnom	

Sprovedite dole opisano testiranje magneta ili proverite da li lonac ima simbol prikladnosti za kuvanje sa indukcionom strujom.
Testiranje magneta:

www.elektromarkabolt.hu

Pomerite magnet prema dnu posuđa. Ako ga privuče, možete koristiti posuđe na indukcionoj ploči.



Napomena:
Prilikom upotrebe posuda određenih proizvođača prikladnih za indukciju, mogu se pojaviti zvukovi koji se mogu pripisati dizajnu ovih posuda.
Budite oprezni kada koristite posude u kojima ključa voda, jer voda može da ispari neprimetno, što može da dovede do oštećenja lonca i ploče za kuvanje za koje nećemo snositi nikakvu odgovornost.

Zona za kuvanje	**Prečnik posude**
Ø 145 mm	**Ø 120 - 220 mm**

Nikada ne koristite posude sa izobličenim dnom. Izdubljeno ili zaobljeno dno može da ometa rad zaštite od pregrevanja, tako da uređaj postane prevruć. To može da dovede do pucanja staklene ploče i topljenja dna posude. Šteta nastala zbog upotrebe neprikladnih posuda ili zagrevanja praznih posuda isključena je iz garancije.



Podešavanje snage

Snaga zagrevanja zona za kuvanje se može podesiti na različite nivoe snage. U tabeli ćete pronaći primere kako da koristite svaku postavku.

Nivo kuvanja:	***Prikladno za:***
1-2	Održavanje hrane toplom. Krčkanje malih količina (**podešavanje najniže snage**).
3	Krčkanje.
4-5	Krčkanje većih količina ili pečenje većih komada mesa dok se ne ispeku.
6	Pečenje, hrana postaje sočna.
7-8	Pečenje.
9-10	Pečenje **(najveća izlazna snaga)**.

www.elektromarkabolt.hu

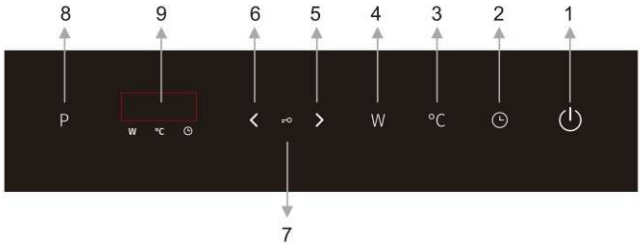
PLOČA INDUKCIONOG ŠPORETA



Dekorativni dizajn može da odstupa od slika.

1&2. Zona za kuvanje
3&4. Kontrolna ploča osetljiva na dodir

UPRAVLJANJE PLOČOM POMOĆU DUGMADI SENZORA



1. UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE
2. Tajmer
3. Temperatura
4. Snaga
5. Podešavanje vrednosti +
6. Podešavanje vrednosti -
7. Blokada za decu (pritisnite i zadržite 5 i 6)
8. Pojačavanje
9. Ekran

Uputstvo za upotrebu proizvoda
Nakon umetanja utikača u utičnicu, oglasiće se zvučni signal i indikator iznad tastera [uključivanje/isključivanje] će početi da upaljen, na ekranu se prikazuje [L], što znači da je uređaj priključen na napajanje; ovaj način rada se naziva režim mirovanja. Postavite odgovarajuće posuđe na centar zone za kuvanje. Svjetlo ispod ekrana trepće kad jednom pritisnete taster [uključivanje/isključivanje]. Uređaj prelazi u režim izbora i indikator iznad tastera [uključivanje/isključivanje] ostaje upaljen. Pritisnite odgovarajuće funkcijske tastere za pokretanje rada. Zaustavite rad i prebacite u režim mirovanja pritiskom na taster [uključivanje/isključivanje] nakon kuvanja.

www.elektromarkabolt.hu

Način kuvanja

1. Snaga:

- Pritisnite taster [Snaga]; indikator svetli i na ekranu se prikazuje 5, što označava podrazumevani nivo snage. Snaga se može podesiti na željeni nivo snage pomoću tastera za podešavanje vrednosti  .
- Ukupno ima 10 nivoa snage za svaku zonu za kuvanje. (300 W, 600 W, 900 W, 1000 W, 1200 W, 1300 W, 1400 W, 1600 W, 1800 W, 2000 W).
- Kada leva zona za kuvanje i desna zona za kuvanje rade istovremeno u režimu napajanja, maksimalna ukupna snaga za 2 zone za kuvanje je 3400 W. Ukupan nivo snage ne može biti veći od 17 nivoa. To znači da kada je leva zona za kuvanje na nivou 9, onda bi desna zona za kuvanje mogla biti jednaka ili manja od nivoa 8.
- Kada je ukupna radna snaga za 2 zone za kuvanje 17 nivoa, ako jedna od zona za kuvanje poveća nivo snage, druga zona će automatski smanjiti nivo snage.
- Da biste izabrali drugi režim, pritisnite taster [Temp.] za prelazak na drugi režim kuvanja ili pritisnite taster [uključivanje/isključivanje] za zaustavljanje postupka.

2. Temperatura:

- Pritisnite taster [Temp.], svetli indikator [Temp.]. Na ekranu će biti prikazano 120 (°C), što ukazuje na podrazumevanu temperaturu. Temperatura se može podesiti na željeni nivo snage pomoću tastera za podešavanje vrednosti  .
- Ukupno ima 10 nivoa snage za svaku zonu za kuvanje. (60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C, 220 °C, 240 °C).
- Kada jedna zona za kuvanje radi u režimu temperature, maksimalni nivo snage za drugu zonu za kuvanje u režimu napajanja može da bude samo nivo 9.
- Da biste izabrali drugi režim, pritisnite taster [Snaga] za prelazak na drugi režim kuvanja ili pritisnite taster [uključivanje/isključivanje] za zaustavljanje postupka.

Bezbednosna blokada za decu

Pritisnite  3 sekunde da biste aktivirali blokadu. Pritisnite i držite  3 sekunde da biste otključali. Na ekranu će se prikazati "LOC"

Funkcija tajmera

Korisnik može da podesi vreme kuvanja kada je izabran određeni režim kuvanja. Pritisnite taster [Tajmer] jednom da biste pristupili funkciji tajmera. Na vrhu tastera će svetleti indikator [Tajmera]. Ekran će prikazati podrazumevano vreme [0]. Pritisnite  za podešavanje željenog vremena. Vremenski raspon je 0-180 minuta. Da biste poništili ovu funkciju, pritisnite taster [uključivanje/isključivanje] da biste se vratili u režim mirovanja.

Funkcija pojačavanja

- Pritisnite taster [Pojačavanje]; indikator svetli i na ekranu se prikazuje 10, što označava maksimalni nivo snage. Nakon 30 sekundi, nastaviće se željena snaga ili temperatura.
- Kada rade 2 zone za kuvanje, funkcija POJAČAVANJA ne radi.
- Kada 1 zona za kuvanje radi sa funkcijom POJAČAVANJA, a zatim uključite drugu zonu, prva zona za kuvanje će isključiti funkciju POJAČAVANJA.
- Tokom funkcije pojačavanja, može se prebaciti na režim kuvanja na temperaturi pritiskom na taster [Temp.].
- Da biste poništili funkciju pojačavanja, pritisnite taster [uključivanje/isključivanje] da biste se vratili u režim mirovanja.

www.elektromarkabolt.hu

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Pre čišćenja isključite ploču za kuvanje i ostavite da se ohladi.
- Uređaj ne sme da se čisti paročistačima ili peračima pod pritiskom, jer to može da izazove strujni udar.
- Prilikom čišćenja samo lagano obrišite **senzor za uključivanje/isključivanje**. Ploča za kuvanje se u suprotnom može slučajno uključiti!

Staklokeramička ploča za kuvanje

Važno! Nikada ne koristite agresivna sredstva za čišćenje kao što su gruba sredstva za čišćenje, abrazivna sredstva za čišćenje tiganja, sredstva za uklanjanje rđe i mrlja itd.

