

SIGURO

Induction Hob

Induction Hob
Induktionskochplatte
Indukční varná deska
Indukčná varná doska

Indukciós főzőlap
Plaque à induction
Piano cottura a induzione
Plită cu inducție

- EN Translation of the operating instructions from the original language.
DE Übersetzung der Bedienungsanleitung aus der Originalsprache.
CZ **Návod k použití v originálním jazyce.**
SK Preklad návodu na použitie z originálneho jazyka.
HU A használati utasítás fordítása eredeti nyelvről.
FR Traduction du mode d'emploi à partir de la langue d'origine.
IT Traduzione delle istruzioni per l'uso dalla lingua originale.
RO Traducerea instrucțiunilor de utilizare din limba originală.

SGR-HB-I250B

SIGURO

ENGLISH

Safety information	
Installation	
Use	
Tips and advice	
Cleaning and maintenance	
Troubleshooting	

DEUTSCH

Sicherheitshinweise	
Installation	
Verwendung	
Tipps und Ratschläge	
Reinigung und Wartung	
Problemlösung	

ČESKY

Bezpečnostní informace	
Instalace	
Použití	
Tipy a rady	
Čištění a údržba	
Řešení problémů	

SLOVENSKY

Bezpečnostné informácie	
Inštalácia	
Použitie	
Tipy a rady	
Čistenie a údržba	
Riešenie problémov	

MAGYAR

Biztonsági információk	
Telepítés	
Használat	
Tippek és tanácsok	
Tisztítás és karbantartás	
Problémamegoldás	

4 FRANÇAIS

4	Informations relatives à la sécurité	83
8	Installation	88
10	Utilisation	90
15	Conseils et astuces	95
16	Nettoyage et entretien	96
17	Problèmes et solutions	97

19 ITALIANO

19	Informazioni di sicurezza	100
24	Installazione	105
26	Uso	107
32	Suggerimenti e consigli	112
33	Pulizia e manutenzione	113
34	Risoluzione dei problemi	114

37 ROMÂNĂ

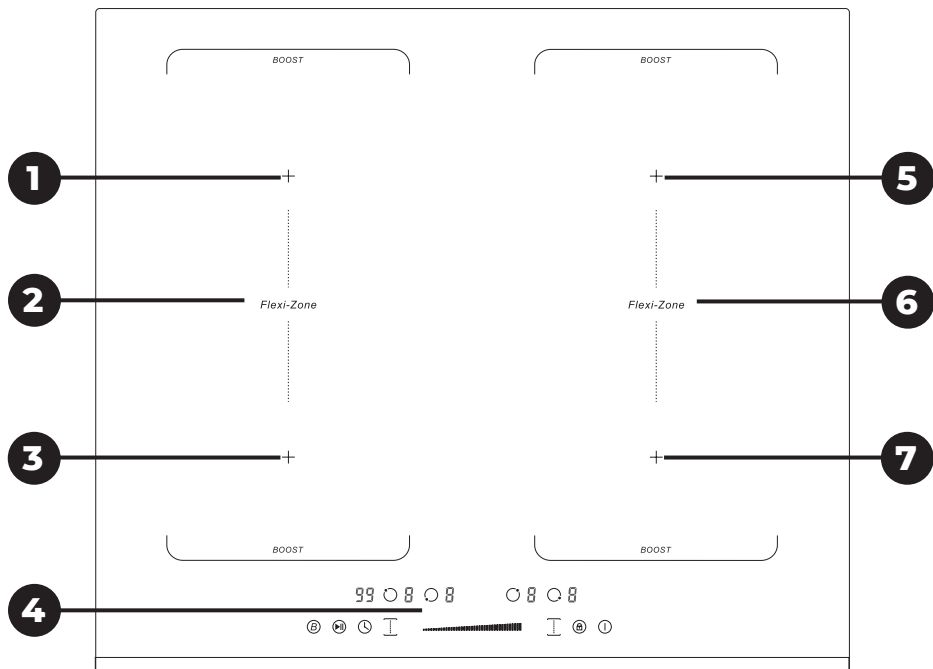
37	Informații privind siguranța	117
41	Instalare	122
43	Utilizare	124
47	Sugestii și sfaturi	129
49	Curățare și întreținere	130
49	Depanare	131

52

52	
56	
58	
62	
64	
64	

67

67	
72	
74	
79	
80	
81	



Thank you for purchasing a SIGURO appliance. We are grateful for your trust and are pleased to introduce the device to you on the following pages and introduce you to all its functions and uses.

We believe in a fair and responsible company, and therefore we only work with suppliers who meet our strict criteria of protecting the interests of their employees, preventing their abuse and providing fair working conditions.

If you need help with extensive maintenance or repair of the product, which requires intervention in its internal parts, our authorized service is available at the email address siguro@alza.cz or operators at the seller's info line. For your convenience in solving any problems with the product, we have unified these contact points and the above contacts can be used in the event of any complaints or post-warranty service.

SAFETY INFORMATION



Please read this manual carefully before use and keep it for future reference.

1. This appliance is intended for use by children 8 years of age and older and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe manner and understand the dangers.
2. Children must not play with the device.
3. Cleaning and user maintenance must not be performed by children without supervision.
4. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a dangerous situation.
5. **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
6. **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
7. Do not touch the cooking zones.
8. Keep out of the reach of children under the age of 8 unless they are constantly supervised.
9. A steam cleaner must not be used.
10. Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob as they may become hot.
11. Switch off the cooking zone by setting the level to "0" after use. Do not rely on the container detector.

12. This appliance is not intended for use with an external timer or a separate remote control system.
13. **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and can result in a fire.
14. NEVER try to extinguish a fire with water. But switch off the appliance and then cover the flames with e.g. a lid or a fire blanket.
15. **WARNING:** The cooking process must be done under supervision. The short-term cooking process must be constantly monitored.
16. **WARNING:** Fire hazard: do not place any objects on the cooking surfaces.
17. **WARNING:** Use only the hob covers designed by the appliance manufacturer or specified by the appliance manufacturer in the instructions for use, or the hob covers built into the appliance. Using the wrong protective covers can cause accidents.

Risk of electric shock

18. Failure to follow the instructions in this manual may result in electric shock or death.
19. Before any maintenance or handling of the appliance, make sure that the power supply is disconnected from the power supply.
20. Only connect the appliance to a properly grounded outlet.
21. Modifications to the electrical network at the installation site may only be carried out by a qualified electrician.
22. Do not use the appliance if the surface of the hob is cracked or damaged. Switch off the appliance, switch off the appliance circuit breaker and contact an authorized service center.
23. Make sure the appliance is switched off before regular cleaning. We also recommend switching off the appliance's circuit breaker.

Risk of accident

24. Take extra care. The edges may be sharp and there is a risk of injury.
25. The blade of the special hob scraper is very sharp. Take extra care not to cut yourself. Keep the scraper out of the reach of children.

Safety instructions

26. Read these instructions carefully before installing and using the appliance.
27. Do not place any flammable materials or products on the appliance or heat-sensitive materials or products.
28. Make sure that these operating instructions are accessible to the person who will install the appliance.
29. To avoid a dangerous situation, the appliance must be installed in accordance with the installation instructions given in this manual.
30. Installation and connection may only be carried out by a qualified person.
31. This appliance must be connected to a circuit that contains an isolating switch that ensures complete disconnection from the power supply.
32. Improper installation of the appliance may invalidate the warranty or liability.
33. Do not leave the appliance unattended while it is in operation.
34. Do not use the appliance as a worktop or storage space.
35. Do not place any objects or utensils on the appliance.
36. Do not use or store objects sensitive to magnetic fields (payment cards,

memory cards, etc.) or electronic objects (computers, MP3 players, etc.) near the appliance.

37. Do not use the appliance to heat a room.
38. Do not allow children to play with the appliance, sit on it, stand on it or climb on it. There is a risk of serious injury.
39. Do not store objects that may be of interest to children in the cabinet above the hob, when it is installed.
40. Do not repair or modify the appliance. No part of the appliance can be repaired by the user. Always contact an authorized service center.
41. Do not place heavy objects on the appliance, step on it or subject it to excessive pressure.
42. Prevent heavy objects falling on the appliance. The surface of the appliance may crack.
43. Do not use pans with jagged edges or pull the pans over the hob surface, as this could scratch it.
44. Do not use scouring pads, harsh cleaners, etc. to clean the appliance.
45. This appliance is suitable for domestic and similar use, such as:
 - living quarters on farms;
 - personal use in hotels, motels or similar residential establishments;
 - personal use in a "Bed & Breakfast" establishment.

Health risk

46. This appliance complies with the requirements of the Electromagnetic Compatibility (EMC) Directive. Persons using a pacemaker or other electronic implant (e.g. an insulin pump) must consult their physician or the manufacturer of the implant before using the appliance to determine if they can use the appliance safely or operate the pacemaker or other electronic implant.
47. Improper use can lead to death.

Burns risk

48. Failure to follow the instructions in this manual may result in burns or scalding.
49. The appliance and its accessible surfaces become hot during use and burns can occur if handled incorrectly.
50. Do not allow your body, clothing or other items other than suitable utensils to come into contact with the hob surface until it has cooled down.
51. Dish handles can also become hot. Make sure that the handles of the dishes do not extend beyond the other switched - on cooking zones. Aim the handles so that they cannot be interfered with and are out of the reach of children.



- 1 Rear left cooking zone with an output of 1,500 W / booster 2,000 W
- 2 Left flexi zone with a power of 3000 W / booster 3,600 W
- 3 Front left cooking zone with an output of 2,000 W / booster 2,600 W
- 4 Control panel
- 5 Rear right cooking zone with a power of 2,000 W / booster 2,600 W
- 6 Right flexion zone with an output of 3,000 W / booster 3,600 W
- 7 Front right cooking zone with an output of 1,500 W / booster 2,000 W

Control panel

	Hob on / off button
	Control panel lock button
	Power setting and timer slider
	Numeric display of the cooking zone (each zone has its own display)
	Rear left cooking zone button
	Front left cooking zone button
	Rear right cooking zone button
	Front right cooking zone button
	Timer button
	Timer display
	Stop & Go function button
	Booster function button
	Flexi zone button

Power	220–240 V~, 50/60 Hz
Power consumption	7,200 W
Front left cooking zone	190 mm, 2 000 W, booster 2 600 W
Rear left cooking zone	190 mm, 1 500 W, booster 2 000 W
Front right cooking zone	190 mm, 1 500 W, booster 2 000 W
Rear right cooking zone	190 mm, 2 000 W, booster 2 600 W
Flexi zones	400 × 190 mm, 3 000 W, booster 3 600 W
Hob dimensions	590 × 520 × 56 mm
Dimensions of the opening for the hob	555 + 5 mm × 495 + 5 mm
Weight	12.41 kg

INSTALLATION

THIS APPLIANCE MUST BE INSTALLED AND WIRED IN ACCORDANCE WITH THE APPLICABLE REGULATIONS AND STANDARDS APPLICABLE IN THE COUNTRY OF INSTALLATION.

WE RECOMMEND THAT THE INSTALLATION BE PERFORMED BY A QUALIFIED PERSON.

Carefully unpack the hob and check that it is not damaged. Never use a damaged hob. There is a risk of serious injury.

Installation place selection

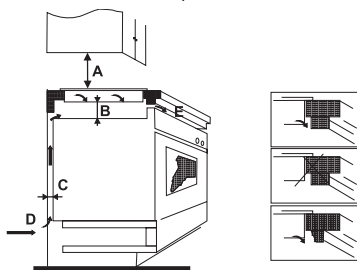
When choosing the installation location, make sure that the hob is properly ventilated. The air intake and outlet openings must not be blocked.

There is minimum distance between the hob and the upper cabinets set for safety reasons. This minimum distance is 76 cm.

Do not install the hob over a unventilated oven, dishwasher, etc.

The recommended distances are given in the table and in the picture below.

A	760 mm
B	50 mm (min)
C	20 mm (min)
D	Air supply

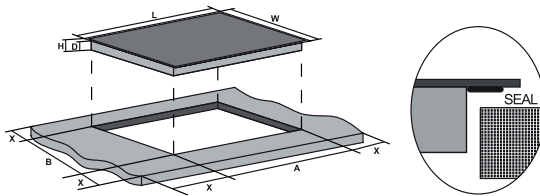


E	Air outlet
----------	------------

Hob cutout

Cut a hole in the worktop according to the dimensions given in the table below.

Hob 60 cm	L	W	H	D	A	B	X
	590 mm	520 mm	56 mm	52 mm	555 mm + 5 mm	495 mm + 5 mm	50 mm



Leave a space of at least 5 cm around the hole.

Make sure that the thickness of the worktop is at least 30 mm.

The worktop must be heat-resistant to withstand the high temperatures that the hob can reach during use.

Gluing foam seal

Only use the foam seal that is supplied with the hob or that is recommended by the hob manufacturer. The foam seal allows the hob to stay in the correct position, so there is no need to use another fastening method.

It is important to install a foam seal before inserting the hob into the cut-out hole.

The foam seal prevents liquid from entering the box.

DO NOT INSTALL THE HOB WITHOUT A PROPERLY INSTALLED SEAL!

1. Remove the protective masking tape from the foam seal.
2. Attach the foam seal to the lower outer edge of the hob. It must be attached along the entire edge of the hob, but must not overlap the edges.
3. When attaching, make sure that the foam seal does not touch sharp objects.

Electrical wiring

ELECTRICAL WIRING MAY ONLY BE PERFORMED BY A QUALIFIED ELECTRICIAN IN ACCORDANCE WITH THE REGULATIONS AND STANDARDS APPLICABLE IN THE COUNTRY OF INSTALLATION.

If the power cable is damaged or needs to be replaced, this must only be done by a qualified technician with the appropriate tools to avoid a dangerous situation.

The hob may be connected to the mains by means of a properly grounded outlet or in front of a disconnector with a minimum contact distance of 3 mm when switched off, if the hob is connected directly to the mains.

The hob can only be connected to a source with a system impedance of a maximum of 0.427 ohms. Contact your power supplier for more information on system impedance.

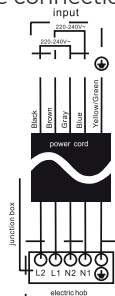
The person carrying out the installation must ensure that the correct electrical wiring has been made and that this complies with safety regulations.

Do not bend or apply excessive pressure to the power cable.

It is important that the electrical connection, condition of the power cable, etc. are

regularly checked by a qualified electrician.

The connection methods are as follows:



Warning:

Never make the electrical wiring yourself.

The hob must not be installed above a refrigerator, dishwasher or dryer.

The hob must be installed in such a way as to ensure better heat radiation in order to increase its reliability.

The wall and the zone in the direction of the radiated heat above the work surface must be heat-resistant.

To prevent damage, the sandwich layer and the adhesive must be heat-resistant.

Do not use a steam cleaner for cleaning.

USE

Touch control

The hob is equipped with electronic controls that respond to a gentle touch, no need to apply excessive pressure.

Use your fleshy part of your fingertip, not the tips, to press the control. It is important that you keep your fingers clean and dry.

Each touch of the control is signaled by a sound.

Keep the control panel and its elements clean and dry. Do not place objects (such as a dishtowel, etc.) on them. Even a small amount of water can make it difficult to operate the hob.

Suitable cookware

An induction coil is installed under each cooking zone, which generates an electromagnetic field when switched on. This produces an inductive current in the ferromagnetic bottom of the cookware, so it is important to use cookware that is suitable for induction hobs.

The induction current heats the bottom of the cookware, not the hob. The heat from the bottom is then transferred to the food or liquids in the cookware.

Check the product packaging or pot bottom to see if there is an induction symbol. In this case, the cookware is suitable for use.

To find out if the cookware is suitable for an induction hob, you can place a magnet next to it. If the magnet is attracted to the dishes, such dishes are suitable for use.

If you place cookware on the cooking zone that is not suitable for an induction hob, the  symbol starts flashing on the display and the cooking zone shuts off in a few

seconds.

Material suitable for use on the induction hob: cast iron, steel, enamel, stainless steel with ferromagnetic bottom.

