

# **gorenje**

*Life Simplified*



## **DOUBLE INDUCTION HOB**

**ICY3500DGP**

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



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 -

## 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 niedołączone 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 hałas:  $L_c < 70$  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!**

- **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 tłuszczów i olejów 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 żyłką, aby w ten sposób uniknąć uszkodzeń.
- Na powierzchni płyty kuchennej nie można pozostawiać przedmiotów metalowych, (np. naczynia kuchenne, sztuczce...), ponieważ mogą się one zbyt szybko nagzać. Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Nie należy wkładać tuż pod płytę grzejącą żadnych łatwopalnych przedmiotów lub przedmiotów łatwo odkształcających się.
- Należy mieć na uwadze, że przedmioty metalowe, które noszone są na ciele, mogą się zbyt szybko nagrzać, gdy znajdują się w pobliżu płyty indukcyjnej. Uwaga! Niebezpieczeństwo poparzenia! Nie dotyczy to przedmiotów, które nie wykazują cech magnetycznych (np. złote lub srebrne pierścionki).
- W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać zamkniętych puszek konserwowych lub opakowań wielowarstwowych na strefach grzejących. 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 kucharek 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 vitroceramicznej, 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 tłuszczu bądź oleju na płycie kuchennej bez nadzoru grozi niebezpieczeństwem i może spowodować pożar. Nigdy nie należy próbować zgasić ognia, używając do tego wody. Urządzenie należy wyłączyć i płomień przykryć pokrywą lub wilgotną ściereką.
- Po zakończeniu pracy należy wyłączyć płytę grzewczą za pomocą elementu sterującego i nie polegać na czujniku patelni. (w zależności od modelu)

- **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 wynosi 20-50 kHz).

## Opis urządzenia

### Płyta kuchenna

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

## **Zalety płyty indukcyjnej**

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

<b>Odpowiednie naczynia</b>	<b>Nieodpowiednie naczynia</b>
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 zdatości do gotowania przy prądzie indukcyjnym.

### **Test magnetyczny:**

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



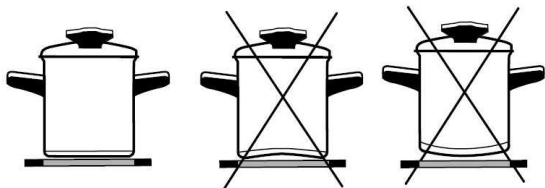
### **Uwaga:**

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.

<b>Strefa grzejna</b>	<b>Średnica dna patelni</b>
<b>Ø 145 mm</b>	<b>Ø 120 - 220 mm</b>

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 vitroceramicznej oraz topienie się dna naczynia. Gwarancja nie kryje szkody, powstałej z powodu stosowania niewłaściwych naczyń czy też z powodu przegrzewania pustych, suchych naczyń (bez zawartości).

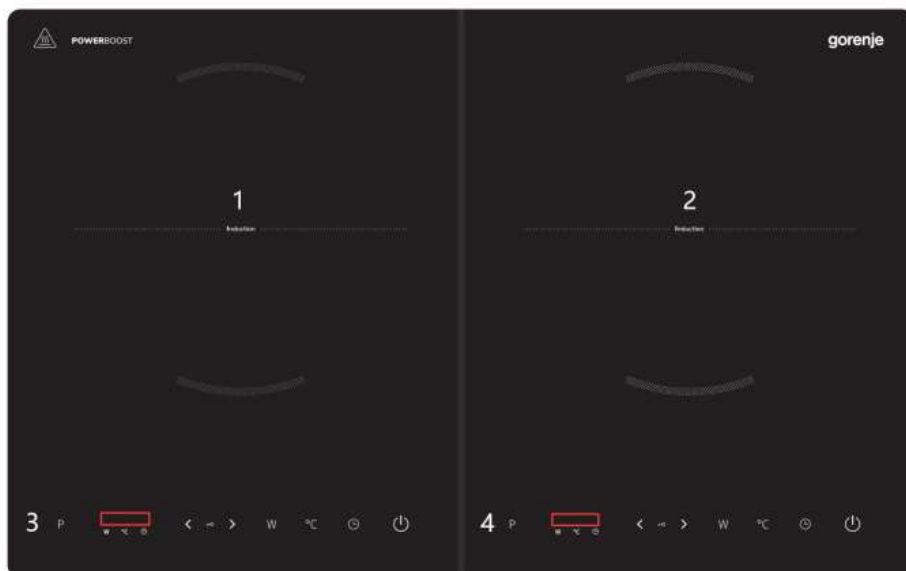


## Ustawienia mocy

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

<b>Stopień gotowania:</b>	<b>Nadaje się do:</b>
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).

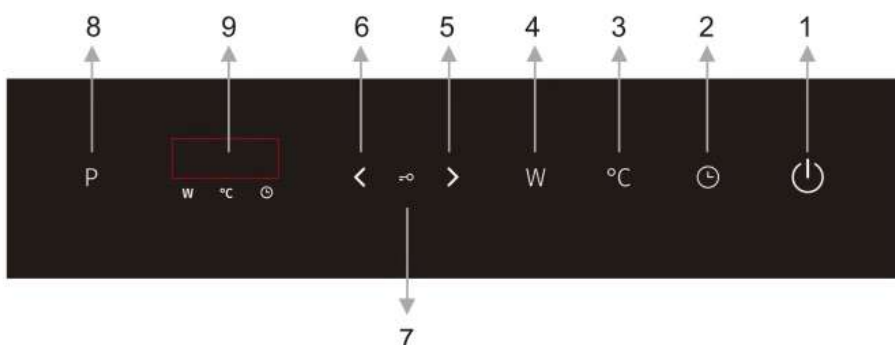
## PANEL KUCHENKI INDUKCYJNEJ



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].

## 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 żadanego 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 żadaną 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.

# 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 nieopatrzego 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.

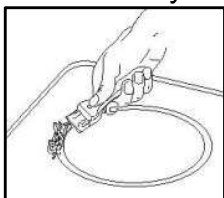
Środki czyszczące wytwarzają po ich nałożeniu film ochronny, który tworzy powłokę wodoodporną i działającą przeciw zabrudzeniom. Wszystkie zanieczyszczenia pozostają na powierzchni tej powłoki, dzięki czemu można je bardzo łatwo usunąć. Następnie powierzchnię należy wypolerować do sucha czystą ściereczką. 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 wykłapały należy najpierw zmiękczyć mokrą ściereczką i następnie usunąć pozostałe zanieczyszczenia za pomocą specjalnego skrobaka do płyt kuchennych ze szkła ceramicznego. Na koniec należy oczyścić powierzchnię, postępując według wskazówek zawartych w punkcie 2.



Przypalony cukier i stopione tworzywo sztuczne należy natychmiast usunąć – jeszcze w gorącym stanie – za pomocą skrobaka do szkła. Na koniec należy oczyścić powierzchnię, postępując według wskazówek zawartych w punkcie 2.

Ziarenka piasku, które ewentualnie mogą spaść na płytę kuchenną podczas obierania ziemniaków lub mycia sałaty, mogą porysować powierzchnię na wskutek przesuwania garnków. Dlatego należy zwracać uwagę na to, by na płycie nie pozostawiać ziarenek piasku.

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

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

## CO ROBIĆ W RAZIE PROBLEMÓW?



### 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.

	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**