Čišćenje nakon upotrebe

Uvek očistite celu ploču za kuvanje kada se zaprlja. Preporučuje se da to radite svaki put kada koristite ploču za kuvanje. Za čišćenje koristite vlažnu krpu i malo deterdženta. Zatim osušite ploču čistom suvom krpom kako biste bili sigurni da na površini ploče nema deterdženta.

Nedeljno čišćenje

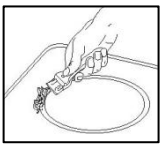
Temeljno očistite celu ploču jednom nedeljno komercijalnim sredstvima za čišćenje staklokeramičke ploče.

Pažljivo pratite uputstva proizvođača.

Kada se nanese, sredstvo za čišćenje će obložiti ploču zaštitnom folijom koja je otporna na vodu i prljavštinu. Sva prljavština ostaje na foliji i može se lako ukloniti. Zatim čistom krpom osušite ploču za kuvanje. Postarajte se da sredstvo za čišćenje ne ostane na površini ploče, jer će agresivno reagovati kada se ploča zagreje i promeniće površinu.

Specifična zaprljanost

Visok nivo zaprljanosti i mrlje (krečnjačke i sjajne mrlje) je najbolje ukloniti kada je ploča još uvek blago topla. Za čišćenje ploče koristite komercijalna sredstva za čišćenje.
Nastavite kao što je navedeno pod tačkom 2.
Hranu koja je iskipela prvo natopite mokrom krpom, a zatim uklonite preostalu prljavštinu posebnim strugačem za staklokeramičke ploče za kuvanje. Zatim ponovo očistite ploču kao što je opisano pod tačkom 2.



Zagoreli šećer i istopljena plastika se moraju odmah ukloniti, dok su još vrući, strugačem za staklo. Zatim ponovo očistite ploču kao što je opisano pod tačkom 2.
Zrna peska koja mogu dospeti na ploču kada ljuštite krompir ili čistite salatu mogu ogrebati površinu ploče kada pomerate lonce. Uverite se da na ploči nije ostalo zrna peska.
Promene boje ploče neće uticati na funkciju i stabilnost staklokeramičkog materijala. Ove promene boje nisu promene u materijalu, već ostaci hrane koji nisu uklonjeni i koji su izgoreli na površini.
Sjajne mrlje nastaju kada dno posuđa struže po površini ploče, posebno kada se koristi posuđe sa aluminijumskim dnom ili kada koristite neprikladna sredstva za čišćenje. Teško ih je ukloniti uobičajenim sredstvima za čišćenje. Možda ćete morati da ponovite postupak čišćenja nekoliko puta. Vremenom, dekoracija će se istrošiti i pojaviće se tamne mrlje kao rezultat korišćenja agresivnih sredstava za čišćenje i neodgovarajućeg dna posude.

www.elektromarkabolt.hu

ŠTA URADITI AKO DOĐE DO PROBLEMA

⚠ Napomena

Ako je vaš uređaj neispravan, proverite da li možete sami da rešite problem tako što ćete pročitati ova uputstva za upotrebu.

Ali, postoje neki problemi opisani u nastavku koje možete sami da rešite.
Osigurači redovno iskaču?
Obratite se tehničkoj službi za korisnike ili električaru!
Ne možete da uključite indukcionu ploču?

- Da li je u električnom sistemu (kutiji sa osiguračima) u kući iskočio osigurač?
- Da li je ploča spojena na struju?
- Da li su dugmad senzora delimično prekrivena vlažnom krpom, tečnošću ili metalnim predmetom? Uklonite sve s tastera.
- Da li koristite neprikladno posuđe? Pogledajte odeljak "Posuđe za indukcione ploče za kuvanje".

Da li posuđe koje koristite pravi buku?
To je zbog tehničkih razloga; indukciona ploča i lonac nisu izloženi riziku.
Da li ventilator za hlađenje i dalje radi nakon što je isključen?
To je normalno, pošto se elektronska jedinica hladi.
Da li ploča pravi buku (zvukovi klika ili pucanja)?
To je zbog tehničkih razloga i ne može se izbeći.
Ima li ploča znakove oštećenja ili pukotina?
Ako se na staklokeramičkoj ploči pojave pukotine ili neki drugi nedostaci, odmah isključite uređaj. Odmah isključite osigurač i pozovite službu za korisnike.

U slučaju bilo kakvih grešaka tokom rada, proverite sledeću tabelu pre nego što pozovete servis. U nastavku su navedene neke uobičajene greške i provere koje treba izvršiti.

Znakovi	Kontrolne tačke	Otklanjanje kvara
Nakon spajanja na napajanje i pritiska tastera "Snaga", uređaj ne reaguje.	Da li je nestalo struje?	Sačekajte da se napajanje nastavi.
	Da li je osigurač iskočio ili se prekidač strujnog kola aktivirao?	Pažljivo proverite uzroke. Ako se problem ne može otkloniti, obratite se našem Servisnom centru radi pregleda i popravke.
	Da li je utikač čvrsto povezan?	
Zagrevanje se prekida tokom normalne upotrebe i čuje se "zvučni signal".	Neodgovarajuće posuđe ili nema posuđa na ploči?	Zamenite posuđe; koristite posuđe pogodno za indukcioni šporet.
	Posuđe nije postavljeno na sredinu zone zagrevanja.	Postavite posuđe na sredinu naznačene zone zagrevanja.
	Posuđe se neprekidno zagreva i sklanja s ploče?	Postavite posuđe na zonu za kuvanje.
Ploča ne radi kad se uključi zagrevanje.	Da li je posuđe prazno ili je temperatura previsoka?	Proverite da li se uređaj koristi pravilno.
	Da li je otvor za dovod/odvod vazduha začepljen ili se na njemu nakupila prljavština?	Očistite otvor za dovod/odvod vazduha. Sačekajte da se uređaj ohladi, a zatim ga ponovo uključite.
	Da li šporet radi više od 2 sata bez ikakve interakcije?	Resetujte režime kuvanja ili koristite funkciju tajmera.

www.elektromarkabolt.hu

Prikazuju se šifre grešaka.	E1 – E8	Ako se prikažu šifre grešaka E1–E8, obratite se Servisnom centru radi pregleda i popravke.

Ako gore navedene popravke/kontrole ne mogu da reše problem, odmah isključite uređaj iz struje i kontaktirajte servisni centar radi pregleda i popravke. Zabeležite šifru greške i prijavite je Servisnom centru d.o.o. Da biste izbegli opasnost i oštećenje uređaja, nemojte ga sami rastavljati ili popravljati.

GARANCIJA I SERVIS

Ukoliko su vam potrebne informacije ili ako imate problem, obratite se Centru za brigu o kupcima kompanije Gorenje u vašoj zemlji (broj telefona možete pronaći u međunarodnom garantnom listu). Ukoliko u vašoj zemlji ne postoji Centar za brigu o korisnicima, posetite lokalnog trgovca Gorenje opremom ili se obratite servisnom odeljenju Gorenje kućnih aparata.

Samo za ličnu upotrebu!

Zadržavamo pravo na bilo kakve izmene!

GORENJE
ŽELIMO VAM PUNO ZADOVOLJSTVA PRILIKOM KORIŠĆENJA UREĐAJA

www.elektromarkabolt.hu

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ UK

Утилізація старих приладів



Такий символ на приладі або на його упаковці вказує на те, що цей прилад не відносять до категорії побутових відходів. Відповідно, його слід передати до пункту збору електричного та електронного обладнання з метою подальшого перероблення. Переконавшись, що цей прилад утилізовано правильно, ви допоможете захистити навколишнє середовище та здоров'я людини, і відтак усунути потенційну шкоду через неналежну утилізацію цього приладу. Для отримання більш детальної інформації про перероблення цього приладу, будь ласка, зв'яжіться з місцевою міською адміністрацією, службою утилізації побутових відходів або магазином, де ви придбали прилад.

Правильне використання

Варильну поверхню слід використовувати виключно для приготування їжі в домашніх умовах. Її не можна використовувати для будь-яких інших цілей.