Material unsuitable for use on induction hob: pure stainless steel, aluminum or copper without ferromagnetic bottom, glass, wood, porcelain, ceramic or earthenware.

Never use plastic or melanin cookware on the induction hob.

Use cookware with a flat and smooth bottom that corresponds to the diameter of the cooking zone.

Do not use cookware with a serrated edge, a round bottom or a damaged bottom.

Lift the pots upwards out of the cooking zone. Do not push it around on the hob. There is a risk of damage.

The cooking zone of the induction hob automatically adjusts to the diameter of the bottom of the dishes. However, do not use dishes with too small or too large a bottom diameter - see table below.

Cooking zone	Minimum diameter (mm)	Maximum diameter (mm)
190 mm	140	190
Flexi zone	200	400 × 200

Hob On / Off

Press and hold the  button for 3 seconds until the audible warning sounds indicating that the hob is on. As soon as "-" appears on the power and timer display, the hob has switched to standby mode and is ready for use.

Turn the hob off by pressing the  button. Always make sure that the power is set to 0 before switching off.

The fan will run for about 1 minute after switching the hob off. This is a normal occurrence. The fan removes hot air from the space under the hob and cools the hob to prevent it from overheating.



Note:

The hob switches off automatically after 1 minute of inactivity. If the power supply is interrupted, all settings will be deleted.

Switching the cooking zone on / off

1. Place a pot or pan on the cooking zone. Make sure that the bottom of the pots and the area of the cooking zone are clean and dry.
2. Press the cooking zone button you want to use.
3. The cooking zone display will flash and use the +/- buttons to set the required power from 0 to 9, where 0 represents the cooking zone off, 1 represents the lowest power and 9 represents the highest power. The default setting is 5. Press and hold +/- to speed up the setting.
4. When the power value on the display stops flashing, the power is set.
5. If you need to switch off the cooking zone, set the power to 0.

Dish detector

The dish detector is used for safe operation of the hob. The cooking zone does not turn on and the display shows the symbol , if:

1. you have placed dishes unsuitable for use on the induction hob on the cooking zone;

2. you have not placed the dishes in the required cooking zone;
3. the bottom diameter of the cookware is too small or not in the middle of the cooking zone.

Once this is corrected, the cooking zone turns on and starts to heat up. Symbol  disappears from the display.

If nothing is corrected within 2 minutes, the cooking zone display will automatically switch off.

If you place cookware with a small bottom diameter, unsuitable cookware or small objects (eg a knife, fork, keys, etc.) on the cooking zone, the cooking zone will automatically

turn off after 1 minute.



Note:

Always switch off the cooking zone when you have finished cooking.
Avoid unnecessary activation of the cookware detector.

Residual heat indicator

After switching off the cooking zone or the entire hob, the cooking zones remain hot for certain time. In this case, "H" appears on the display of the cooking zone. Do not touch or place any objects on the cooking zone that is marked with the residual heat indicator "H". There is a risk of severe burns or fire.

Once the cooking zone cools down to a safe temperature at which there is no longer a risk of burns, the residual heat indicator disappears from the display.

Control panel lock

To prevent accidental or unwanted setting changes, activate the control panel lock. When the control panel is locked, all controls are inactive except the ① and ② buttons. Press the button ②. "Lo" (lock) will appear on the timer display and the control panel lock will be activated.

If you need to deactivate the control panel lock, make sure that the hob is switched on. Press and hold the ② button for about 3 seconds until an audible warning sounds. "Lo" disappears from the timer display.



Note:

The ① button stays active in case the hob is turned off suddenly. But the control panel lock must be turned off before using it again.

Stop & Go function

The Stop & Go function is used to temporarily suspend the operation of all hob zones and to resume them.

1. If you need to pause the operation of the hob, press briefly the ③ button. All cooking zones operation will be suspended and will stop heating. "P" appears on the displays.
2. If you need to resume operation, press the ③ again and all cooking zones will return to their original settings. The "P" symbol disappears from the displays.
3. The hob will be paused for a maximum of 10 minutes, after which the hob will automatically switch off and switch to standby mode.
4. You can turn off the hob at any time and switch to standby mode by pressing the ① button. This will also cancel the Stop & Go function.

Booster function

The Booster function allows you to switch on the cooking zone at maximum power for

5 minutes. This allows you to speed up the heating and shorten the cooking time.

1. Press the cooking zone button you want to use.
2. Press the  button to turn on the Booster function. The "b" symbol flashes on the display of the selected cooking zone for 5 seconds. Once it stops flashing, the Booster function is active. The cooking zone starts at maximum power.
3. The Booster function will be active for 5 minutes and then the cooking zone will automatically switch to the last set power (if you set the power before pressing the  button) or to the highest power.
4. If you need to cancel the the Booster function earlier, press the button  or use the +/- buttons to adjust the power of the cooking zone.
5. If the cooking zone is also in operation in the vertical direction when using the Booster function and a power higher than 2 is set, the programmer will automatically switch the set power of such cooking zone to level 2.

Flexi zone

The hob is equipped with two flexi zones. Each flex zone can be used either as two separate cooking zones or one cooking zone.

Each cooking zone is equipped with its own button .

If you use the flexi zone as one cooking zone, you can move the cookware from back to front and vice versa without having to set the power in the cooking zone where you have placed the cookware. When the cookware is moved, the same power is automatically switched on and set for the part of the cooking zone where you place the cookware. The original place where the cookwar was placed will be switched off.

Important: Always place the dishes in the center of the individual cooking zones. Such centers are marked with a cross. If you will be using large, oval, rectangular or elongated cookware, place it in the middle of the flexi zone so that they cover both marked crosses.

1. To be able to activate the flexi zone, first press the button of one of the cooking zones of the selected flexi zone (e.g. to activate the left flexi zone, press the button of either the rear or front left cooking zone).
2. Then press the button . The selected flexi zone indicator lights up and the cooking zone display you have previously selected flashes.
3. Move the slider to set the desired power level. This will appear on the cooking zone display.
4. If you need to cancel the flexi zone function, first press one of the cooking zone buttons from the selected flexi zone (e.g. to deactivate the left flexi zone, press either the rear or front left cooking zone button).
5. When the cooking zone display you have selected flashes, press the  button. The indicator of the selected flexi zone goes out.

Kitchen timer function

The kitchen timer function allows you to set the time after which an audible signal sounds. The hob continues operating.

If you want to use the kitchen timer, do not select any cooking zone. Otherwise the cooking zone will switch off after the set time has elapsed.

1. Press the  button and the timer indicator starts flashing.
2. Use the +/- buttons to set the kitchen timer. Press and hold +/- to speed up the setting. When you press and hold the  button, the time setting will read in sequence: by ones – by tens – confirmation – by ones, etc.
3. You can set the cooking minute time from 0 to 30 minutes.
4. Press again the  button for quick confirmation and the countdown starts.
5. After the kitchen timer elapses, an audible signal will sound and it will sound for

about 30 seconds. "- -" appears on the display. Press any button to cancel the signal.

Automatic shutoff of the cooking zone

This function allows you to automatically turn off and switch to standby mode the selected cooking zone. You can set a different time for each cooking zone.

1. Press the cooking zone button you want to use.
2. Press the ⌚ button and the timer indicator starts flashing.
3. Use the +/- buttons to set the time after which the cooking zone will turn off and switch to standby mode. Press and hold +/- to speed up the setting. When you press and hold the ⌚ button, the time setting will read in sequence: by ones – by tens – confirmation – by ones, etc.
4. You can set the auto shutoff time from 0 to 30 minutes.
5. Press again the ⌚ button for quick confirmation and the countdown starts. Or wait until the value on the timer display stops flashing.
6. A red dot lights up next to the hob power indicator for which you have set the automatic shutoff. Press the cooking zone button to display the remaining automatic shutoff time.
7. If you have set the automatic shutoff for several cooking zones, the shortest time counts down on the timer display. The red dot next to the cooking zone power indicator flashes.
8. Once the set time has elapsed, the cooking zone stops heating, turns off automatically and switches to standby mode.

Note:



You can use the kitchen timer and automatic shutoff functions at the same time. The timer display will always count down the shortest set time. If the kitchen timer has the shortest time, the red dot next to the timer indicator will flash. If the automatic shutoff has the shortest time, the red dot of the corresponding cooking zone will flash. If you need to check the kitchen minute time while the automatic shutoff time is counting down, briefly press the ⌚ button

Automatic shutoff of the hob

The hob is equipped with an automatic shutoff function and a switch to standby mode. This situation occurs if you forget to switch off the cooking zone or the entire hob. The table below lists the default auto shutoff times for each operation.

Output	1	2	3	4	5	6	7	8	9
The time after which the hob switches off	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Overheating protection

The hob is equipped with a temperature sensor that senses the temperature inside the hob. If the sensor detects an excessively high temperature, the hob will switch off automatically.

Overflow protection

For safety reasons, the hob will automatically switch off if the pot overflows and liquid enters the control panel. All buttons will deactivate except the ⌚ and @ buttons. The same can happen if you wipe the control panel with a very wet cloth.

The buttons remain inactive until you wipe the control panel dry.

TIPS AND ADVICE

To cook quickly and efficiently, first set the maximum power and then reduce it as needed.

Use lids to shorten the cooking time and power consumption.

Frying oil or fat heats up very quickly and can reach very high temperatures. It is therefore important to exercise caution when frying or roasting to avoid ignition or severe burns.

Reduce the amount of fluid or fat to shorten the cooking time.

Low cooking

Low cooking (temperature about 85 °C) is ideal for preparing delicious soups or sauces. It is characterized by the formation of occasional air bubbles, which slowly rise upwards. They help to develop the taste without overcooking the food.

If you are preparing rice or pasta, it is advisable to set a higher temperature to ensure that the food is cooked correctly.

Cooking steaks

When cooking steaks, it is important to let the meat rest for about 20 minutes at room temperature before cooking it.

Heat a pan with a heavy bottom. Smear the steak on both sides with oil, pour a little oil on the pan and carefully place the meat on it.

Turn the meat only once. The exact cooking time depends on the thickness of the steak and personal preferences for how the steak should be done. The cooking time can be from 2 to 8 minutes on each side.

Press the meat in the middle to see if it is well cooked through. The firmer it is, the more done it will be.

Let the steak rest in a warm place for a few minutes before serving.

Sautéing

Use a large pan with a high rim and a flat bottom for frying.

Prepare all the ingredients. Frying is very fast.

If you will be cooking a larger amount of ingredients, divide them into smaller portions.

Heat the pan and add about two tablespoons of oil.

Cook the meat first, set it aside in a warm place.

Then cook the vegetable. When it is warm but still crispy, reduce power and put the meat back. Add sauce.

Heat all ingredients and serve immediately.

Power setting

The table below shows the recommended temperatures for each preparation method. The actual cooking time may vary depending on the cookwarees, the amount of ingredients, etc.

Output	Cooking method
1 up to 2	Gradual and gentle heating of a small amount of food Melting chocolate, butter Cooking fragile foods that can burn easily Slow cooking

3 up to 4	Food and liquids heating Rapid heating Cooking rice
5 up to 6	Cooking pancakes
7 up to 8	Sautéing Cooking pasta
9	Frying Roasting Bringing to a boil

CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning or any maintenance, always switch off the hob and allow it to cool down completely until the "H" symbol disappears from the displays. Clean the hob after each use.



Warning:

Never immerse the appliance, the power cord or the plug of the power cord in water or any other liquid.

Do not use plastic or metal scrapers, harsh cleaners, chemicals, petrol, solvents or other similar substances to clean any parts of the appliance. The surface finish could be seriously damaged.

Wipe the outside of the hob with a clean cloth slightly dampened in warm water and a little dish detergent. Wipe with dry dish towel. You can also use paper towels to clean the hob.

If the hob is dirty, e.g. food that has overflowed is burnt in; use a special ceramic hob cleaner available from a regular retailer. Follow the detergent manufacturer's instructions for cleaning.

If water overflows in the pot, remove the pot from the cooking zone and wipe it with a dry cloth.

Do not expose the hob to extreme temperatures, e.g. do not wipe the hot hob with a cloth soaked in cold water.

Pay special attention to the removal of burnt food or liquids to avoid permanent damage to the finish. If sugar, sweets, plastics, etc. are burned directly on the cooking zone, the surface finish of the hob may be damaged. In this case, burns should be removed while the hob is still hot and with caution. You can use special hob scrapers that have a sharp edge to remove it.



Warning:

NEVER use a steam cleaner or pressure washer to clean the hob.

TROUBLESHOOTING

Problem	Solution
The hob cannot be switched on.	Check that there was no power outage.
	Make sure that the hob is properly connected to the mains.
The hob switched off.	Make sure that you have not set the cooking zone to shutoff automatically.
	The time has elapsed after which the hob switches off automatically - see section "Automatic hob shutoff".
	The water in the pot overflowed and water entered the control panel. Wipe the water from the panel with a dry cloth.
The controls are not active.	Make sure the control panel lock is not active.
	The water in the pot overflowed and water entered the control panel. Wipe the water from the panel with a dry cloth.
When the cooking zone is switched off, the "H" symbol appears on the display.	This is a normal occurrence. The "H" symbol indicates that the cooking zone is still hot and dangerous to touch.
The surface of the hob is scratched.	Make sure you are using the right pots and pans with a smooth bottom.
	Make sure you do not use abrasive cleaners.
The cookware emits a crackling or clicking sound during use on the induction hob.	This is a normal occurrence. This is the sound of the induction coil in operation in combination with the various materials from which the dishes are made.

If the problem is not listed in the table above or if the problem persists, switch off the appliance, disconnect the plug from the electrical outlet and contact an authorized service center.

Error messages

When an unusual situation occurs, the induction hob switches to protection mode and an error message appears on the display.

Error message	Cause	Solution
E1/E2	Unusual power source.	Check the power supply if it is operating properly. Then turn on again.
E3	High temperature of the sensor of empty cook-ware	Check that the water has not boiled out from the dishes. Add water and continue cooking.
E5	High temperature of the temperature sensor	Let the hob cool down and then you can use it again.
Other error messages		Switch off the hob and contact an authorized service center.

Wir bedanken uns für den Kauf des Gerätes der Marke SIGURO. Wir sind dankbar für Ihr Vertrauen und freuen uns, Ihnen das Gerät auf den folgenden Seiten vorzustellen und Sie mit all seinen Funktionen und Verwendungszwecken vertraut zu machen.

Wir glauben an ein faires und verantwortungsvolles Unternehmen und arbeiten daher nur mit Lieferanten zusammen, die unsere strengen Kriterien zum Schutz der Interessen der Mitarbeiter, zur Verhinderung von Missbrauch und fairen Arbeitsbedingungen erfüllen.

Wenn Sie Hilfe bei der umfassenden Wartung oder Reparatur des Produkts benötigen, die einen Eingriff in die Innenteile erfordert, stehen Ihnen unser autorisierter Kundendienst unter der E-Mail-Adresse siguro@alza.cz oder die Hotline des Verkäufers zur Verfügung. Bei der Lösung von Problemen mit dem Produkt haben wir diese Kontaktstellen vereinheitlicht. Die oben genannten Kontakte können auch bei Beschwerden oder Nachgarantieservice genutzt werden.

SICHERHEITSHINWEISE



Lesen Sie vor der Anwendung dieses Benutzerhandbuch durch und bewahren Sie es für den künftigen Gebrauch auf.

1. Dieses Gerät können Kinder im Alter von 8 Jahren und älter sowie Personen mit verminderten physischen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen benutzen, sofern diese beaufsichtigt werden oder über die Anwendung des Gerätes auf eine sichere Weise belehrt wurden und eventuelle Gefahren verstehen.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Kinder dürfen keine Reinigungs- und Wartungsarbeiten vornehmen, falls diese nicht beaufsichtigt sind.
4. Wenn das Netzteil beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicetechniker oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um gefährliche Situationen zu vermeiden.
5. **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
6. **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.
7. Berühren Sie nicht die Kochzonen.
8. Halten Sie Kindern unter 8 Jahren fern, sofern sie nicht ständig

beaufsichtigt werden.