До відома покупця

Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію перед використанням приладу. Вона містить важливу інформацію про безпеку та про те, як користуватися приладом та доглядати за ним, щоб забезпечити його тривалу та надійну роботу.
Якщо в приладі виникне несправність, спочатку ознайомтеся з інформацією, неведеною в розділі "Що робити, якщо виникають проблеми?" Здебільшого незначні проблеми можна виправити самостійно, без необхідності виклику майстра з обслуговування. Зберігайте цю інструкцію у безпечному місці та передайте її новим власникам для ознайомлення та інформування про безпеку.

ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Підключення та експлуатація

- Конструкція приладів відповідає нормативним правилам безпеки.
- Прилад виготовлений із дотриманням відповідних чинних стандартів безпеки.
  Тим не менш, ми наполегливо рекомендуємо особам з порушеннями фізичних, моторних або психічних здібностей, або особам з недостатнім досвідом або знаннями, не використовувати прилад за умови відсутності поруч особи із достатніми навичками користування приладами подібного типу. Така ж рекомендація застосовується, коли прилад використовується неповнолітніми особами.
- Підключення приладу до електромережі, а також ремонт та обслуговування приладу може здійснюватися лише кваліфікованим електриком відповідно до чинних на певний момент правил безпеки. З міркувань власної безпеки не дозволяйте іншим особам, крім кваліфікованого технічного працівника, встановлювати, обслуговувати або ремонтувати цей прилад.
- Перш ніж підключати прилад, переконайтеся, що розетка має правильний номінал (16A, 230B).
- Використовуйте прилад, лише якщо електрична система у вашому будинку має номінал 16A.
- Рівень шуму: Lc < 70 дБ(A)

www.elektromarkabolt.hu

Варильна поверхня



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

- **Ніколи не залишайте індукційні варильні поверхні працювати без нагляду, оскільки їхня висока потужність (максимум потужності) призводить до надзвичайно швидкого нагрівання.**
- Завжди розміщуйте та використовуйте прилад на сухій, стійкій, рівній горизонтальній поверхні.
- Під час приготування зверніть увагу на швидкість розігріву в зонах приготування їжі. Уникайте нагрівання каструль без рідини, оскільки існує ризик перегріву каструль!
- Не розміщуйте порожні каструлі та сковорідки на увімкнених конфорках.
- Будьте обережні, ставлячи каструлі на слабке підігрівання, оскільки рідина може непомітно випаруватися, що призведе до пошкодження каструлі та варильної поверхні. У цьому випадку відповідальність за пошкодження лежить виключно на користувачеві.
- Надзвичайно важливо не забувати вимкнути конфорки після приготування їжі.
- Перегріті жири та олії можуть самозайматися. Завжди контролюйте приготування їжі із вмістом жирів та олій. Ніколи не гасіть запалені жири та олії водою! Покладіть кришку на каструлю та вимкніть конфорку.
- Скляна керамічна варильна поверхня надзвичайно міцна. Однак слід уникати падіння твердих предметів на скляну керамічну плиту. Гострі предмети, які падають на варильну поверхню, можуть зламати її.
- Якщо на склокерамічній варильній поверхні з'являються тріщини, розриви або будь-які інші дефекти, негайно вимкніть прилад. Негайно від'єднайте запобіжник і зателефонуйте в службу підтримки клієнтів.
- Якщо варильну поверхню неможливо вимкнути через несправність елементу керування датчика, негайно від'єднайте прилад від електромережі і зверніться до служби підтримки клієнтів.
- Будьте обережні під час роботи з побутовою технікою! З'єднувальні кабелі не повинні контактувати з гарячими зонами приготування їжі.
- Не використовуйте скляну керамічну варильну поверхню в якості місця зберігання.
- Не кладіть алюмінієву фольгу або пластик на конфорки. Зберігайте все, що може розплавитися, наприклад, пластик, фольгу та, зокрема, цукор і продукти із вмістом цукру, подалі від зон керамічних конфорок. Використовуйте спеціальний скляний скребок, щоб негайно видалити цукор з керамічної

www.elektromarkabolt.hu

варильної поверхні (поки вона ще гаряча), щоб уникнути пошкодження варильної поверхні.

- Ніколи не кладіть металеві предмети (каструлі та сковорідки, столові прибори тощо) на індукційну варильну поверхню, оскільки вони можуть сильно нагрітися. Ризик опіків!
- Не розміщуйте горючі, легкозаймисті предмети або предмети, які можуть деформуватися внаслідок дії температури, безпосередньо під варильною поверхнею.
- Присутні на тілі металеві предмети можуть розжарюватися в безпосередній близькості від індукційної варильної поверхні. Обережно! Стережіться опіків! Немагнітні предмети (наприклад, золоті або срібні перстені) не постраждають.
- Ніколи не використовуйте конфорки для нагрівання невідкритих банок з їжею або упаковки, виготовленої із металевих сплавів. В процесі нагрівання вони можуть вибухнути!
- Підтримуйте кнопки датчика в чистоті, оскільки прилад може зчитати бруд як дотик пальця. Ніколи не кладіть нічого (каструлі, рушники тощо) на сенсорні кнопки! Якщо їжа википає на сенсорні кнопки, радимо натиснути «Вимк.».
- Не ставте гарячі каструлі зверху сенсорних кнопок, оскільки це призведе до автоматичного вимкнення приладу.
- Увімкніть функцію «захист від дітей», якщо в помешканні є домашні тварини, які можуть торкнутися варильної поверхні.
- Не використовуйте індукційну варильну поверхню під час роботи вбудованої духовки.
- Цей прилад не розраховано на експлуатацію разом із зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
- Не використовуйте скляну керамічну варильну поверхню, якщо вона тріснула або розбилася. Якщо з'являється будь-яка видима тріщина, негайно від'єднайте прилад від джерела живлення.

•Якщо шнур живлення пошкоджено, для уникнення небезпечних ситуацій його можуть замінювати лише компанія-виробник, фахівець її сервісної організації або кваліфіковані належним чином фахівці.

•Уникайте нависання шнура над краєм столу або робочої поверхні.

- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Існує ризик виникнення пожежі: забороняється 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 вогонь водою, а вимкніть прилад і накрите полум’я кришкою або вологою тканиною.

www.elektromarkabolt.hu

- Після використання вимкніть конфорку за допомогою елемента керування і не покладайтеся на дані детектора каструлі (залежно від моделі).
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Якщо на поверхні з'явилися тріщини, вимкніть прилад задля уникнення ураження електричним струмом (залежно від моделі).
- Не можна класти на варильну поверхню металеві предмети, як-от ножі, виделки, ложки або кришки, оскільки вони можуть сильно нагрітися (залежно від моделі).
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Перед зміненням лампи переконайтеся, що прилад вимкнено, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.
- Не використовуйте жорсткі абразивні засоби для чищення або гострі металеві скребки для очищення скла дверцят духовки, оскільки вони можуть подряпати поверхню, що може призвести до розбивання скла.

Важлива інформація для користувачів

Обережно!

Під час роботи прилад і його відкриті частини нагріваються. Не торкайтеся елементів, які нагріваються під час роботи. 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, а також особам з обмеженими фізичними, сенсорними 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 бавитися приладом.
Не дозволяйте дітям, які не досягли 8-річного віку і не перебувають під наглядом, самостійно очищувати або доглядати за приладом.
Тримайте прилад і його кабель поза досяжністю дітей віком молодше 8 років.

Увага:

- Особи з кардіостимуляторами або імплантованими інсуліновими помпами повинні переконатися, що індукційна варильна поверхня не впливає на їхні імплантати (діапазон частот індукційної варильної поверхні становить 20-50 кГц).

www.elektromarkabolt.hu

Опис приладу

Варильна поверхня

Варильна поверхня працює в режимі індукційного нагрівання. Індукційна котушка під скляною керамічною варильною поверхнею створює електромагнітне змінне поле, яке проникає в склокераміку та передає тепло в дно каструлі. В електроконфорках індукційного типу тепло не передається від нагрівального елемента через каструлю в готовану страву, а генерується безпосередньо в ємності завдяки індукційному струму.

Переваги індукційної варильної поверхні

- Енергозберігаюче приготування шляхом безпосередньої передачі енергії в каструлю (потрібні відповідні каструлі/сковорідки з намагнічуваного матеріалу).
- Підвищена безпека, оскільки енергія передається лише тоді, коли каструля стоїть на варильній поверхні.
- Високоефективна передача енергії між індукційною електроконфоркою та дном каструлі.
- Швидке нагрівання.
- Ризик опіків низький, оскільки електроконфорка нагрівається тільки в зоні дна каструлі; страва, яка кипить, не прилипає до поверхні.
- Швидкий сенсорний контроль режиму енергопостачання.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Кухонний посуд для індукційних варильних панелей

Кухонний посуд для індукційних варильних поверхонь повинен бути виготовлений з металу і мати магнітні властивості. Дно повинно бути достатньо широким.

Використовуйте каструлі зі спеціальним дном, придатним до використання на індуктивних електроконфорках.
Алгоритм визначення придатності каструлі:

Придатний посуд	Непридатний посуд
Емальовані сталеві каструлі із товстим дном	Каструлі з міді, нержавіючої сталі, алюмінію, термостійкого скла, дерева, кераміки та глини
Чавунні каструлі з емальованим дном	
Каструлі з багатошарової нержавіючої сталі, нержавіючої фермітної сталі або алюмінію зі спеціальним дном	

Проведіть описане нижче магнітне випробування або перевірте наявність символу придатності каструлі для приготування їжі на індукційний електроконфорках.

Магнітне випробування:

Піднесіть магніт до дна посуду. Якщо він притягується, ви можете використовувати посуд на індукційній варильній поверхні.



www.elektromarkabolt.hu

Примітка.
В процесі використання каструль певних виробників, придатних для індукційних електроконфорок, можуть виникати шуми, які пов'язані з конструкцією цих каструль.
Будьте обережні, ставлячи каструлі на слабке підігрівання, оскільки налита в них рідина може непомітно випаруватися, що призведе до пошкодження каструлі та варильної поверхні. У цьому випадку відповідальність за пошкодження лежить виключно на користувачеві.

Конфорки	**Діаметр посуду**
Ø 145 мм	**Ø 120 - 220 мм**

Ніколи не використовуйте сковорідки з деформованим дном. Порожнисте або округле дно може перешкоджати роботі захисту від перегріву, так що прилад стає занадто гарячим. Це може призвести до розтріскування верхньої частини скла та плавлення дна каструлі. Пошкодження, що виникають внаслідок використання непридатних каструль або від варіння насухо, виключаються з умов гарантії.



Налаштування потужності

Потужність нагріву в зоні приготування можна регулювати. На схемі наведені приклади для кожного налаштування.

Рівень потужності	***Підходить для***
1–2	Підтримка температури страви. Підігрівання невеликої порції (**найнижча потужність**).
3	Підігрівання.
4–5	Томління страви більшого об’єму або смаження більших шматків м'яса до готовності.
6	Обсмажування, виділення соку.
7-8	Обсмажування:
9-10	Обсмажування **(найбільша потужність).**

www.elektromarkabolt.hu

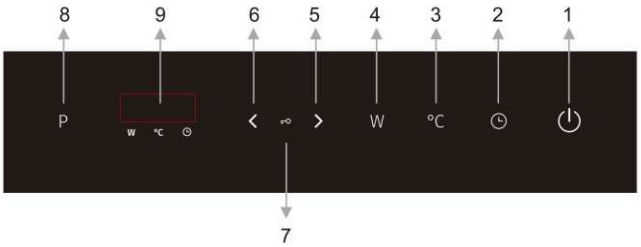
ПАНЕЛЬ ІНДУКЦІЙНОЇ ПЛИТИ



Справжній дизайн може відрізнятися від ілюстрацій.

1&2. Зона приготування страв
3&4. Сенсорна панель керування

КЕРУВАННЯ ЕЛЕКТРОКОНФОРКАМИ СЕНСОРНИМИ КНОПКАМИ



1. УВІМК./ВИМК.
2. Таймер
3. Температура
4. Потужність
5. Налаштування значення +
6. Налаштування значення -
7. Блокування доступу дітей (натисніть і утримуйте 5 і 6)
8. Підсилення
9. Дисплей

Інструкції з експлуатації виробу
Вставте штепсельну вилку в розетку. Пролунає сигнал, а над кнопкою [УВІМК./ВИМК.] почне світиться індикатор, на дисплеї з'являється позначка [L], що вказує на те, що прилад підключено до джерела живлення; в такому стані прилад перебуває в режимі очікування. Поставте відповідний кухонний посуд у центр електроконфорки. Якщо одноразово натиснути кнопку [УВІМК./ВИМК.], світло під дисплеєм блимає. Прилад переходить у режим вибору, індикатор над клавішею [Увімк./Вимк.] світиться. Щоб розпочати роботу, натисніть відповідні функціональні кнопки. Після приготування страви завершіть роботу і увімкніть режим очікування, натиснувши кнопку [Увімк./Вимк.].

Режим приготування

1. Потужність:
- Натисніть кнопку живлення [Power]; індикатор засвітиться, а на дисплеї з'явиться значення 5, що вказує на рівень потужності за замовчуванням. Потужність можна відрегулювати до потрібного рівня кнопками налаштування. < > .
- Передбачено 10 рівнів потужності для кожної конфорки. (300 Вт, 600 Вт, 900 Вт, 1000 Вт, 1200 Вт, 1300 Вт, 1400 Вт, 1600 Вт, 1800 Вт, 2000 Вт).

www.elektromarkabolt.hu

- Коли ліва і права конфорки працюють у режимі потужності одночасно, максимальна загальна потужність для 2 конфорок становить 3400 Вт. Загальний рівень потужності не може перевищувати 17 рівнів. Це означає, що коли ліва конфорка працює на рівні 9, то права може працювати лише на рівні 8 або менше.
- Якщо загальна робоча потужність для 2 конфорок становить 17 рівнів. Якщо одна з конфорок збільшує рівень потужності, інша автоматично зменшує рівень потужності.
- Щоб вибрати інший режим, натисніть кнопку температури [Temp.], щоб перейти до іншого режиму приготування, або натисніть кнопку увімкнення/вимкнення [On/Off], щоб зупинити роботу.

2. Температура:
- Натисніть кнопку температури [Temp.], загориться індикатор температури [Temp]. На дисплеї відобразиться 120 (°C), що вказує на температуру за замовчуванням. Температуру можна відрегулювати до потрібного рівня потужності кнопками налаштування значень .
- Передбачено 10 температурних рівнів для кожної конфорки. (60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C, 220 °C, 240 °C).
- Коли одна конфорка працює в температурному режимі, потужність іншої конфорки, що працює лише в режимі потужності, може бути максимальною на рівні 9.
- Щоб вибрати інший режим, натисніть кнопку живлення [Power], щоб перейти до іншого режиму приготування, або натисніть кнопку увімкнення/вимкнення [On/Off], щоб зупинити роботу.

Блокування доступу дітям

Натисніть і утримуйте  протягом 3 секунд, щоб увімкнути блокування. Натисніть і утримуйте  протягом 3 секунд, щоб розблокувати. На дисплеї з'явиться напис «LOC»

Функція таймера

Користувач може встановити час приготування, коли вибрано певний режим приготування. Натисніть кнопку таймера [Timer] один раз, щоб отримати доступ до функції таймера. Засвітиться індикатор [Таймер] у верхній частині кнопки. На дисплеї відобразиться час за замовчуванням [0].

Натисніть , щоб встановити потрібний час. Діапазон часу становить 0-180 хвилин. Щоб скасувати цю функцію, натисніть кнопку увімкнення/вимкнення [On/Off], щоб повернутися в режим очікування.