9. Der Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.
10. Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf das Induktionskochfeld platziert werden, da sie sich erwärmen könnten.
11. Schalten Sie nach Gebrauch die Kochzone aus, indem Sie sie auf „0“ versetzen. Verlassen Sie sich nicht auf den Gefäßdetektor.
12. Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder ein getrenntes Fernbedienungssystem vorgesehen.
13. **WARNUNG:** Wenn Sie mit Fett oder Öl kochen und das Kochgeld unbeaufsichtigt lassen, könnte dies zu einer gefährlichen Situation führen und einen Brand verursachen.
14. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen z.B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.
15. **HINWEIS:** Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzfristiger Kochvorgang muss ständig beaufsichtigt werden.
16. **WARNUNG:** Brandgefahr: legen Sie keine Gegenstände auf die Kochflächen ab.
17. **WARNUNG:** Verwenden Sie nur die vom Gerätehersteller entworfenen oder vom Gerätehersteller in der Bedienungsanleitung als geeignet bezeichneten Schutzabdeckungen für das Induktionskochfeld. Eventuell können Sie Schutzabdeckungen verwenden, die im Gerät eingebaut sind. Die Verwendung von falschen Schutzabdeckungen kann zu Unfällen führen.

Gefahr eines Stromschlags

18. Die Nichteinhaltung der in dieser Bedienungsanleitung angeführten Hinweise kann zu einem Stromschlag oder Tod führen.
19. Vergewissern Sie sich vor jeder Wartung oder Manipulation mit dem Gerät, dass das Netzkabel von der Stromquelle getrennt ist.
20. Schließen Sie das Gerät nur an ein ordnungsgemäß geerdetes Stromnetz an.
21. Änderungen im Stromnetz am Installationsort dürfen nur von einem qualifizierten Elektromonteur vorgenommen werden.
22. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Oberfläche des Induktionskochfelds rissig oder beschädigt ist. Schalten Sie das Gerät aus, schalten Sie den Schutzschalter aus und wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.
23. Bevor Sie die regelmäßige Reinigung durchführen, vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist. Wir empfehlen auch den Schutzschalter des Geräts auszuschalten.

Unfallgefahr

24. Seien Sie besonders vorsichtig. Die Kanten können scharf sein und es besteht Verletzungsgefahr.
25. Die Klinge des speziellen Kochfeldschabers ist sehr scharf. Seien Sie besonders vorsichtig, damit Sie sich nicht schneiden. Halten Sie den Kochfeldschaber außer Reichweite von Kindern.

Sicherheitshinweis

26. Lesen Sie diese Hinweise sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren und benutzen.
27. Stellen Sie keine brennbaren sowie hitzeempfindlichen Materialien oder Produkte auf das Gerät.
28. Vergewissern Sie sich, dass diese Bedienungsanleitung auch für diejenige Person, zugänglich ist, die das Gerät installiert.
29. Um eine gefährliche Situation zu vermeiden, muss das Gerät gemäß den Installationsanweisungen in dieser Bedienungsanleitung installiert werden.
30. Die Installation und das Anschließen darf nur von einer qualifizierten Person durchgeführt werden.
31. Dieses Gerät muss an einen Stromkreis angeschlossen werden, der über einen Trennschalter verfügt, der für eine vollständige Trennung von der Stromversorgung sorgt.
32. Eine unsachgemäße Installation des Geräts kann zum Verlust der Garantie oder den Haftungsansprüchen führen.
33. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
34. Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeitsfläche oder Ablegeplatz.
35. Stellen Sie keine Gegenstände oder Utensilien auf das Gerät.
36. Verwenden oder aufbewahren Sie keine magnetisch empfindlichen Gegenstände (Kreditkarten, Speicherkarten usw.) oder elektronische Gegenstände (Computer, MP3-Player usw.) in der Nähe des Geräts.
37. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Beheizen eines Raumes.
38. Verhindern Sie, dass Kinder mit dem Gerät spielen, sich darauf setzen, darauf stehen oder darauf klettern. Es besteht das Gefahr von schwerwiegenden Verletzungen.
39. Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder interessant sein könnten, im Schrank über dem Induktionskochfeld auf, sofern dieser installiert wurde.
40. Reparieren oder modifizieren Sie das Gerät nicht. Kein Teil des Geräts kann vom Benutzer repariert werden. Wenden sie sich immer an eine autorisierte Kundendienststelle.
41. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät, treten Sie nicht darauf und setzen Sie es keinem übermäßigen Druck aus.
42. Vermeiden Sie, dass auf das Gerät ein schwerer Gegenstand fällt. Die Oberfläche des Geräts könnte platzen.
43. Verwenden Sie keine Pfannen mit zackigen Kanten und schieben Sie die Pfannen nicht über die Kochfläche, damit keine Kratzer entstehen.
44. Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Topfkratzer, grobe Reinigungsmittel usw.
45. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Räumen vorgesehen, z.B.:
 - Wohnräume auf Bauernhöfen;
 - persönliche Verwendung in Hotels, Motels oder in vergleichbaren Beherbergungsbetrieben;
 - persönliche Verwendung in „Bed & Breakfast“ Betrieben.

Gesundheitsrisiko

46. Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen der Richtlinie über die

elektromagnetische Verträglichkeit (EMC). Personen, die einen Herzschrittmacher oder ein anderes elektronisches Implantat (z.B. eine Insulinpumpe) haben, müssen vor der Verwendung des Geräts durch ihren Arzt oder dem Hersteller des Implantats beraten lassen, ob Sie das Gerät sicher verwenden können, ohne dass der Betrieb den Herzschrittmacher oder das elektronische Implantat beeinträchtigt.

47. Eine unsachgemäße Verwendung kann zum Tod führen.

Verbrennungsgefahr

48. Die Nichteinhaltung der in dieser Bedienungsanleitung angeführten Hinweise kann zu Verbrennungen oder Verbrühungen führen.

49. Während des Gebrauchs werden das Gerät und die zugänglichen Oberflächen heiß und können bei unsachgemäßer Manipulation Verbrennungen verursachen.

50. Vermeiden Sie, dass außer geeignetem Kochgeschirr weder Ihr Körper, Ihre Kleidung noch andere Gegenstände mit der Oberfläche des Induktionskochfelds in Berührung kommen, sofern diese nicht abgekühlt sind.

51. Die Griffe des Kochgeschirrs können sich auch erhitzen. Achten Sie darauf, dass die Griffe des Kochgeschirrs nicht über andere eingeschaltete Kochzonen hinausragen. Richten Sie die Griffe so aus, dass sie nicht umgestoßen werden können und für Kinder unerreichbar sind.



- 1 **Hintere linke Kochzone mit einer Leistung von 1 500 W/Booster 2 000 W**
- 2 **Linke Flex-Induktion mit einer Leistung von 3 000 W/Booster 3 600 W**
- 3 **Vordere linke Kochzone mit einer Leistung von 2 000 W/Booster 2 600 W**
- 4 **Bedienfeld**
- 5 **Hintere rechte Kochzone mit einer Leistung von 2 000 W/Booster 2 600 W**
- 6 **Rechte Flex-Induktion mit einer Leistung von 3 000 W/Booster 3 600 W**
- 7 **Vordere rechte Kochzone mit einer Leistung von 1 500 W/Booster 2 000 W**

Bedienfeld

	Taste zum Ein- und Ausschalten des Induktionskochfelds
	Taste zum Sperren des Bedienfelds
	Schieberegler zur Einstellung von Leistung und Timer
	Numerisches Display der Kochzone (jede Kochzone hat ihr eigenes Display)
	Taste für die hintere linke Kochzone
	Taste für die vordere linke Kochzone
	Taste für die hintere rechte Kochzone
	Taste für die vordere rechte Kochzone
	Timer-Taste
	Timer-Display
	Taste Stop & Go
	Taste Booster
	Taste für Flex-Kochzonen

Stromversorgung	220–240 V~, 50/60 Hz
Stromverbrauch	7 200 W
Vordere linke Kochzone	190 mm, 2 000 W, Booster 2 600 W
Hintere linke Kochzone	190 mm, 1 500 W, Booster 2 000 W
Vordere rechte Kochzone	190 mm, 1 500 W, Booster 2 000 W
Hintere rechte Kochzone	190 mm, 2 000 W, Booster 2 600 W
Flex-Kochzonen	400 × 190 mm, 3 000 W, Booster 3 600 W
Abmessungen des Induktionskochfeldes	590 × 520 × 56 mm
Abmessungen zum Einsetzen in die Arbeitsplatte	555 + 5 mm × 495 + 5 mm
Gewicht	12,41 kg

INSTALLATION

DIESES GERÄT MUSS GEMÄSS DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN UND NORMEN DES LANDES, IN DEM ES INSTALLIERT WIRD, INSTALLIERT UND ANGESCHLOSSEN WERDEN.

WIR EMPFEHLEN, DASS DIE INSTALLATION VON EINEM QUALIFIZIERTEN PERSONAL DURCHFÜHRT WIRD.

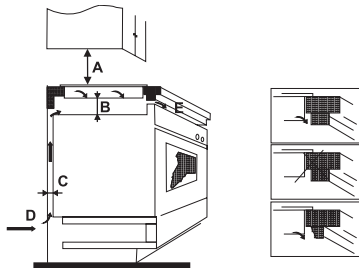
Packen Sie das Induktionskochfeld vorsichtig aus und überprüfen Sie es auf Schäden. Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Induktionskochfeld. Es besteht das Gefahr von schwerwiegenden Verletzungen.

Auswahl des Installationsortes

Achten Sie bei der Auswahl des Installationsortes darauf, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist. Die Luftein- und -ausgangsöffnungen dürfen nicht blockiert werden. Aus Sicherheitsgründen ist ein Mindestabstand zwischen dem Induktionskochfeld und den oberen Schränken einzuhalten. Dieser Mindestabstand beträgt 76 cm. Installieren Sie das Induktionskochfeld nicht über einem nicht entlüfteten Backofen, Geschirrspüler usw.

Die empfohlenen Mindestabstände sind der Tabelle und dem Bild weiter unten zu entnehmen.

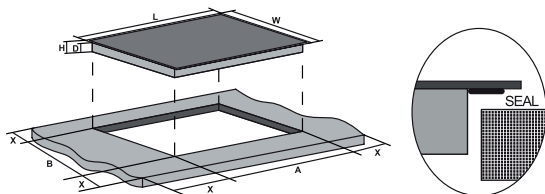
A	760 mm
B	50 mm (min)
C	20 mm (min)
D	Luftzufuhr
E	Luftausgang



Loch zum Einsetzen in die Arbeitsplatte

Schneiden Sie ein Loch in die Arbeitsplatte entsprechend den Abmessungen in der Tabelle unten.

Induktionskochfeld 60 cm	L	W	H	D	A	B	X
	590 mm	520 mm	56 mm	52 mm	555 mm + 5 mm	495 mm + 5 mm	50 mm



Lassen Sie um das Loch herum einen Freiraum von mindestens 5 cm. Vergewissern Sie sich, dass die Dicke der Arbeitsplatte mindestens 30 mm beträgt. Die Arbeitsplatte muss hitzebeständig sein, um den hohen Temperaturen standzuhalten, die das Induktionskochfeld während des Betriebs erreichen kann.

Aufkleben der Schaumdichtung

Verwenden Sie nur die Schaumdichtung, die mit dem Induktionskochfeld geliefert wird oder die vom Hersteller des Induktionskochfelds empfohlen wird. Die Schaumdichtung sorgt dafür, dass das Induktionskochfeld in der richtigen Position gehalten wird, so dass keine zusätzliche Befestigung erforderlich ist.

Die Schaumdichtung muss vor dem Einsetzen des Induktionskochfelds in den Ausschnitt angebracht werden.

Die Schaumstoffdichtung verhindert das Eindringen von Flüssigkeit in den Schrank.

DAS INDUKTIONSKOCHFELD DARF NICHT OHNE EINE ORDNUNGSGEMÄSS ANGEBRACHTE DICHTUNG EINGESETZT WERDEN!

1. Entfernen Sie das schützende Abdeckband von der Schaumdichtung.
2. Befestigen Sie die Schaumdichtung am unteren äußeren Rand des Induktionskochfelds. Die Schaumdichtung muss über die gesamte Länge des Kochfeldrandes angebracht werden, ohne dass sie die Ränder verdeckt.
3. Achten Sie beim Anbringen darauf, dass die Schaumdichtung nicht mit scharfen Gegenständen in Berührung kommt.

Stromanschluss

DAS ANSCHLIESSEN AN DAS STROMNETZ DARF NUR VON EINEM QUALIFIZIERTEN ELEKTROMONTERU GEMÄSS DEN IM INSTALLATIONSLAND GELTENDEN VORSCHRIFTEN UND NORMEN DURCHFÜHRT WERDEN.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, darf dies nur von einem qualifizierten Techniker mithilfe von entsprechenden Werkzeugen durchgeführt werden, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.

Das Induktionskochfeld darf nur mit einem ordnungsgemäß geerdeten Stecker oder einem Trennschalter mit einem Mindestabstand zwischen den Kontakten von 3 mm im ausgeschalteten Zustand an das Stromnetz angeschlossen werden, sofern das Induktionskochfeld direkt an das Stromnetz angeschlossen wird.

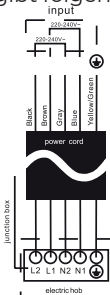
Das Induktionskochfeld darf nur an eine Stromversorgung mit einer maximalen Systemimpedanz von 0,427 Ohm angeschlossen werden. Wenden Sie sich für mehrere Informationen zur Systemimpedanz an Ihren Stromanbieter.

Die Person, die die Installation vornimmt, muss dafür sorgen, dass der Stromanschluss korrekt ausgeführt wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.

Biegen Sie das Netzkabel nicht und setzen Sie es keinem übermäßigen Druck aus.

Es ist wichtig, dass der Stromanschluss, der Zustand des Netzkabels usw. regelmäßig von einem qualifizierten Elektromonteuer überprüft wird.

Es gibt folgende Anschlussmethoden:



Warnung:

Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz niemals selbst an.

Das Induktionskochfeld darf nicht über einem Kühlgerät, einem Geschirrspüler oder einem Trockner installiert werden.

Das Induktionskochfeld muss so installiert werden, damit eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet wird, wodurch ihre Zuverlässigkeit erhöht wird.

Die Wand und die Zone in Richtung der ausgestrahlten Wärme über der Arbeitsfläche müssen hitzebeständig sein.

Um Schäden zu vermeiden, müssen die Sandwichschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.

Verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger.

VERWENDUNG

Bedienung durch Berührung

Das Induktionskochfeld ist mit elektronischen Bedienelementen ausgestattet, die auf eine sanfte Berührung reagieren, ohne dass man übermäßigen Druck ausüben muss. Verwenden Sie zum Drücken des Bedienelements die ganze Fläche des Fingers und

nicht nur die Fingerspitze. Es ist wichtig, dass Ihre Finger sauber und trocken sind. Jede Berührung des Bedienelements wird durch ein akustisches Signal begleitet. Halten Sie das Bediengeld und die Bedienelemente sauber. Legen Sie keine Gegenstände (z.B. ein Küchentuch) auf sie. Schon eine kleine Wassermenge kann Bedienung des Induktionskochfelds beeinträchtigen.

Geeignetes Geschirr

Unter jedem Induktionskochfeld ist eine Induktionsspule angebracht, die beim Einschalten ein elektromagnetisches Feld erzeugt. Dieses erzeugt im ferromagnetischen Boden des Kochgeschirrs einen Induktionsstrom, weshalb es wichtig ist, Kochgeschirr zu verwenden, das für Induktionskochfelder geeignet ist.

Der Induktionsstrom erwärmt den Boden des Geschirrs und nicht das Induktionskochfeld. Die Wärme wird dann vom Boden auf die Lebensmittel oder Flüssigkeiten im Geschirr übertragen.

Suchen Sie das Induktionssymbol auf der Produktverpackung oder auf der Unterseite des Produkts. In diesem Fall ist das Geschirr für den Gebrauch geeignet.