Функція підсилення
- Натисніть кнопку підсилення [Boost]; індикатор загориться, а на дисплеї з'явиться цифра 10, що вказує на максимальний рівень потужності. Через 30 секунд прилад відновить роботу з бажаною потужністю або температурою.
- Коли працюють 2 конфорки, функція підсилення BOOST не працює.
- Якщо 1 конфорка працює з функцією підсилення BOOST, а потім увімкнути іншу конфорку, перша конфорка вийде з режиму підсилення BOOST.
- Під час роботи в режимі підсилення BOOST її можна перемкнути в температурний режим приготування, натиснувши кнопку температури [Temp.].
- Щоб вимкнути функцію підсилення, натисніть кнопку увімкнення/вимкнення [On/Off], щоб повернутися до режиму очікування.

www.elektromarkabolt.hu

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Перед очищенням вимкніть варильну поверхню та дайте їй охолонути.
- Не використовуйте парові очищувачі або очищувачі високого тиску для очищення варильної поверхні, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом.
- Під час очищення переконайтеся, що ви лише злегка протираєте **датчик ввімкнення/вимкнення.** В іншому випадку варильну поверхню можна випадково увімкнути!

Скляна керамічна варильна поверхня
Важливо! Ніколи не використовуйте агресивні миючі засоби, такі як шорсткі миючі засоби, абразивні засоби для очищення каструль, засоби для видалення іржі та плям тощо.

Очищення після використання
Завжди очищайте всю варильну поверхню, коли вона забруднилася. Рекомендується робити це кожного разу після її використання. Для очищення використовуйте вологі ганчірки та трохи миючого засобу. Потім просушіть варильну поверхню чистою сухою ганчіркою, щоб переконатися, що на ній не залишилося засобу для очищення.

Щотижневе очищення
Ретельно очищайте всю варильну поверхню раз на тиждень за допомогою готових засобів для очищення склокерамічних поверхонь.
Будь ласка, уважно дотримуйтеся інструкцій виробника.
При нанесенні засіб для очищення вкриває варильну поверхню захисною плівкою, стійкою до води та бруду. Увесь бруд залишається на плівці і його легко видалити. Потім протріть варильну поверхню чистою ганчіркою. Переконайтеся, що на поверхні варильної поверхні не залишилося залишків засобу для очищення, оскільки після нагрівання поверхні його залишкова наявність може призвести до пошкодження варильної поверхні.

Забруднення твердої консистенції
Сильне забруднення та плями (вапняний накип та блискучі жирні плями) найкраще видаляти, коли варильна поверхня ще трохи тепла. Використовуйте готові засоби для очищення варильної поверхні.
Виконайте дії, зазначені в пункті 2.
Спочатку намочіть залишки пригорівшої страви мокрою ганчіркою, зачекайте трохи і видаліть залишки забруднення за допомогою спеціального скляного скребка для склокерамічних варильних поверхонь. Потім очистіть варильну поверхню, як описано в пункті 2.



Спалений цукор і розтоплений пластик необхідно зібрати скляним скребком чимшвидше, поки вони ще гарячі. Потім очистіть варильну поверхню, як описано в пункті 2.
Піщинки , які можуть потрапити на варильну поверхню, коли ви чистите картоплю або листковий салат, можуть подряпати поверхню варильної поверхні, коли ви пересуваєте каструлі. Перевірте відсутність піску на варильній поверхні.
Зміна кольору варильної поверхні не впливає на функцію та стійкість склокерамічного матеріалу. Причиною зміни кольору є не зміна самого матеріалу, а наявність залишків страви, які не були видалені і які пригоріли на поверхні.
Блискучі плями виникають, коли дно посуду треться об варильну поверхню, особливо коли використовується посуд з алюмінієвим дном або непридатні засоби для чищення. Їх важко видалити за допомогою стандартних засобів для чищення. Можливо вам доведеться повторити процес очищення кілька разів. Якщо використовувати агресивні засоби для чищення або каструлі невідповідного типу, з часом декоративні позначки зникнуть і з'являться темні плями.

www.elektromarkabolt.hu

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ВИНИКАЮТЬ ПРОБЛЕМИ

⚠ Зверніть увагу

Якщо ваш прилад несправний, перевірте, чи можете ви усунути проблему самостійно, звернувшись до цієї інструкції з використання.

Нижче наведено список проблем, які ви можете виправити самостійно.

Регулярно перегорають запобіжники?

Зв'яжіться з технічною службою підтримки клієнтів або електриком!

Не вдається увімкнути індукційну варильну поверхню?

- Перегорів запобіжник електропроводки (коробка запобіжників) у корпусі?
- Варильна поверхня підключена до електромережі?
- Кнопки датчиків частково покриті вологою тканиною, рідиною або металевим предметом? Будь ласка, виправте.
- Ви використовуєте непридатний посуд? Див. розділ «Посуд для індукційних варильних панелей».

Кухонний посуд, який ви використовуєте, видає звуки?

Такий звук пояснюється технічними причинами; ризик для індукційної варильної поверхні та каструлі відсутній.

Працює вентилятор охолодження після його вимкнення?

Це нормально, оскільки електронний блок охолоджується.

Електроконфорка видає звуки (клацання або потріскування)?

Це відбувається з технічних причин і цього уникнути не можна.

На варильній поверхні з'явилися розриви або тріщини?

Якщо на склокерамічній варильній поверхні з'являються тріщини, розриви або будь-які інші дефекти, негайно вимкніть прилад. Негайно від'єднайте запобіжник і зателефонуйте в службу підтримки клієнтів.

У разі виникнення помилок під час експлуатації, будь ласка, перечитайте інформацію у наведеній нижче таблиці, перш ніж викликати службу технічного обслуговування. Нижче описано деякі поширені помилки та способи перевірки, які слід застосувати.

Ознака	Контрольні точки	Рішення
Після підключення електроживлення та натискання клавіші «потужність» прилад не реагує.	Відсутність електроживлення	Дочекайтеся відновлення електроживлення.
	Перегорів запобіжник або вимкнувся автоматичний вимикач	Ретельно перевірте першопричини. Якщо проблему не вдається вирішити, зверніться до нашого сервісного центру для огляду та ремонту.
	Чи щільно вставлена штепсельна вилка?	
Під час звичайного використання поверхня перестає нагріватися, і лунає звуковий сигнал.	Несумісний посуд або відсутність посуду?	Замініть посуд; використовуйте посуд, придатний для індукційної плити.
	Кухонний посуд не стоїть в центрі електроконфорки.	Поставте посуд у центрі відміченої зони електроконфорки.
	Нагріту посудину постійно відставляють убік	Розмістіть посуд всередині зони нагрівання.

www.elektromarkabolt.hu

Під час нагрівання не виконується жодна операція.	Порожній посуд або занадто висока температура	Перевірте правильність використання приладу.
	Забитий повітрозабірник/вентиляційний отвір або на ньому накопичився бруд	Почистіть вентиляційний отвір повітрозабірника/вентиляційний отвір. Зачекайте, поки прилад охолоне, потім увімкніть його знову.
	Плита увімкнена і не використовується понад 2 години	Скиньте режими приготування або скористайтеся функцією таймера.
З'являються коди помилок.	E1 – E8	Якщо з'являється код помилки E1-E8, зверніться до сервісного центру для огляду та ремонту.

Якщо зазначені вище способи вирішення/ контролю не допомагають вирішити проблему, негайно від'єднайте прилад від мережі та зверніться до сервісного центру для огляду та ремонту. Зверніть увагу на код помилки та повідомте його представнику сервісного центру. Щоб уникнути будь-якої небезпеки та пошкодження приладу, не розбирайте та не ремонтуйте його самостійно.

ГАРАНТІЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Якщо вам потрібна інформація або виникли проблеми, зверніться до центру обслуговування клієнтів компанії Gorenje у вашій країні (номер телефону зазначено у загальному гарантійному талоні). Якщо у вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера компаній Gorenje або зверніться до відділу обслуговування побутової техніки компанії Gorenje.

Лише для особистого користування.

Ми залишаємо за собою право вносити зміни.

Компанія ҐОРЕНЬЄ
БАЖАЄ ВАМ ЗАДОВОЛЕННЯ ВІД ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

www.elektromarkabolt.hu

УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА МК

Одлагање на стари апарати



Симболот на производот или на неговото пакување покажува дека овој производ не смее да се третира како домашен отпад, туку мора да се предаде на собирно место за рециклирање електрична и електронска опрема.
Со правилно одлагање на овој производ, ќе помогнете во заштитата на животната средина и човечкото здравје, на кои може да им се наштети со несоодветно фрлање на овој производ. За подетални информации околу рециклирање на овој производ, ве молиме контактирајте со локалната општина, комуналната служба за отстранување отпад од домаќинства или со продавницата каде што сте го купиле производот.