Sie können die Induktionseignung auch mit einem Magnet testen, indem Sie diesen an das Kochgeschirr legen. Wird der Magnet vom Geschirr angezogen, so ist das Geschirr für den Gebrauch geeignet.

Wenn Sie auf die Kochzone Geschirr stellen, dass nicht für das Induktionskochen geeignet ist, beginnt das Symbol  der jeweiligen Kochzone zu blinken und die Kochzone schaltet sich nach wenigen Sekunden aus.

Materialien, die für die Verwendung auf Induktionskochfeldern geeignet sind: Gusseisen, Stahl, Emaille, Edelstahl mit ferromagnetischem Boden.

Nicht für Induktionskochfelder geeignetes Material: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne ferromagnetischen Boden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik oder Steingut.

Verwenden Sie auf einem Induktionskochfeld niemals Kochgeschirr aus Kunststoff oder Melamin.

Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem flachen, glatten Boden, der dem Durchmesser der Kochzone entspricht.

Verwenden Sie kein Geschirr mit einem zackigen Rand, einem runden Boden oder einem beschädigten Boden.

Nehmen Sie das Geschirr von der Kochzone ab, indem Sie es hochheben. Schieben Sie es niemals über das Induktionskochfeld hin und her. Andernfalls könnte es beschädigt werden.

Die Kochzone passt sich automatisch dem Durchmesser des Geschirrbodens an. Verwenden Sie jedoch kein Kochgeschirr mit einem zu kleinen oder zu großen Bodendurchmesser – siehe Tabelle unten.

Kochzone	Minimaler Durchmesser (mm)	Maximaler Durchmesser (mm)
190 mm	140	190
Flex-Kochzone	200	400 × 200

Taste zum Ein-/Ausschalten des Induktionskochfelds

Halten Sie die Taste ③ 3 Sekunden lang gedrückt, bis ein akustisches Signal ertönt, das darüber informiert, dass das Induktionskochfeld eingeschaltet ist. Sobald auf dem Display für Leistung und Timer „-“ angezeigt wird, befindet sich das Induktionskochfeld im Standby-Modus und ist betriebsbereit.

Schalten Sie das Induktionskochfeld mit der Taste ① aus. Vergewissern Sie sich vor dem Ausschalten, dass die Leistung auf 0 versetzt wurde.

Wenn das Induktionskochfeld ausgeschaltet wird, läuft der Ventilator noch etwa 1

Minute lang. Es handelt sich um eine normale Erscheinung. Der Ventilator saugt die heiße Luft unter der Arbeitsplatte ab und kühlt das Induktionskochfeld, damit es nicht überhitzt.



Bemerkung:

Die Kochplatte schaltet sich nach 1 Minuten Inaktivität automatisch aus. Wenn die Stromversorgung unterbrochen wird, werden alle Einstellungen gelöscht.

Ein-/Ausschalten der Kochzone

1. Stellen Sie einen Topf oder ein Kochgeschirr auf die Kochzone. Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Kochzone sauber und trocken sind.
2. Drücken Sie die Taste für die jeweilige Kochzone, die Sie benutzen möchten.
3. Das Display der jeweiligen Kochzone blinkt. Stellen Sie mit den Tasten +/- die gewünschte Leistung von 0 bis 9 ein, wobei 0 die ausgeschaltete Kochzone, 1 die niedrigste und 9 die höchste Leistung darstellt. Die Standardeinstellung beträgt 5. Durch Drücken und Halten der Taste +/- wird die Einstellung beschleunigt..
4. Sobald der Leistungswert auf dem Display nicht mehr blinkt, ist die Leistung eingestellt.
5. Wenn Sie die Kochzone ausschalten möchten, versetzen Sie die Leistung auf 0.

Kochgeschirr-Detektor

Der Kochgeschirr-Detektor sorgt für einen gefahrlosen Gebrauch des Induktionskochfeldes. Die Kochzone schaltet sich nicht ein und das Display zeigt das Symbol  an, wenn:

1. Sie Geschirr auf die Kochzone gestellt haben, das nicht für die Verwendung auf einem Induktionskochfeld geeignet ist;
2. Sie kein Geschirr nicht auf die gewünschte Kochzone platziert haben;
3. der Durchmesser des Geschirrbodens zu klein ist oder sich nicht in der Mitte der Kochzone befindet.

Sobald das Problem behoben ist, schaltet sich die Kochzone ein und erwärmt sich. Das Symbol  verschwindet vom Display.

Wenn das Problem nicht innerhalb von 2 Minuten behoben wird, schaltet sich das Display der Kochzone automatisch aus.

Wenn Sie Kochgeschirr mit kleinem Durchmesser, ungeeignetes Kochgeschirr oder kleine Gegenstände (z.B. Messer, Gabel, Schlüssel usw.) auf die Kochzone stellen, schaltet sich die Kochzone nach 1 Minute automatisch aus.



Bemerkung:

Schalten Sie die Kochzone immer aus, wenn Sie mit dem Kochen fertig sind. Verhindern Sie, dass der Kochgeschirr-Detektor unnötigerweise aktiviert wird.

Restwärmeanzeige

Wenn Sie die Kochzone oder die gesamte Induktionskochplatte ausschalten, bleiben die Kochzonen noch eine gewisse Zeit lang heiß. In diesem Fall wird auf dem Display der Kochzone „H“ angezeigt. Berühren Sie die mit der Restwärmeanzeige „H“ gekennzeichnete Kochzone nicht und stellen Sie keine Gegenstände darauf ab. Es besteht die Gefahr schwerer Verbrennungen oder eines Brandes.

Sobald die Kochzone auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist, bei der keine Verbrühungsgefahr mehr besteht, erlischt die Restwärmeanzeige auf dem Display.

Bedienfeldsperre

Aktivieren Sie die Bedienfeldsperre, um versehentliche oder unerwünschte Änderungen der Einstellungen zu verhindern, .

Wenn das Bedienfeld gesperrt ist, sind alle Bedienelemente inaktiv, mit Ausnahme der Tasten ① und ②.

Drücken Sie die Taste ②. Auf dem Display des Timers wird „Lo“ (Sperre) angezeigt und die Bedienfeldsperre wird aktiviert.

Wenn Sie die Bedienfeldsperre ausschalten möchten, vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld eingeschaltet ist. Drücken und halten Sie die Taste ② etwa 3 Sekunden lang, bis Sie einen akustischen Signal hören. Die Anzeige „Lo“ verschwindet vom Timer-Display.



Bemerkung:

Die Taste ① bleibt weiterhin aktiv für den Fall, dass das Induktionskochfeld plötzlich ausgeschaltet wird. Vor dem weiteren Betrieb muss jedoch die Bedienfeldsperre deaktiviert werden.

Funktion Stop & Go

Die Funktion Stop & Go dient dazu, den Betrieb aller Kochzonen vorübergehend zu stoppen und dann wieder aufzunehmen.

1. Wenn Sie den Betrieb des Induktionskochfelds vorübergehend stoppen möchten, drücken Sie kurz die Taste ②. Alle Kochzonen werden unterbrochen und heizen nicht mehr. Auf dem Display wird „P“ angezeigt.
2. Wenn Sie den Betrieb wieder aufnehmen möchten, drücken Sie die Taste ② und alle Kochzonen werden auf ihre ursprünglichen Einstellungen zurückgesetzt. Das Symbol „P“ verschwindet vom Display.
3. Das Induktionskochfeld wird für maximal 10 Minuten unterbrochen, danach schaltet sich das Induktionskochfelds automatisch aus und geht in den Standby-Modus.
4. Sie können das Induktionskochfeld jederzeit ausschalten und durch Drücken der Taste ① in den Standby-Modus gehen. Dadurch wird auch die Stop & Go-Funktion deaktiviert.

Booster-Funktion

Die Funktion Booster-Funktion ermöglicht es Ihnen, die Kochzone für 5 Minuten mit maximaler Leistung einzuschalten. Dies ermöglicht eine schnellere Erwärmung und eine kürzere Zubereitungszeit.

1. Drücken Sie die Taste für die jeweilige Kochzone, die Sie benutzen möchten.
2. Drücken Sie die Taste ②, um die Booster-Funktion einzuschalten. Auf dem Display der jeweiligen Kochzone blinkt 5 Sekunden lang das Symbol „b“. Sobald das Symbol zu blinken aufhört, ist die Booster-Funktion aktiv. Die Kochzone startet mit maximaler Leistung.
3. Die Booster-Funktion ist 5 Minuten lang aktiv, dann geht die Kochzone automatisch auf die letzte Leistungsstufe (falls Sie vor dem Drücken der Taste ② die Leistung eingestellt haben) oder auf die höchste Leistungsstufe über.
4. Wenn Sie die Booster-Funktion früher abbrechen möchten, drücken Sie die Taste ② oder die Taste +/-, um die Leistung der Kochzone zu regulieren.
5. Wenn bei Verwendung der Booster-Funktion auch die Kochzone in vertikaler Richtung eingeschaltet ist und die Leistung höher als auf 2 eingestellt wurde, schaltet das Programmiergerät die eingestellte Leistung dieser Kochzone automatisch auf Stufe 2.

Flex-Kochzone

Das Induktionskochfeld ist mit zwei Flex-Kochzonen ausgestattet. Jede Flex-Kochzone kann entweder als zwei separate Kochzonen oder als eine Kochzone verwendet werden.

Jede Kochzone hat eine eigene Bedientaste .

Wenn Sie die Flex-Kochzone als eine Kochzone verwenden, können Sie das Kochgeschirr vom hinteren zur vorderen Kochzone und umgekehrt verschieben, ohne die Leistung der Kochzone anpassen zu müssen, auf der Sie das Kochgeschirr platziert haben. Wenn Sie das Kochgeschirr verschieben, wird automatisch dieselbe Leistung für den Teil der Kochzone eingeschaltet und eingestellt, auf dem Sie das Kochgeschirr platziert haben. Der ursprüngliche Stelle, an dem das Geschirr aufgestellt war, schaltet sich aus.

Wichtig: Platzieren Sie das Kochgeschirr stets in die Mitte einzelner Kochzonen. Die Mitte ist stets mit einem Kreuz gekennzeichnet. Wenn Sie großes, ovales, rechteckiges oder längliches Kochgeschirr verwenden, stellen Sie es so in die Mitte des Flex-Kochzone, dass es die beiden markierten Kreuze überdeckt.

1. Damit Sie die Flex-Kochzone aktivieren können, drücken Sie zunächst die Taste eines der Kochzonen der ausgewählten Kochzone (wenn Sie z.B. die linke Flex-Kochzone aktivieren möchten, drücken Sie die Taste der hinteren oder vorderen linken Kochzone).
2. Drücken Sie dann die Taste . Die Anzeige der ausgewählten Flex-Kochzone leuchtet auf und die Anzeige des zuvor ausgewählten Kochfelds blinkt.
3. Stellen Sie mit dem Knopf die gewünschte Leistung ein. Diese wird auf dem Display der Kochzone angezeigt.
4. Wenn Sie die Flex-Kochzone deaktivieren möchten, drücken Sie zunächst die Taste einer der Kochzonen des ausgewählten Flex-Kochzone (wenn Sie z.B. die linke Flex-Kochzone deaktivieren möchten, drücken Sie die Taste der hinteren oder vorderen linken Kochzone).
5. Wenn die Anzeige der von Ihnen gewählten Kochzone blinkt, drücken Sie die Taste . Die Anzeige der ausgewählten Flex-Kochzone erlischt.

Timer-Funktion

Mit der Timer-Funktion können Sie die Zeit einstellen, nach deren Ablauf der Signalton ertönt. Das Induktionskochfeld wird weiterhin in Betrieb bleiben.

Wenn Sie eine Küchenminute verwenden möchten, wählen Sie keine Kochzone aus. Ansonsten würde es nach Ablauf der voreingestellten Zeit zum Ausschalten der Kochzone kommen.

1. Drücken Sie die Taste  und die Anzeige für die Timer-Einstellung beginnt zu blinken.
2. Verwenden Sie die Tasten +/-, um die Küchenminute einzustellen. Durch Drücken und Halten der Taste +/- wird die Einstellung beschleunigt.. Wenn Sie die Taste  gedrückt halten, wird die Zeiteinstellung in folgender Reihenfolge eingestellt: nach Einheiten – nach Zehnerstellen – Bestätigung – nach Einheiten, usw.
3. Sie können die Küchenminute von 0 bis 30 Minuten einstellen.
4. Zur schnellen Bestätigung drücken Sie erneut die Taste  und der Countdown beginnt sofort.
5. Nach Ablauf des Küchentimers, ertönt für etwa 30 Sekunden ein akustisches Signal. Auf dem Display wird „-“ angezeigt. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal auszuschalten.

Automatisches Abschalten der Kochzone

Mit dieser Funktion können Sie die ausgewählte Kochzone automatisch ausschalten

und in den Standby-Modus versetzen. Sie können für jede Kochzone eine andere Kochzeit einstellen.

1. Drücken Sie die Taste für die jeweilige Kochzone, die Sie benutzen möchten.
2. Drücken Sie die Taste  und die Anzeige für die Timer-Einstellung beginnt zu blinken.
3. Stellen Sie mit den Tasten +/- die Zeit ein, nach der die Kochzone ausgeschaltet werden soll und in den Standby-Modus geht. Durch Drücken und Halten der Taste +/- wird die Einstellung beschleunigt. Wenn Sie die Taste  gedrückt halten, wird die Zeiteinstellung in folgender Reihenfolge eingestellt: nach Einheiten – nach Zehnerstellen – Bestätigung – nach Einheiten, usw.
4. Sie können die automatische Abschaltzeit von 0 bis 30 Minuten einstellen.
5. Zur schnellen Bestätigung drücken Sie erneut die Taste  und der Countdown beginnt sofort. Oder warten Sie, bis der Wert auf dem Display nicht mehr blinkt.
6. Bei dem Kochfeld, bei dem Sie die automatische Abschaltung eingestellt haben, leuchtet ein roter Punkt. Drücken Sie die Taste der jeweiligen Kochzone, um die verbleibende automatische Abschaltzeit anzuzeigen.
7. Wenn Sie die automatische Abschaltzeit bei mehreren Kochzonen eingestellt haben, wird auf dem Display die kürzeste verbleibende Zeit angezeigt. Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige der jeweiligen Kochzone blinkt.
8. Nach Ablauf der eingestellten Zeit hört die Kochzone auf zu heizen, schaltet sich automatisch aus und geht in den Standby-Modus.

Bemerkung:



Sie können die Funktionen des Küchentimers und des automatischen Abschaltens gleichzeitig aktivieren. Auf dem Timer-Display wird stets die kürzeste verbleibende Zeit angezeigt. Wenn der Küchentimer die kürzeste Zeit hat, blinkt der rote Punkt neben der Timer-Anzeige. Wenn das automatische Abschalten die kürzeste Zeit hat, blinkt der rote Punkt neben der entsprechenden Kochzone.

Wenn Sie die Zeit des Küchentimers überprüfen möchten, während die automatische Abschaltzeit abläuft, drücken Sie kurz die Taste. .

Automatisches Abschalten des Induktionskochfelds

Das Induktionskochfeld ist mit einer Funktion zum automatischen Abschalten und den Übergang in den Standby-Modus ausgestattet. Diese Situation tritt ein, wenn Sie vergessen, die Kochzone oder das gesamte Induktionskochfeld auszuschalten. In der nachstehenden Tabelle sind die Ausgangszeiten für das automatische Abschalten einzelner Leistungen angeführt.

Leistung	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Zeit, nach der sich das Induktionskochfeld abschaltet	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Überhitzungsschutz

Das Induktionskochfeld ist mit einem Temperatursensor ausgestattet, der die Temperatur im Inneren des Induktionskochfelds misst. Wenn der Sensor eine zu hohe Temperatur feststellt, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus.

Überlaufschutz

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch ab, wenn der Topf überläuft und Flüssigkeit in das Bedienfeld gelangt. Alle Tasten, mit Ausnahme der Tasten ① und ②, werden deaktiviert. Dasselbe kann passieren, wenn Sie das Bedienfeld mit einem sehr feuchten Tuch abwischen.