Правилна употреба

Плочата треба да се користи исклучиво за подготовка на храна во домот. Не смее да се користи за ниедна друга намена.

За ваша информација...

Ве молиме внимателно прочитајте го ова упатство пред да го користите апаратот. Содржи важни информации за безбедноста и за тоа како да го користите и да се грижите за вашиот апарат за сигурно да ви служи многу години.
Ако апаратот појави дефект, прво проверете го делот „Што да направите ако се појави проблем?“ Честопати сами може да поправите ситни проблеми, без да мора да повикате сервис. Чувајте го упатството на безбедно место и предадете го на новите сопственици за нивна информација и безбедност.

БЕЗБЕДНОСНИ ИНСТРУКЦИИ

Поврзување и работа

- Апаратите се направени во согласност со соодветни безбедносни прописи.
- Апаратот е произведен во согласност со релевантните важечки безбедносни стандарди. Сепак, цврсто препорачуваме лицата со нарушен физички, моторен или ментален капацитет, или лица со несоодветно искуство или знаење, да не го користат апаратот освен ако не се под надзор на квалификувано лице. Истата препорака важи и кога апаратот го користат лица помлади од законската возраст.
- Поврзување на апаратот со електричната мрежа, како и негова поправка и сервисирање може да врши само квалификуван електричар, според актуелните безбедносни прописи. За ваша безбедност, не дозволувајте некој друг освен квалификуван сервисер да го инсталира, сервисира или поправа овој апарат.
- Пред да го приклучите апаратот, проверете дали штекерот ја има точната вредност (16A, 230V).
- Користете го апаратот само ако електричниот систем во вашиот дом има напон од 16A.
- Ниво на бучава: Lc < 70 dB(A)

Поврзување на плочата

Никогаш не допирајте ги површините на апаратите за греење или готвење. Тие ќе се вжештат при работа. Чувајте ги децата на безбедно растојание. Постои ризик од изгореници!

www.elektromarkabolt.hu

- **Никогаш не дозволувајте индукциската плоча да работи без надзор, бидејќи ако е вклучена на најсилно (максимум моќност), се загрева екстремно брзу.**
- Секогаш поставете го и користете го апаратот на сува, стабилна, рамна и хоризонтална површина.
- Кога готвите, внимавајте на брзината на загревање на зоните за готвење. Внимавајте зовриената течност да не испари од тенџеријата бидејќи може да се запалат!
- Не ставајте празни тенџерија и тави на местата за готвење кои се вклучени.
- Внимавајте кога користите лонци за варење бидејќи водата што врие може незабележливо да испари, што ќе доведе до оштетување на лонецот и на ринглата, за што ние немаме одговорност.
- Неопходно е по користењето да ја исклучите зоната за готвење.
- Прегреаните масти и масла може спонтано да се запалат. Секогаш надгледувајте ја подготовката на храна со масти и масла. Запалените масти и масла никогаш не гаснете ги со вода! Ставете го капакот врз тавата и исклучете ја зоната за готвење.
- Стаклокерамичката површина на плочата за готвење е исклучително цврста. Сепак, избегнувајте испуштање тврди предмети врз стаклокерамичката плоча. Ако врз неа паднат остри предмети, може да ја скршат.
- Ако се појават пукнатини, накршувања или други дефекти на вашата стаклокерамичка плоча за готвење, веднаш исклучете го апаратот. Веднаш исклучете го осигурувачот и јавете се во службата за корисници.
- Ако плочата за готвење не може да се исклучи поради дефект во сензорната контрола, веднаш исклучете го апаратот и повикајте ја службата за корисници.
- Внимавајте кога работите со куќни апарати! Каблите за поврзување не смее да дојдат во допир со топлите зони за готвење.
- Стаклокерамичката плоча не треба да се користи како простор за складирање.
- Не ставајте алуминиумска фолија или пластика на местата за готвење. Сè што може да се стопи, како пластика, фолија, а посебно шеќер и слатка храна, чувајте подалеку од жешките зони за готвење. Користете специјална стругалка за стакло за веднаш да го отстраните шеќерот од керамичката плоча (кога е уште жешка) за да избегнете нејзино оштетување.
- На индукциската плоча никогаш не смее да се стават метални предмети (тенџерија и тави, прибор за јадење, итн.), бидејќи може да се вжештат. Ризик од изгореници!
- Не ставајте согорливи, запаливи или предмети што се деформираат од топлина директно под плочата за готвење.

www.elektromarkabolt.hu

- Металните предмети што ги носите на телото може да се загреат во непосредна близина на индукциската плоча за готвење. Внимание! Ризик од изгореници! Предметите што не се магнетизираат (на пр., златни или сребрени прстени) нема да бидат засегнати.
- Никогаш не користете ги зоните за готвење за загревање на неотворени конзерви со храна или амбалажи од соединенија на материјали. Струјата може да предизвика нивно пукање!
- Чувајте ги сензорските копчиња чисти, бидејќи апаратот за нечистотијата може да смета дека е допир со прст. Никогаш не ставајте ништо (тави, крпи за чај итн.) на сензорските копчиња! Ако храната претече врз сензорските копчиња, ве советуваме да го активирате копчето за исклучување.
- Жешките садови не треба да ги покриваат сензорските копчиња, бидејќи тоа ќе предизвика апаратот автоматски да се исклучи.
- Активирајте го заклучувањето за деца ако во домот има миленици што може да дојдат во контакт со плочата за готвење.
- Индукциската плоча не смее да се користи кога операцијата за пиролиза се одвива во вградената рерна.
- Апаратот не е наменет за ракување со помош на надворешен тајмер или посебен систем за далечинско управување.
  Не користете ја стаклокерамичката плоча за готвење ако е напукната или скршена. Ако се појави видлива пукнатина, веднаш исклучете го апаратот од струја.
- Ако кабелот за напојување е оштетен, мора да го замени производителот, неговиот сервисер или слични квалификувани лица за да се избегне опасност.
- Не дозволувајте кабелот да виси над работ на масата или работната плоча.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Опасност од пожар: не чувајте предмети на површините за готвење.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Готвењето со маснотии или масло без надзор на ринглите може да биде опасно и да доведе до пожар. Никогаш не обидувајте се да изгаснете пожар со вода, туку исклучете го апаратот и потоа покријте го пламенот со капак или влажна крпа.
- По употреба, исклучете ја ринглата со соодветната контрола и не потпирајте се врз детекторот за садови. (во зависност од моделот)
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да избегнете можност од електричен удар. (во зависност од моделот)
- Металните предмети како ножеви, виљушки, лажици и капаци не треба да се стават на површината за готвење затоа што може да се вжештат. (во зависност од моделот)

www.elektromarkabolt.hu

- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уверете се дека апаратот е исклучен пред да ја заменувате светилката за да избегнете можност од електричен удар.
- Не користете груби абразивни средства за чистење или остри метални стругалки за чистење на стаклото од вратата на рерната, бидејќи може да ја изгребат површината, што може да резултира со кршење на стаклото.

За лица

Внимание!

Апаратот и пристапните делови се вжештуваат при употреба. Треба да се внимава и да не се допираат грејачите. Деца помали од 8 години да се држат подалеку, освен ако не се под постојан надзор.
Децата треба да се надгледуваат за да не играат со апаратот.
Овој апарат може да го користат деца на возраст од 8 години и повеќе и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности, или без искуство и знаење, доколку се надгледуваат, добиле инструкции за безбедно користење и ги разбираат поврзаните опасности.
Децата не смеат да си играат со апаратот.
Чистење и одржување не смее да вршат деца, освен ако се постари од 8 години и се под надзор.
Чувајте го апаратот и неговиот кабел подалеку од дофат на деца помали од 8 години.

Внимание:

- Лицата со срцеви пејсмејкери или вградени инсулински пумпи мора да се погрижат нивните импланти да не се засегнати од индукциската плоча (фреквентниот опсег на индукциската плоча е 20-50 kHz).