Die Tasten bleiben inaktiv, solange das Bedienfeld nicht trocken gewischt wird.

TIPPS UND RATSCHLÄGE

Um das Gericht schnell und effizient vorzubereiten, stellen Sie zunächst die maximale Leistung ein und reduzieren Sie sie dann nach Bedarf.

Verwenden Sie einen Deckel, um die Zubereitungszeit und den Stromverbrauch zu reduzieren.

Öl und Fett zum Braten erhitzen sich sehr schnell und können sehr hohe Temperaturen erreichen. Es ist daher wichtig, beim Braten oder Rösten besonders vorsichtig zu sein, um Entzündungen oder schwere Verbrennungen zu vermeiden.

Reduzieren Sie die Menge von Flüssigkeiten oder Fett, um die Zubereitungszeit zu verkürzen.

Mildes Kochen

Mildes Kochen (bei einer Temperatur von etwa 85 °C) eignet sich optimal für die Zubereitung von köstlichen Suppen oder Saucen. Das milde Kochen zeichnet sich durch vereinzelte Luftblasen aus, die langsam nach oben steigen. So kann sich der Geschmack entfalten, ohne dass die Speisen überkochen.

Wenn Sie Reis oder Pasta zubereiten, empfehlen wir die höhere Leistung einzustellen, damit sichergestellt wird, dass die Lebensmittel richtig gekocht werden.

Zubereitung von Steaks

Bei der Zubereitung von Steaks ist es wichtig, das Fleisch vor dem Braten etwa 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen zu lassen.

Erhitzen Sie eine Pfanne mit schwerem Boden. Bestreichen Sie das Steak auf beiden Seiten mit Öl, geben Sie etwas Öl in die Pfanne und legen Sie das Fleisch vorsichtig auf die Pfanne.

Drehen Sie das Fleisch nur einmal. Die genaue Zubereitungszeit hängt von der Dicke des Steaks und den persönlichen Präferenzen für die Zubereitung des Steaks ab. Die Zubereitungszeit kann somit von 2 bis 8 Minuten auf jeder Seite variieren.

Drücken Sie das Fleisch in der Mitte, um zu sehen, ob es durchgebraten ist. Je fester das Fleisch ist, desto mehr durchgebraten wird es sein.

Lassen Sie das Steak vor dem Servieren einige Minuten auf einem warmen Ort ruhen.

Rösten

Verwenden Sie zum Panieren eine große Pfanne mit einem hohen Rand und einem flachen Boden.

Bereiten Sie alle Zutaten vor. Das Panieren ist sehr schnell.

Wenn Sie größere Mengen an Zutaten zubereiten wollen, teilen Sie diese in kleinere Portionen auf.

Erhitzen Sie die Pfanne und geben Sie etwa zwei Löffel Öl hinzu.

Bereiten Sie zunächst das Fleisch zu und legen Sie es dann an einen warmen Ort ab.

Bereiten Sie dann das Gemüse vor. Wenn es warm, aber noch knusprig ist, reduzieren Sie die Leistung und geben das Fleisch in die Pfanne zurück. Geben Sie die Sauce hinzu.

Erhitzen Sie alle Zutaten und servieren Sie das Gericht sofort.

Leistungseinstellungen

Der nachstehenden Tabelle sind die empfohlenen Leistungen für einzelne Zubereitungsmethoden zu entnehmen. Die tatsächliche Zubereitungszeit kann je nach Kochgeschirr, Menge der Zutaten usw. variieren.

Leistung	Zubereitungsmethode
1 bis 2	Allmähliches und schonendes Erhitzen kleiner Mengen von Lebensmitteln Aufschmelzen von Schokolade, Butter Zubereitung zarter Lebensmittel, die leicht verbrennen können Langsames Kochen
3 bis 4	Erhitzen von Lebensmitteln und Flüssigkeiten Schnelles Erhitzen Zubereitung von Reis
5 bis 6	Zubereitung von Pfannkuchen
7 bis 8	Rösten Zubereitung von Pasta
9	Panieren Braten Aufkochen

REINIGUNG UND WARTUNG

Schalten Sie das Induktionskochfeld immer aus und lassen Sie es vollständig abkühlen, bis das Symbol „H“ von den Displays verschwindet, bevor Sie es reinigen oder warten. Reinigen Sie das Induktionskochfeld nach jedem Gebrauch.



Warnung:

Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Verwenden Sie keine Topfkratzer aus Kunststoff oder Metall, grobe Reinigungsmittel, Chemikalien, Benzin, Lösungsmittel oder ähnliche Stoffe, um irgendwelche Teile des Geräts zu reinigen. Es könnte zu ernsthaften Schäden an der Oberfläche kommen. Wischen Sie die Oberfläche des Induktionskochfelds mit einem sauberen Küchentuch ab, das mit warmem Wasser und etwas neutralem Geschirrrreiniger angefeuchtet ist. Mit einem trockenen Tuch abwischen. Sie können auch Papiertücher zum Reinigen des Induktionskochfeldes verwenden.

Wenn das Induktionskochfeld verschmutzt ist, z.B. durch angebrannte Lebensmittel, die übergelaufen sind, verwenden Sie ein spezielle Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder, die im Supermarkt erhältlich sind. Befolgen Sie bei der Reinigung die Anweisungen des Herstellers für das Reinigungsmittel.

Wenn der Topf überläuft, nehmen Sie den Topf von der Kochzone und wischen Sie ihn mit einem trockenen Küchentuch ab.

Setzen Sie das Induktionskochfeld keinen extremen Temperaturen aus, z.B. wischen Sie das heiße Induktionskochfeld nicht mit einem in kaltes Wasser getauchten Küchentuch ab.

Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie angebrannte Lebensmittel oder Flüssigkeiten

entfernen, um die Oberflächenbehandlung nicht dauerhaft zu beschädigen. Wenn Zucker, Süßigkeiten, Kunststoffe usw. direkt auf der Kochzone angebrannt werden, kann die Oberfläche des Kochfeldes beschädigt werden. In diesem Fall müssen die angebrannten Lebensmittel noch im heißen Zustand und mit besonderer Sorgfalt entfernt werden. Verwenden Sie zu, Entfernen einen speziellen Kochfeldschaber, der mit einer scharfen Kante versehen ist.



Warnung:
Reinigen Sie das Induktionskochfeld NIEMALS mit einem Dampf- oder Hochdruckreiniger.

PROBLEMLÖSUNG

Problem	Lösung
Das Induktionskochfeld kann nicht eingeschaltet werden.	Vergewissern Sie sich, dass die Stromzufuhr nicht unterbrochen worden ist.
	Überprüfen Sie, ob das Induktionskochfeld richtig an das Stromnetz angeschlossen ist.
Das Induktionskochfeld hat sich ausgeschaltet.	Vergewissern Sie sich, dass Sie die Kochzone nicht auf automatische Abschaltung eingestellt haben.
	Die Zeit, nach der sich das Induktionskochfeld automatisch abschaltet ist abgelaufen – siehe „Automatisches Abschalten des Induktionskochfelds“.
	Das Wasser ist aus dem Topf übergelaufen und ist in das Bedienfeld eingedrungen. Wischen Sie das Wasser vom Bedienfeld mit einem trockenen Küchentuch ab.
Die Bedienelemente sind inaktiv.	Vergewissern Sie sich, dass die Bedienfeldsperre nicht aktiviert ist.
	Das Wasser ist aus dem Topf übergelaufen und ist in das Bedienfeld eingedrungen. Wischen Sie das Wasser vom Bedienfeld mit einem trockenen Küchentuch ab.
Nach dem Abschalten der Kochzone erscheint auf dem Display das Symbol „H“.	Es handelt sich um eine normale Erscheinung. Das Symbol „H“ weist darauf hin, dass die Kochzone immer noch heiß ist und gefährlich zu berühren ist.

Die Oberfläche des Induktionskochfelds ist zerkratzt.	Vergewissern Sie sich, dass Sie richtiges Kochgeschirr mit einem glatten Boden verwenden.
	Vergewissern Sie sich, dass Sie keine Reinigungsmittel mit abrasiver Wirkung verwenden.
Das Kochgeschirr macht gibt knackende oder klickende Geräusche von sich, wenn es auf dem Induktionskochfeld verwendet wird.	Es handelt sich um eine normale Erscheinung. Dies ist das Geräusch der Induktionsspule während des Betriebs in Kombination mit den verschiedenen Materialien, aus denen das Kochgeschirr besteht.

Wenn das Problem nicht der obigen Tabelle zu entnehmen ist oder das Problem nicht behoben werden konnte, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose und wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.

Fehlermeldungen

Wenn es zu einer ungewöhnlichen Situation kommt, geht das Induktionskochfeld in den Schutzmodus über und eine Fehlermeldung erscheint auf dem Display.

Fehlermeldung	Ursache	Lösung
E1/E2	Ungewöhnliche Stromquelle.	Überprüfen Sie die Stromversorgung, um sicherzustellen, dass sie einwandfrei funktioniert. Schalten Sie das Gerät erneut ein.
E3	Sensor für leerer Kochgeschirr bei hoher Temperatur	Vergewissern Sie sich, dass sich das Wasser nicht aus dem Kochgeschirr ausgekocht hat. Füllen Sie Wasser nach und fahren Sie mit dem Kochen fort.
E5	Hohe Temperatur des Wärmesensors	Lassen Sie das Induktionskochfeld abkühlen. Danach können Sie es wieder verwenden.
Andere Fehlermeldung		Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.

Děkujeme za koupi spotřebiče značky SIGURO. Jsme vděční za vaši důvěru a je nám radostí vám přístroj na dalších stránkách představit a seznámit vás se všemi jeho funkcemi a způsoby použití.

Věříme ve spravedlivou a odpovědnou společnost, a proto spolupracujeme pouze s dodavateli, kteří splňují naše přísná kritéria ochrany zájmu zaměstnanců, prevence jejich zneužívání a férové pracovní podmínky.

Pokud potřebujete pomoci s rozsáhlou údržbou nebo opravou výrobku, která vyžaduje zásah do jeho vnitřních částí, je vám k dispozici náš autorizovaný servis na emailové adrese siguro@alza.cz nebo operátoři na infolince prodávce. Pro vaše pohodlí při řešení jakýchkoliv problémů s výrobkem jsme tato kontaktní místa sjednotili a výše uvedené kontakty lze využít i případě veškerých reklamací nebo pozáručního servisu.

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE



Před použitím si prosím pozorně přečtete tento manuál a uschovejte ho pro budoucí použití.

1. Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
2. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
3. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti bez dozoru.
4. Jestliže je napájecí přívod poškozen, musí být nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace.
5. **VÝSTRAHA:** Pokud je povrch popraskán, vypněte spotřebič, abyste zabránili možnosti úrazu elektrickým proudem.
6. **VÝSTRAHA:** Spotřebič a jeho přístupné části se při používání stávají horkými.
7. Nedotýkejte se varných zón.
8. Zabraňte v přístupu dětem mladším 8 let, nejsou-li trvale pod dozorem.
9. Parní čistič se nesmí používat.
10. Kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce a pokličky se nemají umísťovat na varnou desku, protože se mohou ohřát.
11. Po použití vypněte varnou zónu nastavením úrovně na „0“. Nespoléhejte

se na detektor nádoby.

12. Tento spotřebič není určen pro činnost pomocí vnějšího časového spínače nebo odděleného systému dálkového ovládání.
13. **VÝSTRAHA:** Vaření bez dozoru na varné desce s tukem nebo olejem může být nebezpečné a může mít za následek vznik požáru.
14. NIKDY se nepokoušejte uhasit požár vodou. Ale vypněte spotřebič a potom plameny zakryjte např. pokličkou nebo protipožární přikrývkou.
15. **UPOZORNĚNÍ:** Proces vaření musí být pod dohledem. Krátkodobý proces vaření musí být pod dohledem nepřetržitě.
16. **VÝSTRAHA:** Nebezpečí požáru: neodkládejte žádné předměty na varné povrchy.
17. **VÝSTRAHA:** Používejte pouze ochranné kryty varné desky zkonstruované výrobcem varného spotřebiče nebo uvedené výrobcem spotřebiče v návodu k používání jako vhodné, nebo ochranné kryty varné desky vestavěné ve spotřebiči. Používání nesprávných ochranných krytů může způsobit nehody.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

18. Nedodržení pokynů uvedených v tomto návodu může vést k úrazu elektrickým proudem nebo smrti.
19. Před jakoukoli údržbou nebo manipulací se spotřebičem se ujistěte, že je napájecí přívod odpojen od zdroje napájení.
20. Zapojte spotřebič pouze do řádně uzemněné elektrické sítě.
21. Úpravy elektrické sítě v místě instalace smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
22. Nepoužívejte spotřebič, pokud je povrch desky prasklý nebo poškozený. Vypněte spotřebič, vypněte jistič spotřebiče a obraťte se na autorizovaný servis.
23. Před pravidelným čištěním se ujistěte, že je spotřebič vypnutý. Doporučujeme vypnout i jistič spotřebiče.

Nebezpečí úrazu

24. Dbejte zvýšené opatrnosti. Hrany mohou být ostré a hrozí riziko poranění.
25. Čepel speciální škrabky na varné desky je velmi ostrá. Dbejte zvýšené opatrnost, abyste se neporežali. Uchovávejte škrabku mimo dosah dětí.

Bezpečnostní upozornění

26. Pečlivě si přečtěte tyto pokyny před instalací a použitím spotřebiče.
27. Na spotřebič nepokládejte žádné hořlavé materiály ani výrobky, a to ani materiály nebo výrobky citlivé na teplo.
28. Zajistěte, aby tento návod k použití byl přístupný i osobě, která bude spotřebič instalovat.
29. Aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace, musí být spotřebič instalován podle pokynů k instalaci, které jsou uvedeny v tomto návodu.
30. Instalaci a zapojení smí provádět pouze kvalifikovaná osoba.
31. Tento spotřebič musí být připojen k obvodu, který obsahuje oddělovací spínač zajišťující úplné odpojení od napájení.
32. Nesprávná instalace spotřebiče může vést ke ztrátě záruky nebo nároků na odpovědnost.
33. Nenechávejte spotřebič bez dozoru, zatímco je v provozu.

34. Nepoužívejte spotřebič jako pracovní plochu nebo úložný prostor.
35. Na spotřebič nepokládejte žádné předměty nebo náčiní.
36. V blízkosti spotřebiče nepoužívejte ani neskladujte předměty citlivé na magnetické pole (platební karty, paměťové karty apod.) ani elektronické předměty (počítače, MP3 přehrávače apod.).
37. Nepoužívejte spotřebič k vytápění místnosti.
38. Zabraňte dětem, aby si se spotřebičem hrály, seděly na něm, stály na něm nebo na něj šplhaly. Hrozí riziko vážného zranění.
39. Ve skřínce nad varnou deskou, pokud je instalována, neskladujte předměty, které by mohly zajímat děti.
40. Spotřebič neopravujte ani neupravujte. Žádnou část spotřebiče nemůže uživatel opravit sám. Vždy se obraťte na autorizovaný servis.
41. Na spotřebič nepokládejte žádné těžké předměty, nestoupejte na něj ani jej nevystavujte nadměrnému tlaku.
42. Zabraňte tomu, aby na spotřebič spadl těžký předmět. Povrch spotřebiče může prasknout.
43. Nepoužívejte pánve se zubatými okraji ani netahejte pánve po povrchu varné desky, protože by mohlo dojít k jejímu poškrábání.
44. Nepoužívejte drátěnky, hrubé čisticí prostředky apod. k čištění spotřebiče.
45. Tento spotřebič je vhodný pro použití v domácnosti a v podobných prostorách, jako jsou:
 - obytné prostory na farmách;
 - osobní použití v hotelech, motelech nebo v podobných rezidenčních zařízeních;
 - osobní použití v zařízení typu „Bed & Breakfast“.

Zdravotní riziko

46. Tento spotřebič splňuje požadavky směrnice o elektromagnetické kompatibilitě (EMC). Osoby s kardiostimulátorem nebo jiným elektronickým implantátem (např. inzulinovou pumpou) se musí před použitím spotřebiče obrátit na svého ošetřujícího lékaře nebo na výrobce daného implantátu, zdali spotřebič mohou bezpečně používat, zdali jeho provoz nemůže negativně ovlivnit činnost kardiostimulátoru nebo jiného elektronického implantátu.
47. Nesprávné použití může vést až k úmrtí.

Nebezpečí popálení

48. Nedodržení pokynů uvedených v tomto návodu může vést ke vzniku popálenin nebo opaření.
49. Během použití se spotřebič a jeho přístupné povrchy zahřívají a může dojít ke vzniku popálenin při nesprávné manipulaci.
50. Zabraňte tomu, aby se vaše tělo, oblečení nebo jiné předměty než vhodné nádobí dostaly do kontaktu s povrchem varné desky, dokud nevychladne.
51. Rukojeti nádobí se mohou také zahřívat. Zkontrolujte, zda rukojeti nádobí nepřesahují přes další zapnuté varné zóny. Nasměrujte rukojeti tak, aby nebylo možné o ně zavadit a byly mimo dosah dětí.



- 1 Zadní levá varná zóna o výkonu 1 500 W/booster 2 000 W
- 2 Levá flexi zóna o výkonu 3000 W/booster 3 600 W
- 3 Přední levá varná zóna o výkonu 2 000 W/booster 2 600 W
- 4 Ovládací panel
- 5 Zadní pravá varná zóna o výkonu 2 000 W/booster 2 600 W
- 6 Pravá flexi zóna o výkonu 3 000 W/booster 3 600 W
- 7 Přední pravá varná zóna o výkonu 1 500 W/booster 2 000 W

Ovládací panel

	Tlačítko zapnutí/vypnutí varné desky
	Tlačítko uzamčení ovládacího panelu
	Posuvný ovladač nastavení výkonu a časovače
	Číselný displej varné zóny (každá zóna má vlastní displej)
	Tlačítko zadní levé varné zóny
	Tlačítko přední levé varné zóny
	Tlačítko zadní pravé varné zóny
	Tlačítko přední pravé varné zóny
	Tlačítko časovače
	Displej časovače
	Tlačítko funkce Stop & Go
	Tlačítko funkce Booster
	Tlačítko flexi zóny

Napájení	220–240 V~, 50/60 Hz
Příkon	7 200 W
Přední levá varná zóna	190 mm, 2 000 W, booster 2 600 W
Zadní levá varná zóna	190 mm, 1 500 W, booster 2 000 W
Přední pravá varná zóna	190 mm, 1 500 W, booster 2 000 W
Zadní pravá varná zóna	190 mm, 2 000 W, booster 2 600 W
Flexi zóny	400 × 190 mm, 3 000 W, booster 3 600 W
Rozměry varné desky	590 × 520 × 56 mm
Rozměry otvoru pro varnou desku	555 + 5 mm × 495 + 5 mm
Hmotnost	12,41 kg

INSTALACE

TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT INSTALOVÁN A ZAPOJEN V SOULADU S PLATNÝMI PŘEDPISY A NORMAMI, KTERÉ JSOU V ZEMI INSTALACE PLATNÉ.

DOPORUČUJEME, ABY INSTALACI PROVEDL KVALIFIKOVANÝ PERSONÁL.

Varnou desku opatrně rozbalte a zkontrolujte, zdali není poškozena. Nikdy nepoužívejte poškozenou varnou desku. Hrozí riziko vážného zranění.

Výběr místa instalace

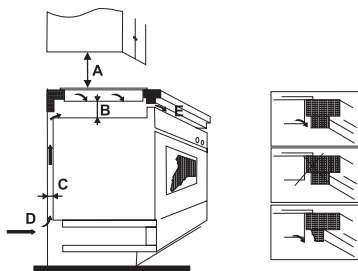
Při výběru místa instalace dbejte na to, aby bylo zajištěno řádné odvětrávání varné desky. Otvory pro přívod a odvod vzduchu nesmí být blokovány.

Z bezpečnostních důvodů je stanovena minimální vzdálenost varné desky od horních skříněk. Tato minimální vzdálenost je 76 cm.

Neinstalujte varnou desku nad neodvětrávanou troubu, myčku nádobí apod.

Doporučené vzdálenosti jsou uvedeny v tabulce a na obrázku níže.

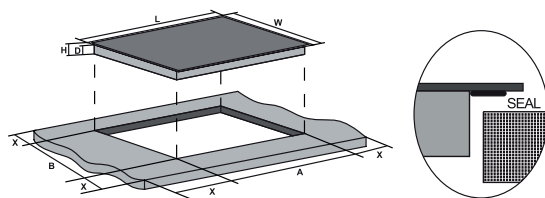
A	760 mm
B	50 mm (min)
C	20 mm (min)
D	Přívod vzduchu
E	Výstup vzduchu



Výřez otvoru pro varnou desku

Vyřízněte otvor v pracovní desce podle rozměrů níže uvedených v tabulce.

Varná deska 60 cm	L	W	H	D	A	B	X
	590 mm	520 mm	56 mm	52 mm	555 mm + 5 mm	495 mm + 5 mm	50 mm



Okolo otvoru ponechte alespoň 5 cm volný prostor.

Ujistěte se, že tloušťka pracovní desky je alespoň 30 mm.

Pracovní deska musí být teplovzdušná, aby odolala vysokým teplotám, kterých může varná deska dosáhnout během používání.

Nalepení pěnového těsnění

Používejte pouze pěnové těsnění, které je s varnou deskou dodáváno nebo které výrobce varné desky doporučuje. Pěnové těsnění umožňuje udržovat správnou polohu varné desky, a proto není nutné používat další způsob upevnění.

Je důležité instalovat pěnové těsnění před vložením varné desky do vyříznutého otvoru. Pěnové těsnění zabraňuje vniknutí tekutiny do skříňky.

NEINSTALUJTE VARNOU DESKU BEZ ŘÁDNĚ NALEPENÉHO TĚSNĚNÍ!

1. Odstraňte ochrannou krycí pásku z pěnového těsnění.
2. Připevněte pěnové těsnění ke spodnímu vnějšímu okraji varné desky. Musí být připevněno po celé délce okraje varné desky, ale nesmí překrývat okraje.
3. Během připevnění zajistěte, aby se pěnové těsnění nedotklo ostrých předmětů.

Elektrické zapojení

ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ SMÍ PROVÁDĚT POUZE KVALIFIKOVANÝ ELEKTRIKÁŘ PODLE PŘEDPISŮ A NOREM PLATNÝCH V ZEMI INSTALACE.

Pokud je napájecí přívod poškozený nebo je nutné jej vyměnit, musí to provést pouze kvalifikovaný technik s odpovídajícím nářadím, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace.

Varná deska smí být připojena k síti pomocí řádně uzemněné zástrčky nebo před odpojovač s minimální vzdáleností kontaktů 3 mm ve vypnutém stavu, a to v případě, že je varná deska připojována napřímo do sítě.

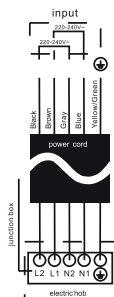
Varnou desku lze připojit pouze ke zdroji s impedancí systému maximálně 0,427 ohmů. Pro více informací o impedanci systému se obraťte na svého dodavatele elektrické energie.

Osoba, která provádí instalaci, musí zajistit, že bylo provedeno správné elektrické zapojení a toto odpovídá bezpečnostním předpisům.

Neohýbejte ani nevystavujte napájecí přívod nadměrnému tlaku.

Je důležité, aby elektrické zapojení, stav napájecího přívodu apod. pravidelně zkontroloval kvalifikovaný elektrikář.

Způsoby zapojení jsou následující:



Varování:

Nikdy neprovádějte elektrické zapojení sami.

Varná deska nesmí být instalována nad chladicí spotřebič, myčku nebo sušičku.

Varná deska musí být instalována tak, aby bylo zajištěno lepší vyzařování tepla, aby se zvýšila její spolehlivost.

Stěna a zóna ve směru vyzařovaného tepla nad pracovní plochou musí být teplovzdušná.

Aby nedošlo k poškození, musí být sendvičová vrstva a lepidlo odolné vůči teplu.

K čištění nepoužívejte parní čistič.

POUŽITÍ

Dotykové ovládání

Varná deska je vybavena elektronickými ovládacími prvky, které reagují na jemný dotyk, není třeba vyvíjet nadměrný tlak.

Ke stisknutí ovládacího prvku používejte bříško prstu, nikoli jeho konečky. Je důležité, abyste měli čisté a suché prsty.

Každý dotyk ovládacího prvku je signalizován zvukovým doprovodem.

Udržujte ovládací panel a jeho prvky čisté a suché. Nepokládejte na ně předměty (např. utěrku apod.). I malé množství vody může ztížit ovládání varné desky.

Vhodné nádobí

Pod každou varnou zónou je instalována indukční cívka, která po zapnutí vytváří elektromagnetické pole. To produkuje indukční proud ve feromagnetickém dně nádobí, a proto je důležité používat takové nádobí, které je vhodné pro indukční varné desky. Indukční proud ohřívá dno nádobí, nikoli varnou desku. Teplo ze dna je pak přenášeno do potravin nebo tekutin v nádobí.

Na balení výrobku nebo na jeho dně zkontrolujte, zdali je uvedený symbol indukce. V takovém případě je nádobí vhodné k použití.

Zdali je nádobí vhodné pro indukční varnou desku můžete zkontrolovat i tak, že k nádobí přiložíte magnet. Pokud je magnet přitahován k nádobí, je takové nádobí vhodné k použití.

Pokud na varnou zónu umístíte nádobí, které není vhodné k použití na indukční desce, na displeji dané varné zóny se rozblíká symbol  a varná zóna se po několika sekundách vypne.

Materiál vhodný k použití na indukční varné desce: litina, ocel, smalt, nerezová ocel s feromagnetickým dnem.

Materiál nevhodný k použití na indukční varné desce: čistá nerezová ocel, hliník nebo měď bez feromagnetického dna, sklo, dřevo, porcelán, keramika nebo kamenina. Nikdy nepoužívejte na indukční varné desce nádobí z plastu nebo melaninu. Používejte nádobí s rovným a hladkým dnem, které odpovídá průměru varné zóny. Nepoužívejte nádobí se zubatým okrajem, kulatým dnem nebo s poškozeným dnem. Nádobí z varné zóny zdvihněte směrem nahoru. Neposouvejte jej po varné desce. Hrozí její poškození.

Varná zóna indukční desky se automaticky přizpůsobí průměru dna nádobí. Nicméně nepoužívejte nádobí s příliš malým nebo velkým průměrem dna – viz tabulka níže.

Varná zóna	Minimální průměr (mm)	Maximální průměr (mm)
190 mm	140	190
Flexi zóna	200	400 × 200

Zapnutí/vypnutí varné desky

Stiskněte a podržte tlačítko ① na 3 sekundy, dokud nezazní zvukové upozornění, které označuje, že je varná deska zapnutá. Jakmile se na displeji výkonu a časovače zobrazí „-“, varná deska se přepnula do pohotovostního režimu a je připravena k použití. Varnou desku vypnete stisknutím tlačítka ①. Před vypnutím se vždy ujistěte, že je výkon nastaven na 0.

Po vypnutí varné desky bude větrák v provozu po dobu asi 1 minuty. Jedná se o normální jev. Větrák odvádí horký vzduch z prostoru pod deskou a ochlazuje varnou desku, aby nedošlo k jejímu přehřátí.



Poznámka:

Varná deska se automaticky vypne po 1 minutě nečinnosti. Pokud dojde k přerušení dodávky elektrické energie, všechna nastavení budou smazána.

Zapnutí/vypnutí varné zóny

1. Na varnou zónu položte hrnec nebo nádobí. Ujistěte se, že jsou dno nádobí a plocha varné zóny čisté a suché.
2. Stiskněte tlačítko varné zóny, kterou chcete používat.
3. Displej varné zóny se rozbliká a tlačítka +/- nastavte požadovaný výkon v rozmezí od 0 do 9, kde 0 představuje vypnutou varnou zónu, 1 představuje nejnižší výkon a 9 představuje nejvyšší výkon. Výchozí nastavení je 5. Stisknutím a podržením tlačítka +/- zrychlíte nastavení.
4. Jakmile hodnota výkonu na displeji přestane blikat, je výkon nastaven.
5. Pokud potřebujete varnou zónu vypnout, nastavte výkon na 0.

Detektor nádobí

Detektor nádobí slouží k bezpečnému provozu varné desky. Varná zóna se nezapne a na displeji se zobrazí symbol , pokud:

1. jste na varnou zónu položili nádobí nevhodné k použití na indukční varné desce;
2. jste neumístili nádobí na požadovanou varnou zónu;
3. je průměr dna nádobí příliš malý nebo není umístěn na středu varné zóny.

Jakmile je zjednána náprava, varná zóna se spustí a začne hřát. Symbol  z displeje zmizí.

Pokud nebude zjednána náprava do 2 minut, displej varné zóny se automaticky vypne. Pokud na varnou zónu umístíte nádobí s malým průměrem dna, nevhodné nádobí

nebo malé předměty (např. nůž, vidlička, klíče apod.), daná varná zóna se automaticky vypne po 1 minutě.



Poznámka:

Po dokončení přípravy varnou zónu vždy vypněte. Zabraňte tomu, aby se detektor nádobí nadbytečně aktivoval.

Indikátor zbytkového tepla

Po vypnutí varné zóny nebo celé varné desky zůstávají varné zóny horké po určitou dobu. V takovém případě se na displeji dané varné zóny zobrazí „H“. Nedotýkejte se ani nepokládejte na varnou zónu, která je označena indikátorem zbytkového tepla „H“, žádné předměty. Hrozí riziko vážného popálení nebo vznik požáru.

Jakmile dojde k ochlazení varné zóny na bezpečnou teplotu, při které již nehrozí popálení, indikátor zbytkového tepla z displeje zmizí.

Uzamčení ovládacího panelu

Abyste zabránili náhodné nebo nežádoucí změně nastavení, aktivujte zámek ovládacího panelu.

Když je ovládací panel zamčen, jsou všechny ovládací prvky neaktivní, s výjimkou tlačítek ① a ②.

Stiskněte tlačítko ②. Na displeji časovače se zobrazí „Lo“ (zámek) a uzamčení ovládacího panelu bude aktivováno.

Pokud potřebujete uzamčení ovládacího panelu vypnout, ujistěte se, že je varná deska zapnutá. Stiskněte a podržte tlačítko ② asi 3 sekundy, dokud nezazní zvukové upozornění. „Lo“ z displeje časovače zmizí.



Poznámka:

Tlačítko ① zůstává aktivní pro případ náhlého vypnutí varné desky. Ale před dalším provozem je třeba uzamčení ovládacího panelu vypnout.

Funkce Stop & Go

Funkce Stop & Go slouží k dočasnému pozastavení chodu všech zón varné desky a k jejich následné obnově.

1. Pokud potřebujete chod varné desky dočasně pozastavit, stiskněte jednou krátce tlačítko ②. Chod všech varných zón bude pozastaven a přestanou hřát. Na displejích se zobrazí „P“.
2. Pokud potřebujete pokračovat v chodu, stiskněte znovu tlačítko ② a na všech varných zónách se obnoví původní nastavení. Symbol „P“ z displejů zmizí.
3. Chod varné desky bude přerušen na maximálně 10 minut, poté se varná deska automaticky vypne a přepne do pohotovostního režimu.
4. Varnou desku můžete kdykoli vypnout a přepnout do pohotovostního režimu stisknutím tlačítka ①. Tím zrušíte i funkci Stop & Go.

Funkce Booster

Funkce Booster umožňuje zapnout varnou zónu na maximální výkon po dobu 5 minut. Umožňuje tak zrychlit ohřev a zkrátit dobu přípravy.