Опис на апаратот

Плоча (со зони/рингли) за готвење
Плочата е опремена со индукциски режим за готвење. Индукцискиот калем под стаклокерамичката плоча генерира наизменично електромагнетно поле кое продира во стаклокерамиката и ја индуцира струјата што создава топлина на дното на садот. Со индукциската зона за готвење, топлината повеќе не се пренесува од грејниот елемент преку садот во храната што се готви, туку потребната топлина се создава директно во садот со помош на индукциски струи.

Предности на индукциската плоча
– Готвење што штеди енергија преку директно пренесување енергија во садот (потребни се соодветни тенџериња/тави од материјал што може да се магнетизира).
– Зголемена безбедност, бидејќи енергијата се пренесува само кога ќе се стави сад на плочата за готвење.

www.elektromarkabolt.hu

- Високо ефикасен пренос на енергија меѓу индукциската зона за готвење и дното на тенџерето.
- Брзо загревање.
- Ризикот од изгореници е мал бидејќи површината за готвење се загрева само преку основата/дното на садот; храната што претекува не се лепи на површината.
- Брза, чувствителна контрола на напојувањето.

ОПЕРАЦИЈА

Садови за готвење на индукциски рингли
Садовите за индукциски рингли мора да бидат направени од метал и да имаат магнетни својства. Основата мора да биде доволно голема.

Користете само садови со дно погодно за индукција.
Еве како да се утврди соодветноста на тенџерето:

Соодветни садови за готвење	Несоодветни садови за готвење
Емајлирани челични тенџерија со дебела основа (дно)	Садови направени од бакар, не'рѓосувачки челик, алуминиум, огноотпорно стакло, дрво, керамика и теракота
Тенџерија од леано железо со емајлирана основа	
Тенџерија изработени од повеќеслоен не'рѓосувачки челик, не'рѓосувачки фермит челик или од алуминиум, со специјално дно	

Направете го тестот со магнет опишан подолу или проверете дали тенџерето го носи симболот за соодветно готвење со индукциска струја.
Тест со магнет:
Приближете магнет кон дното на садот за готвење. Ако се залепи, садот може да го користите за готвење на индукциска плоча.



Напомена:
Кога користите садови погодни за индукција од одредени производители, може да се појават звуци што се припишуваат на дизајнот на ваквите садови.
Внимавајте кога користите тенџерија за варење бидејќи водата што врие може незабележано да испари, што ќе доведе до оштетување на тенџерето и на ринглата, за што ние немаме одговорност.

Зона за готвење (ринглa)	Дијаметар на садот за секоја ринглa
Ø 145 mm * 2	Ø 120 - 220 mm

www.elektromarkabolt.hu

Никогаш не користете лонци со искривено дно. Шуплива или заоблена основа може да ја попречи работата на заштитата од прегревање, така што апаратот ќе стане премногу жежок. Ова може да доведе до пукање на стаклениот врв и топење на основата на садот. Штетата што настанала од употреба на несоодветни садови или од вриење на суво е исклучена од гаранцијата.



Нагодувања за јачината

Јачината на загревање на зоните за готвење може да се нагоди на различни нивоа. Во табелата ќе видите примери за секое нагодување.

Ниво на готвење:	***Погодно за:***
1-2	Одржување на храната топла. Мало вриење (**најниска јачина**).
3	Крчкање.
4-5	Крчкање поголеми количини или печење поголеми парчиња месо додека добро не се зготват.
6	Печење, испуштање на сокови.
7-8	Печење.
9-10	Печење **(највисока јачина).**

www.elektromarkabolt.hu

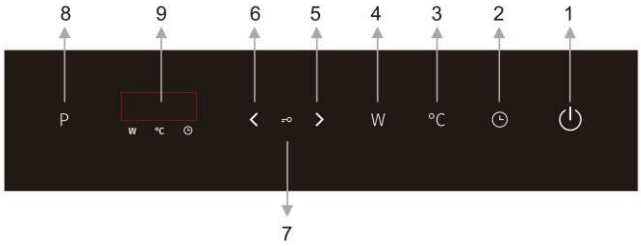
ПЛОЧА ЗА ИНДУКЦИСКИ ШПОРЕТ



Декоративниот дизајн може да отстапува од илустрациите.

1 и 2. Зона за готвење
3 и 4. Работен панел со контрола на допир

РАКУВАЊЕ НА ПЛОЧАТА СО СЕНЗОРСКИ КОПЧИЊА



1. ВКЛУЧЕНО/ИСКЛУЧЕНО
2. Тајмер
3. Температура
4. Јачина
5. Нагодување вредности +
6. Нагодување вредности -
7. Заклучување за деца (Стиснете и задржете 5 и 6)
8. Засили
9. Екран

Упатство за употреба на производот
Откако ќе го ставите приклучокот во штекерот, ќе се емитува звук и сијаличката на копчето [Вклучено/Исклучено] ќе светне, а на екранот ќе се прикаже [L], што покажува дека апаратот е поврзан на напојување; ова се нарекува режим на подготвеност. Ставете соодветен сад во центарот на зоната за готвење. Кога еднаш ќе се притисне копчето [Вклучено/Исклучено], сијаличките под екранот ќе трепкаат. Апаратот влегува во режим на избирање и сијаличката на копчето [Вклучено/Исклучено] останува запалена. Притиснете ги соодветните функциски копчиња за да започне работата. Запрете ја операцијата и префрлете се во режим на подготвеност со притискање на копчето [Вклучено/Исклучено] по готвењето.

Режим на готвење

1. Јачина:

- Стиснете го копчето [Јачина]; сијаличката светнува и екранот покажува 5, што го покажува стандардното ниво на јачина. Таа се нагодува на саканото ниво со копчињата за нагодување вредности < > .
- Има вкупно 10 нивоа на јачина за секоја рингла. (300W, 600W, 900W, 1000W, 1200W, 1300W, 1400W, 1600W, 1800W, 2000W). Вкупна јачина на греење за 2 рингли

www.elektromarkabolt.hu

- Кога левата и десната рингла се истовремено вклучени, максималната вкупна моќност за двете рингли е 3400W. Вкупното ниво на јачина не може да надмине 17 нивоа. Тоа значи дека кога левата рингла е на ниво 9, тогаш десната може да биде еднаква или помала од нивото 8.
- Кога вкупната работна моќност за 2 рингли е 17 нивоа. Ако една од ринглите го зголеми нивото на јачина, другата автоматски ќе ја намали јачината.
- За да изберете друг режим, стиснете го копчето [Темп.] за да се префрлите на друг режим на готвење или стиснете го копчето [Вклучено/Исклучено] за да ја прекинете операцијата.

2. Температура:
- Притиснете го копчето [Темп.], сијаличката за [Темп.] светнува. Екранот ќе покаже 120 (°C), што ја покажува стандардната температура.Температурата може да се прилагоди на саканото ниво на јачина со копчињата за нагодување вредности < >.
- Има вкупно 10 нивоа на температура за секоја рингла. (60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C, 220 °C, 240 °C).
- Кога една рингла работи во режим на температура, јачината за другата може да биде максимум само до ниво 9.
- За да изберете друг режим, стиснете го копчето [Јачина] за да се префрлите во друг режим на готвење или стиснете го копчето [Вклучено/Исклучено] за да ја прекинете операцијата.

Сигурносно заклучување за деца

Притиснете < > 3 секунди за да го активирате заклучувањето. Притиснете и задржете < > 3 секунди за да се отклучи. Екранот ќе прикаже „LOC“

Функција на тајмер

Корисникот може да го нагоди времето за готвење кога ќе се избере одреден режим на готвење. Стиснете го копчето [Тајмер] еднаш за да пристапите до функцијата тајмер. Сијаличката [Тајмер] ќе светне. Екранот ќе го прикаже стандардното време [0]. Стискајте < > за да го нагодите саканото време. Временскиот опсег е 0-180 мин. За да ја откажете оваа функција, стиснете го копчето [Вклучено/Исклучено] за да се вратите во режим на подготвеност.

Функција на засилување
- Стиснете го копчето [Засили]; сијаличката светнува и екранот покажува 10, што го покажува максималното ниво на јачина. По 30 сек., ќе продолжи со работата со саканата јачина или температура.
- За време на функцијата за засилување, може да се префрли на друга функција со притискање на копчето [Тајмер].
- За да ја откажете функцијата за засилување, стиснете го копчето [Вклучено/Исклучено] за да се вратите во режим на подготвеност.

www.elektromarkabolt.hu

ЧИСТЕЊЕ И ГРИЖА

- Пред чистење, исклучете ја рингла та и оставете ја да се излади.
- Не користете средства за чистење на пареа или под висок притисок, бидејќи тоа може да доведе до електричен удар.
- Кога чистите, само лесно пребришете го **сензорот за вклучување/исклучување.** Во спротивно, плочата за готвење може случајно да се вклучи!

Стаклокерамичка плоча за готвење
Важно! Никогаш не користете агресивни средства за чистење како што се груби средства за чистење, абразивни средства за чистење тенџериња, отстранувачи на ’рѓа и дамки итн.

Чистење по употреба
Секогаш исчистете ја целата рингла кога ќе се извалка. Препорачливо е да го правите тоа секогаш кога ќе ја користите плочата за готвење. За чистење користете влажна крпа и малку течност за миење. Потоа исушете ја рингла та со чиста, сува крпа за да бидете сигурни дека нема да остане детергент на површината на плочата.

Седмично чистење
Целата плоча темелно чистете ја еднаш неделно со комерцијални средства за чистење на стаклокерамика.
Ве молиме внимателно следете ги упатствата на производителот.
Кога ќе се нанесе, средството за чистење ќе ја обложи плочата за готвење со заштитен филм што е отпорен на вода и нечистотија. Целата нечистотија останува на филмот и може лесно да се отстрани. Потоа исушете ја плочата со чиста крпа. Погрижете се да не остане средство за чистење на површината, затоа што ќе реагира агресивно кога ќе се загрее плочата и ќе ја смени површината.

Специфично валкање
Обилни нечистотии и дамки (бигор и сјајни седефни дамки) најдобро се отстрануваат кога плочата за готвење е сè уште малку топла. Користете комерцијални средства за чистење. Постапете како што се посочува во втората точка .
Прво натопете ја храната што претекла со влажна крпа, а потоа отстранете ја преостанатата нечистотија со специјална стаклена стругалка за стаклокерамички рингли. Потоа повторно исчистете ја рингла та како што е опишано во втората точка.



Изгореният шеќер и стопената пластика мора веднаш да се отстранат, кога сè уште се топли, со стругалка за стакло. Потоа повторно исчистете ја рингла та како што е опишано во втората точка.
Зрнцата песок што може да паднат на рингла та кога лупите компири или чистите зелена салата може да ја изгребат површината на рингла та кога ги движите тенџериња та. Погрижете се да не останат зрнца песок на рингла та.
Промените во бојата на рингла та нема да влијаат врз функцијата и стабилноста на стаклокерамичкиот материјал. Овие промени на бојата не се промени во материјалот, туку остатоци од храна кои не биле отстранети и изгореле на површината.
Сјајните дамки се појавуваат кога дното на садот за готвење се трие на површината на рингла та, особено кога се користат садови со алуминиумска основа или несоодветни средства за чистење. Тешко се отстрануваат со стандардни средства за чистење. Можеби ќе треба неколкупати да го повторите процесот на чистење. Со текот на времето, декорацијата ќе избледи и ќе се појават темни дамки како резултат на употреба на агресивни средства за чистење и нерамни дна на тенџериња та.

www.elektromarkabolt.hu

ШТО ДА НАПРАВИТЕ АКО СЕ ЈОЈАВИ ПРОБЛЕМ

⚠ Ве молиме имајте предвид

Ако вашиот апарат е неисправен, проверете дали може сами да го поправите проблемот со тоа што ќе го разгледате ова упатство за употреба.

Но, има некои проблеми опишани подолу што може сами да ги поправите.

Осигурувачите постојано пукаат?

Контактирајте со техничката служба за корисници или со електричар!

Не можете да ја вклучите индукциската плоча?

- Дали електричната инсталација (кутијата со осигурувачи) во куќата има изгорен осигурувач?
- Дали плочата за готвење е приклучена на електричната мрежа?
- Дали сензорските копчиња се делумно покриени со влажна крпа, течност или метален предмет? Поправете.
- Дали користите несоодветни садови за готвење? Погледнете го делот „Садови за готвење на индукциски рингли“.

Дали садот за готвење што го користите прави звуци?

Ова се должи на технички причини; индукциската плоча и тенџерето не се изложени на ризик.

Дали вентилаторот за ладење сè уште работи откако ќе се исклучи?

Ова е нормално бидејќи електронската единица се лади.

Дали ринглата испушта звуци (звуци на кликање или потпукнување)?

Ова е од технички причини и не може да се избегне.

Дали плочата има накршувања или пукнатини?

Ако се појават пукнатини, накршувања или други дефекти на вашата стаклокерамичка плоча за готвење, веднаш исклучете го апаратот. Веднаш исклучете го осигурувачот и јавете се во службата за корисници.

Во случај на грешки при работата, проверете ја следната табела пред да повикате сервис. Подолу се дадени некои вообичаени грешки и проверки што треба да се извршат.

Симптоми	Проверете	Решение
Откако ќе го приклучите напојувањето и ќе го притиснете копчето „јачина“, апаратот не реагира.	Има ли дефект во напојувањето?	Почекајте напојувањето да продолжи.
	Дали осигурувачот е изгорен или прекинувачот е паднат?	Внимателно проверете ги основните причини. Ако проблемот не може да се реши, контактирајте со нашиот сервисен центар за проверка и поправка.
	Дали приклучокот е цврсто поврзан?	
Греењето се прекинува при нормална употреба и се слуша звук „бип“.	Некомпатибилни садови за готвење или не се користат садови за готвење?	Заменете ги садовите за готвење; користете садови за готвење соодветни за индукциското шпорет.
	Садот за готвење не е поставен врз центарот на грејната зона.	Ставете го садот за готвење во центарот на посочената грејна зона.
	Дали садот за готвење се загрева, но постојано се трга?	Ставете го садот за готвење во грејната зона.

www.elektromarkabolt.hu

Нема работа при загревањето.	Дали садот за готвење е празен или температурата е превисока?	Ве молиме проверете дали апаратот погрешно се користи.
	Дали отворот за довод/одвод на воздух е затнат или има акумулирана нечистотија на него?	Отнете го отворот за довод/одвод на воздух. Почекајте апаратот да се олади, па повторно вклучете го.
	Дали шпоретот работи повеќе од 2 часа без никаква интеракција?	Ресетирајте ги режимите за готвење или користете ја функцијата тајмер.
Пријавени се кодови за грешка.	E1 – E8	Ако се пријавени кодови за грешка E1–E8, ве молиме контактирајте со сервисниот центар за проверка и поправка.

Ако со горенаведените решенија/контроли проблемот не може да се реши, веднаш исклучете го апаратот од струја и контактирајте со сервисниот центар за проверка и поправка. Забележете го кодот за грешка и пријавете го во сервисниот центар. За да избегнете опасност и оштетување на апаратот, не расклопувајте го, ниту поправајте го сами.

ГАРАНЦИЈА И СЕРВИС

Ако ви требаат информации или имате проблем, ве молиме контактирајте со центарот за грижа за корисници на Хајсенс во вашата земја (неговиот телефонски број се наоѓа во светскиот гарантен лист). Ако не постои центар за грижа за корисници во вашата земја, одете кај локалниот продавач на Хајсенс или контактирајте со Сервисот за домашни апарати Хајсенс.

Само за лична употреба!

Го задржуваме правото на измени!

ХАЈСЕНС (HISENSE)
ВИ ПОСАКУВА МНОГУ ЗАДОВОЛСТВО ПРИ КОРИСТЕЊЕ НА ВАШИОТ АПАРАТ

www.elektromarkabolt.hu

gorenje
Life Simplified

INSTRUCTION MANUAL

DOUBLE INDUCTION HOB

ICY3500DGP