1. Stiskněte tlačítko varné zóny, kterou chcete používat.
2. Stiskněte tlačítko ② pro zapnutí funkce Booster. Na displeji vybrané varné zóny se na 5 sekund rozblíká symbol „b“. Jakmile přestane blikat, je funkce Booster aktivní. Varná zóna se spustí na maximální výkon.
3. Funkce Booster bude aktivní po dobu 5 minut a poté se automaticky varná zóna přepne na poslední nastavený výkon (pokud jste před stisknutím tlačítka ② výkon

nastavili) nebo na nejvyšší výkon.

4. Pokud potřebujete funkci Booster zrušit dříve, stiskněte tlačítko **@** nebo tlačítka +/- upravte výkon varné zóny.
5. Pokud při použití funkce Booster je v provozu i varná zóna ve svislém směru a je nastaven vyšší výkon než 2, programátor automaticky přepne nastavený výkon takové varné zóny na úroveň 2.

Flexi zóna

Varná deska je vybavena dvěma flexi zónami. Každou flexi zónu je možné používat buď jako dvě samostatné varné zóny, nebo jednu varnou zónu.

Každá varná zóna je vybavena vlastním ovládacím tlačítkem **⏏**.

Pokud budete používat flexi zónu jako jednu varnou zónu, můžete nádobí přesunout zezadu směrem dopředu a naopak, aniž byste museli nastavovat výkon na varné zóně, kam jste nově nádobí umístili. Při přesunutí nádobí dojde k automatickému zapnutí a nastavení stejného výkonu té části varné zóny, kam nádobí umístíte. Původní místo, kde bylo nádobí umístěno, se vypne.

Důležité: Vždy pokládejte nádobí do středu jednotlivých varných zón. Takové středy jsou označeny křížem. Pokud budete používat velké, oválné, obdélníkové nebo podlouhlé nádobí, umístěte nádobí do středu flexi zóny tak, aby zakrývalo oba vyznačené kříže.

1. Abyste mohli aktivovat flexi zónu, stiskněte nejdříve tlačítko jedné z varných zón vybrané flexi zóny (např. chcete-li aktivovat levou flexi zónu, stiskněte tlačítko buď zadní, nebo přední levé varné zóny).
2. Poté stiskněte tlačítko **⏏**. Indikátor vybrané flexi zóny se rozsvítí a displej varné zóny, kterou jste předtím vybrali, se rozblíká.
3. Posunutím ovladače nastavte požadovaný výkon. Ten se zobrazí na displeji varné zóny.
4. Pokud potřebujete zrušit funkci flexi zóny, stiskněte nejdříve jedno z tlačítek varných zón z vybrané flexi zóny (např. chcete-li deaktivovat levou flexi zónu, stiskněte tlačítko buď zadní, nebo přední levé varné zóny).
5. Jakmile se rozblíká displej varné zóny, kterou jste vybrali, stiskněte tlačítko **⏏**. Indikátor vybrané flexi zóny zhasne.

Funkce kuchyňské minutky

Funkce kuchyňské minutky umožňuje nastavit dobu, po jejímž uplynutí zazní zvukový signál. Varná deska zůstane v provozu.

Pokud chcete používat kuchyňskou minutku, nevybírejte žádnou varnou zónu. Jinak by po uplynutí nastaveného času došlo k vypnutí varné zóny.

1. Stiskněte tlačítko **⌚** a indikátor nastavení časovače se rozblíká.
2. Tlačítka +/- nastavte dobu kuchyňské minutky. Stisknutím a podržením tlačítka +/- zrychlíte nastavení. Stisknutím a podržením tlačítka **⌚** se nastavení času bude načítat v sekvenci: po jednotkách – po desítkách – potvrzení – po jednotkách atd.
3. Doby kuchyňské minutky můžete nastavit v rozmezí od 0 do 30 minut.
4. Pro rychlé potvrzení stiskněte znovu tlačítko **⌚** a odpočítávání se ihned spustí.
5. Po uplynutí kuchyňské minutky zazní zvukový signál a ten bude znít asi 30 sekund. Na displeji se zobrazí „-“. Stisknutím libovolného tlačítka zvukový signál zrušíte.

Automatické vypnutí varné zóny

Tato funkce umožňuje automaticky vypnout a přepnout do pohotovostního režimu vybranou varnou zónu. Po každou varnou zónu můžete nastavit jinou dobu.

1. Stiskněte tlačítko varné zóny, kterou chcete používat.
2. Stiskněte tlačítko **⌚** a indikátor nastavení časovače se rozblíká.

3. Tlačítka +/- nastavte dobu, po jejímž uplynutí se varná zóna vypne a přepne do pohotovostního režimu. Stisknutím a podržením tlačítka +/- zrychlíte nastavení. Stisknutím a podržením tlačítka  se nastavení času bude načítat v sekvenci: po jednotkách – po desítkách – potvrzení – po jednotkách atd.
4. Dobu automatického vypnutí můžete nastavit v rozmezí od 0 do 30 minut.
5. Pro rychlé potvrzení stiskněte znovu tlačítko  a odpočítávání se ihned spustí. Nebo vyčkejte, až hodnota na displeji časovače přestane blikat.
6. Vedle indikátoru výkonu varné desky, u které jste nastavili automatické vypnutí, se rozsvítí červený bod. Stisknutím tlačítka varné zóny zobrazíte zbývající dobu automatického vypnutí.
7. Pokud jste nastavili automatické vypnutí u více varných zón, na displeji časovače se odpočítává nejkratší doba. Červený bod vedle indikátoru výkonu varné zóny bliká.
8. Jakmile uplyne nastavená doba, varná zóna přestane hřát, automaticky se vypne a přepne do pohotovostního režimu.

Poznámka:



Funkce kuchyňské minutky a automatického vypnutí můžete používat současně. Na displeji časovače se vždy bude odpočítávat nejkratší nastavený čas. Pokud má kuchyňská minutka ten nejkratší čas, červený bod vedle indikátoru časovače bude blikat. Pokud má automatické vypnutí ten nejkratší čas, červený bod odpovídající varné zóny bude blikat. Pokud potřebujete zkontrolovat dobu kuchyňské minutky, zatímco se odpočítává doba automatického vypnutí, stiskněte krátce tlačítko .

Automatické vypnutí varné desky

Varná deska je vybavena funkcí automatického vypnutí a přepnutí do pohotovostního režimu. Tato situace nastane, pokud zapomenete vypnout varnou zónu nebo celou varnou desku. V tabulce níže jsou uvedeny výchozí doby automatického vypnutí pro jednotlivé výkony.

Výkon	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Doba, po které se deska vypne	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Ochrana proti přehřátí

Varná deska je vybavena teplotním senzorem, který snímá teplotu uvnitř varné desky. Pokud senzor zaznamená nadměrně vysokou teplotu, dojde k automatickému vypnutí varné desky.

Ochrana proti přetečení

Z bezpečnostních důvodů se varná deska automaticky vypne, pokud dojde k přetečení hrnce a tekutina vnikne na ovládací panel. Všechna tlačítka se deaktivují, s výjimkou tlačítek  a . To samé se může stát, pokud otřete ovládací panel velmi vlhkým hadrem.

Tlačítka zůstanou neaktivní, dokud ovládací panel neotřete dosucha.

TIPY A RADY

K rychlé a efektivní přípravě nejdříve nastavte maximální výkon a poté jej podle potřeby snižte.

Používejte pokličku, abyste zkrátili dobu přípravy a snížili spotřebu elektrické energie. Olej nebo tuk na smažení se ohřívají velmi rychle a mohou dosáhnout velmi vysokých teplot. Je proto důležité při smažení nebo opékání zvýšit míru opatrnosti, aby nedošlo ke vznícení nebo vážnému popálení.

Snižte množství tekutiny nebo tuku, abyste zkrátili dobu přípravy.

Mírný var

Mírný var (teplota asi 85 °C) je ideální pro přípravu lahodných polévek nebo omáček. Vyznačuje se tím, že se tvoří občasné vzduchové bubliny, které pomalu stoupají směrem vzhůru. Pomáhají tak rozvinout chuť, aniž by došlo k převaření potravin. Pokud budete připravovat rýži nebo těstoviny, je vhodné nastavit vyšší výkon, abyste zajistili, že se potraviny správně uvaří.

Příprava steaků

Při přípravě steaků je důležité nechat maso odpočinout asi 20 minut při pokojové teplotě, než jej budete opékat.

Rozehřejte pánev s těžkým dnem. Potřete steak z obou stran olejem, trochu oleje nalijte na pánev a opatrně na ni položte maso.

Otočte masem jen jednou. Přesná doba přípravy závisí na tloušťce steaků a osobních preferencích, jak má být steak propečený. Doba přípravy tak může být od 2 do 8 minut na každé straně.

Stiskněte maso uprostřed, abyste zjistili, zdali je dostatečně propečené. Čím pevnější je, tím propečenější bude.

Před podáváním nechte steak odpočinout na teplém místě několik minut.

Restování

Ke smažení používejte velkou pánev s vysokým okrajem a plochým dnem.

Připravte si všechny suroviny. Smažení je velmi rychlé.

Pokud budete připravovat větší množství surovin, rozdělte je na menší dávky.

Rozehřejte pánev a přidejte asi dvě lžíce oleje.

Nejdříve připravte maso, uložte stranou na teplé místo.

Poté připravte zeleninu. Až bude teplá, ale stále křupavá, snižte výkon a vložte maso zpět. Přidejte omáčku.

Prohřejte všechny suroviny a okamžitě podávejte.

Nastavení výkonu

V níže uvedené tabulce jsou uvedené doporučené výkony pro jednotlivé způsoby přípravy. Vlastní doba přípravy se může lišit v závislosti na nádobí, množství surovin apod.

Výkon	Způsob přípravy
1 až 2	Postupné a mírné ohřátí malého množství potravin Rozpuštění čokolády, másla Příprava křehkých potravin, které se mohou snadno spálit Pomalé vaření
3 až 4	Ohřev potravin a tekutin Rychlý ohřev Příprava rýže
5 až 6	Příprava palačinek

7 až 8	Restování Příprava těstovin
9	Smažení Opékání Přivedení k varu

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním nebo jakoukoli údržbou vždy varnou desku vypněte a nechte zcela vychladnout, až symbol „H“ z displejů zmizí. Varnou desku čistíte po každém použití.



Varování:

Nikdy neponořujte spotřebič, přívodní kabel ani zástrčku přívodního kabelu do vody ani jiné tekutiny.

K čištění žádných částí spotřebiče nepoužívejte umělohmotné nebo kovové drátěnky, hrubé čisticí prostředky, chemikálie, benzín, rozpouštědla ani jiné podobné látky. Mohlo by dojít k vážnému narušení povrchové úpravy.

Vnější povrch varné desky otřete čistou utěrkou mírně navlhčenou v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí. Otřete suchou utěrkou. K čištění varné desky můžete používat i kuchyňské papírové utěrky.

Pokud je varná deska zašpiněná, např. dojde k připálení potravin, které přetekly, použijte speciální čisticí prostředek na sklokeramické desky, který je dostupný v běžné obchodní síti. Při čištění dodržujte pokyny výrobce daného čisticího prostředku.

Pokud dojde k přetečení vody v hrnci, odstraňte hrnec z varné zóny a otřete ji suchou utěrkou.

Nevystavujte varnou desku extrémním teplotám, např. neotírejte horkou varnou desku utěrkou namočenou ve studené vodě.

Zvláštní pozornost je třeba věnovat odstraňování připálených potravin nebo tekutin, aby nedošlo k trvalému poškození povrchové úpravy. Pokud dojde k připálení cukru, sladkostí, plastů apod. přímo na varné zóně, může dojít k poškození povrchové úpravy varné desky. V takovém případě je třeba odstranit připáleniny ještě za tepla a se zvýšenou opatrností. K odstranění můžete použít speciální škrabky na varné desky, které jsou opatřeny ostrou hranou.



Varování:

K čištění varné desky NIKDY nepoužívejte parní čistič ani tlakový čistič.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Řešení
Varnou desku není možné zapnout.	Zkontrolujte, zdali nebyla přerušena dodávka elektrické energie.
	Zkontrolujte, zdali je varná deska správně zapojena do sítě.

Varná deska se vypnula.	Zkontrolujte, zdali jste nenastavili automatické vypnutí varné zóny.
	Uplynul čas, po kterém se varná deska automaticky vypne – viz část „Automatické vypnutí varné desky“.
	Došlo k přetečení vody v hrnci a voda vnikla na ovládací panel. Otřete vodu z panelu suchou utěrkou.
Ovládací prvky nejsou aktivní.	Zkontrolujte, zdali není aktivní zámek ovládacího panelu.
	Došlo k přetečení vody v hrnci a voda vnikla na ovládací panel. Otřete vodu z panelu suchou utěrkou.
Po vypnutí varné zóny se na displeji zobrazil symbol „H“.	Jedná se o normální jev. Symbol „H“ indikuje, že varná zóna je stále horká a je nebezpečné se jí dotýkat.
Povrch varné desky je poškrábaný.	Zkontrolujte, zdali používáte správné nádobí s hladkým dnem.
	Zkontrolujte, zdali nepoužíváte čisticí prostředky s abrazivním účinkem.
Nádobí během použití na indukční varné desce vydává praskavý nebo cvakavý zvuk.	Jedná se o normální jev. Jedná se o zvuk indukční cívky během provozu v kombinaci s různými materiály, ze kterých je nádobí vyrobeno.

Pokud problém není uveden v tabulce výše nebo se problém nepodařilo vyřešit, vypněte spotřebič, odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky a obraťte se na autorizované servisní středisko.

Chybová hlášení

Jakmile se vyskytne neobvyklá situace, indukční varná deska se přepne do ochranného režimu a na displeji se zobrazí chybové hlášení.

Chybové hlášení	Příčina	Řešení
E1/E2	Neobvyklý zdroj napájení.	Zkontrolujte zdroj napájení, zdali je v pořádku. Poté znovu zapněte.
E3	Vysoká teplota senzoru prázdného nádobí	Zkontrolujte, zdali se z nádobí nevyvařila voda. Doplněte vodu a pokračujte v přípravě.
E5	Vysoká teplota teplotního senzoru	Nechte varnou desku vychladnout a poté ji můžete znovu používat.
Jiné chybové hlášení		Vypněte varnou desku a obraťte se autorizovaný servis.

Ďakujeme za kúpu spotrebiča značky SIGURO. Sme vďační za vašu dôveru a je nám radosťou predstaviť vám prístroj na ďalších stránkach a oboznámiť vás so všetkými jeho funkciami a spôsobmi použitia.

Veríme v spravodlivú a zodpovednú spoločnosť, a preto spolupracujeme iba s dodávateľmi, ktorí spĺňajú naše prísne kritériá ochrany záujmu zamestnancov, prevencie ich zneužívania a férové pracovné podmienky.

Ak potrebujete pomôcť s rozsiahlou údržbou alebo opravou výrobku, ktorá vyžaduje zásah do jeho vnútorných častí, je vám k dispozícii náš autorizovaný servis na e-mailovej adrese siguro@alza.cz alebo operátori na infolinke predajcu. Pre vaše pohodlie pri riešení akýchkoľvek problémov s výrobkom sme tieto kontaktné miesta zjednotili a vyššie uvedené kontakty je možné využiť aj prípade všetkých reklamácií alebo pozáručného servisu.

BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE



Pred použitím si, prosím, pozorne prečítajte tento manuál a uschovajte ho na budúce použitie.

1. Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám.
2. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
3. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti bez dozoru.
4. Ak je napájací prívod poškodený, musí ho nahradiť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
5. **VÝSTRAHA:** Ak je povrch popraskaný, vypnite spotrebič, aby ste zabránili možnosti úrazu elektrickým prúdom.
6. **VÝSTRAHA:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa pri používaní stávajú horúcimi.
7. Nedotýkajte sa varných zón.
8. Zabráňte v prístupe deťom mladším ako 8 rokov, ak nie sú trvalo pod dozorom.
9. Parný čistič sa nesmie používať.
10. Kovové predmety ako nože, vidličky, lyžice a pokrievky sa nemajú umiestňovať na varnú dosku, pretože sa môžu ohriať.

11. Po použití vypnite varnú zónu nastavením úrovne na „0“. Nespoliehajte sa na detektor nádoby.
12. Tento spotrebič nie je určený na činnosť pomocou vonkajšieho časového spínača alebo oddeleného systému diaľkového ovládania.
13. **VÝSTRAHA:** Varenie bez dozoru na varnej doske s tukom alebo olejom môže byť nebezpečné a môže mať za následok vznik požiaru.
14. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť požiar vodou. Ale vypnite spotrebič a potom plamene zakryte napr. pokrievkou alebo protipožiarnou prikrývkou.
15. **UPOZORNENIE:** Proces varenia musí byť pod dohľadom. Krátkodobý proces varenia musí byť pod dohľadom nepretržite.
16. **VÝSTRAHA:** Nebezpečenstvo požiaru: neodkladajte žiadne predmety na varné povrchy.
17. **VÝSTRAHA:** Používajte iba ochranné kryty varnej dosky skonštruované výrobcom varného spotrebiča alebo uvedené výrobcom spotrebiča v návode na používanie ako vhodné, alebo ochranné kryty varnej dosky vstavanej v spotrebiči. Používanie nesprávnych ochranných krytov môže spôsobiť nehody.

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

18. Nedodržanie pokynov uvedených v tomto návode môže viesť k úrazu elektrickým prúdom alebo smrti.
19. Pred akoukoľvek údržbou alebo manipuláciou so spotrebičom sa uistite, že je napájací prívod odpojený od zdroja napájania.
20. Zapájajte spotrebič iba do riadne uzemnenej elektrickej siete.
21. Úpravy elektrickej siete v mieste inštalácie smie vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár.
22. Nepoužívajte spotrebič, ak je povrch dosky prasknutý alebo poškodený. Vypnite spotrebič, vypnite istič spotrebiča a obráťte sa na autorizovaný servis.
23. Pred pravidelným čistením sa uistite, že je spotrebič vypnutý. Odporúčame vypnúť aj istič spotrebiča.

Nebezpečenstvo úrazu

24. Dbajte na zvýšenú opatrnosť. Hrany môžu byť ostré a hrozí riziko poranenia.
25. Čepel špeciálnej škrabky na varné dosky je veľmi ostrá. Dbajte na zvýšenú opatrnosť, aby ste sa neporezali. Uchovávejte škrabku mimo dosahu detí.

Bezpečnostné upozornenia

26. Pozorne si prečítajte tieto pokyny pred inštaláciou a použitím spotrebiča.
27. Na spotrebič nekladte žiadne horľavé materiály ani výrobky, a to ani materiály alebo výrobky citlivé na teplo.
28. Zaistite, aby tento návod na použitie bol prístupný aj osobe, ktorá bude spotrebič inštalovať.
29. Aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie, musí byť spotrebič inštalovaný podľa pokynov na inštaláciu, ktoré sú uvedené v tomto návode.
30. Inštaláciu a zapojenie smie vykonávať iba kvalifikovaná osoba.
31. Tento spotrebič musí byť pripojený k obvodu, ktorý obsahuje oddeľovací spínač zaisťujúci úplné odpojenie od napájania.
32. Nesprávna inštalácia spotrebiča môže viesť k strate záruky alebo nárokov na zodpovednosť.

33. Nenechávajte spotrebič bez dozoru, zatiaľ čo je v prevádzke.
34. Nepoužívajte spotrebič ako pracovnú plochu alebo úložný priestor.
35. Na spotrebič nekladte žiadne predmety alebo náčinie.
36. V blízkosti spotrebiča nepoužívajte ani neskladujte predmety citlivé na magnetické pole (platobné karty, pamäťové karty a pod.) ani elektronické predmety (počítače, MP3 prehrávače a pod.).
37. Nepoužívajte spotrebič na vyhrievanie miestnosti.
38. Zabráňte deťom, aby sa so spotrebičom hrali, sedeli na ňom, stáli na ňom alebo naň šplhali. Hrozí riziko vážneho zranenia.
39. V skrinke nad varnou doskou, ak je inštalovaná, neskladujte predmety, ktoré by mohli zaujímať deti.
40. Spotrebič neopravujte ani neupravujte. Žiadnu časť spotrebiča nemôže používateľ opraviť sám. Vždy sa obráťte na autorizovaný servis.
41. Na spotrebič nekladte žiadne ťažké predmety, nestúpajte naň ani ho nevystavujte nadmernému tlaku.
42. Zabráňte tomu, aby na spotrebič spadol ťažký predmet. Povrch spotrebiča môže prasknúť.
43. Nepoužívajte panvice so zubatými okrajmi ani neťahajte panvice po povrchu varnej dosky, pretože by mohlo dôjsť k jej poškriabaniu.
44. Nepoužívajte drôtenky, hrubé čistiace prostriedky a pod. na čistenie spotrebiča.
45. Tento spotrebič je vhodný na použitie v domácnosti a v podobných priestoroch, ako sú:
 - obytné priestory na farmách;
 - osobné použitie v hoteloch, motelloch alebo v podobných rezidenčných zariadeniach;
 - osobné použitie v zariadení typu „Bed & Breakfast“.

Zdravotné riziko

46. Tento spotrebič spĺňa požiadavky smernice o elektromagnetickej kompatibilite (EMC). Osoby s kardiostimulátorom alebo iným elektronickým implantátom (napr. inzulínovou pumpou) sa musia pred použitím spotrebiča obrátiť na svojho ošetrojúceho lekára alebo na výrobcu daného implantátu, či spotrebič môžu bezpečne používať, či jeho prevádzka nemôže negatívne ovplyvniť činnosť kardiostimulátora alebo iného elektronického implantátu.
47. Nesprávne použitie môže viesť až k úmrtiu.

Nebezpečenstvo popálenia

48. Nedodržanie pokynov uvedených v tomto návode môže viesť k vzniku popálenín alebo oparení.
49. Počas použitia sa spotrebič a jeho prístupné povrchy zahrievajú a môže dôjsť k vzniku popálenín pri nesprávnej manipulácii.
50. Zabráňte tomu, aby sa vaše telo, oblečenie alebo iné predmety než vhodný riad dostali do kontaktu s povrchom varnej dosky, kým nevychladne.
51. Rukováti riadu sa môžu tiež zahrievať. Skontrolujte, či rukováti riadu nepresahujú cez ďalšie zapnuté varné zóny. Nasmerujte rukováti tak, aby nebolo možné o ne zavadiť a boli mimo dosahu detí.

- 1 Zadná ľavá varná zóna s výkonom 1 500 W/booster 2 000 W**
- 2 Ľavá flexi zóna s výkonom 3 000 W/booster 3 600 W**
- 3 Predná ľavá varná zóna s výkonom 2 000 W/booster 2 600 W**
- 4 Ovládací panel**
- 5 Zadná pravá varná zóna s výkonom 2 000 W/booster 2 600 W**
- 6 Pravá flexi zóna s výkonom 3 000 W/booster 3 600 W**
- 7 Predná pravá varná zóna s výkonom 1 500 W/booster 2 000 W**



Ovládací panel

	Tlačidlo zapnutia/vypnutia varnej dosky
	Tlačidlo uzamknutia ovládacieho panelu
	Posuvný ovládač nastavenia výkonu a časovača
	Číselný displej varnej zóny (každá zóna má vlastný displej)
	Tlačidlo zadnej ľavej varnej zóny
	Tlačidlo prednej ľavej varnej zóny
	Tlačidlo zadnej pravej varnej zóny
	Tlačidlo prednej pravej varnej zóny
	Tlačidlo časovača
	Displej časovača
	Tlačidlo funkcie Stop & Go
	Tlačidlo funkcie Booster
	Tlačidlo flexi zóny

Napájanie	220 – 240 V~, 50/60 Hz
Príkon	7 200 W
Predná ľavá varná zóna	190 mm, 2 000 W, booster 2 600 W
Zadná ľavá varná zóna	190 mm, 1 500 W, booster 2 000 W
Predná pravá varná zóna	190 mm, 1 500 W, booster 2 000 W
Zadná pravá varná zóna	190 mm, 2 000 W, booster 2 600 W
Flexi zóny	400 × 190 mm, 3 000 W, booster 3 600 W
Rozmery varnej dosky	590 × 520 × 56 mm
Rozmery otvoru pre varnú dosku	555 + 5 mm × 495 + 5 mm
Hmotnosť	12,41 kg

INŠTALÁCIA

TENTO SPOTREBIČ MUSÍ BYŤ INŠTALOVANÝ A ZAPOJENÝ V SÚLADE S PLATNÝMI PREDPISMI A NORMAMI, KTORÉ SÚ V KRAJINE INŠTALÁCIE PLATNÉ. ODPORÚČAME, ABY INŠTALÁCIU VYKONAL KVALIFIKOVANÝ PERSONÁL.

Varnú dosku opatrne rozbaľte a skontrolujte, či nie je poškodená. Nikdy nepoužívajte poškodenú varnú dosku. Hrozí riziko vážneho zranenia.

Výber miesta inštalácie

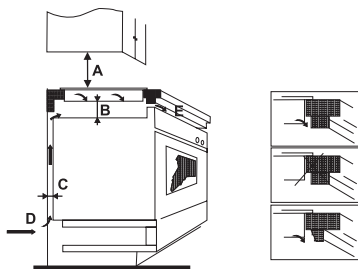
Pri výbere miesta inštalácie dbajte na to, aby bolo zaistené riadne odvetrávanie varnej dosky. Otvory na prívod a odvod vzduchu nesmú byť blokované.

Z bezpečnostných dôvodov je stanovená minimálna vzdialenosť varnej dosky od horných skriniek. Táto minimálna vzdialenosť je 76 cm.

Neinštalujte varnú dosku nad neodvetrávanú rúru, umývačku riadu a pod.

Odporúčané vzdialenosti sú uvedené v tabuľke a na obrázku nižšie.

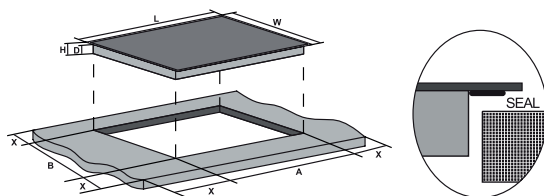
A	760 mm
B	50 mm (min)
C	20 mm (min)
D	Prívod vzduchu
E	Výstup vzduchu



Výrez otvoru pre varnú dosku

Vyrežte otvor v pracovnej doske podľa rozmerov nižšie uvedených v tabuľke.

Varná doska 60 cm	L	W	H	D	A	B	X
	590 mm	520 mm	56 mm	52 mm	555 mm + 5 mm	495 mm + 5 mm	50 mm



Okolo otvoru ponechajte aspoň 5 cm voľný priestor.

Uistite sa, že hrúbka pracovnej dosky je aspoň 30 mm.

Pracovná doska musí byť teplovzdorná, aby odolala vysokým teplotám, ktoré môže varná doska dosiahnuť počas používania.

Nalepenie penového tesnenia

Používajte iba penové tesnenie, ktoré sa s varnou doskou dodáva alebo ktoré výrobca varnej dosky odporúča. Penové tesnenie umožňuje udržiavať správnu polohu varnej dosky, a preto nie je nutné používať ďalší spôsob upevnenia.

Je dôležité inštalovať penové tesnenie pred vložením varnej dosky do vyrezaného otvoru.

Penové tesnenie zabraňuje vniknutiu tekutiny do skrinky.

NEINŠTALUJTE VARNÚ DOSKU BEZ RIADNE NALEPENÉHO TESNENIA!

1. Odstráňte ochrannú kryciu pásku z penového tesnenia.
2. Pripevnite penové tesnenie k spodnému vonkajšiemu okraju varnej dosky. Musí byť pripevnené po celej dĺžke okraja varnej dosky, ale nesmie prekryvať okraje.
3. Počas pripevnenia zaistite, aby sa penové tesnenie nedotklo ostrých predmetov.

Elektrické zapojenie

ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE SMIE VYKONÁVAŤ IBA KVALIFIKOVANÝ ELEKTRIKÁR PODĽA PREDPISOV A NORIEM PLATNÝCH V KRAJINE INŠTALÁCIE.

Ak je napájací prívod poškodený alebo je nutné ho vymeniť, musí to vykonať iba kvalifikovaný technik so zodpovedajúcim náradím, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.

Varná doska smie byť pripojená k sieti pomocou riadne uzemnenej zástrčky alebo pred odpojovač s minimálnou vzdialenosťou kontaktov 3 mm vo vypnutom stave, a to v prípade, že sa varná doska pripája na priamo do siete.

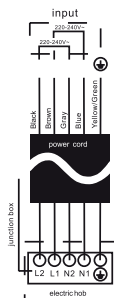
Varnú dosku je možné pripojiť iba k zdroju s impedanciou systému maximálne 0,427 ohmu. Pre viac informácií o impedancii systému sa obráťte na svojho dodávateľa elektrickej energie.

Osoba, ktorá vykonáva inštaláciu, musí zaistiť, že sa vykonalo správne elektrické zapojenie a toto zodpovedá bezpečnostným predpisom.

Neohýbajte ani nevystavujte napájací prívod nadmernému tlaku.

Je dôležité, aby elektrické zapojenie, stav napájacieho prívodu a pod. pravidelne skontroloval kvalifikovaný elektrikár.

Spôsoby zapojenia sú nasledujúce:



Varovanie:

Nikdy nevykonávajte elektrické zapojenie sami.

Varná doska nesmie byť inštalovaná nad chladiaci spotrebič, umývačku alebo sušičku.

Varná doska musí byť inštalovaná tak, aby bolo zaistené lepšie vyžarovanie tepla, aby sa zvýšila jej spoľahlivosť.

Stena a zóna v smere vyžarovaného tepla nad pracovnou plochou musí byť teplovzdorná.

Aby nedošlo k poškodeniu, musia byť sendvičová vrstva a lepidlo odolné proti teplu.

Na čistenie nepoužívajte parný čistič.

POUŽITIE

Dotykové ovládanie

Varná doska je vybavená elektronickými ovládacími prvkami, ktoré reagujú na jemný dotyk, nie je potrebné vyvíjať nadmerný tlak.

Na stlačenie ovládacieho prvku používajte bruško prsta, nie jeho končeky. Je dôležité, aby ste mali čisté a suché prsty.

Každý dotyk ovládacieho prvku je signalizovaný zvukovým sprievodom.

Udržujte ovládací panel a jeho prvky čisté a suché. Nekladte na ne predmety (napr. utierku a pod.). Aj malé množstvo vody môže sťažiť ovládanie varnej dosky.

Vhodný riad

Pod každou varnou zónou je inštalovaná indukčná cievka, ktorá po zapnutí vytvára elektromagnetické pole. To produkuje indukčný prúd vo feromagnetickom dne riadu, a preto je dôležité používať taký riad, ktorý je vhodný na indukčné varné dosky. Indukčný prúd ohrieva dno riadu, nie varnú dosku. Teplo z dna sa potom prenáša do potravín alebo tekutín v riade.

Na balení výrobku alebo na jeho dne skontrolujte, či je uvedený symbol indukcie. V takom prípade je riad vhodný na použitie.

Či je riad vhodný na indukčnú varnú dosku môžete skontrolovať aj tak, že k riadu priložíte magnet. Ak sa magnet priťahuje k riadu, je takýto riad vhodný na použitie.

Ak na varnú zónu umiestnite riad, ktorý nie je vhodný na použitie na indukčnej doske, na displeji danej varnej zóny sa rozblíkajú symbol  a varná zóna sa po niekoľkých sekundách vypne.

Materiál vhodný na použitie na indukčnej varnej doske: liatina, oceľ, smalt, nehrdzavejúca oceľ s feromagnetickým dnom.

Materiál nevhodný na použitie na indukčnej varnej doske: čistá nehrdzavejúca oceľ,

hliník alebo med' bez feromagnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika alebo kamenina.

Nikdy nepoužívajte na indukčnej varnej doske riad z plastu alebo melanínu.

Používajte riad s rovným a hladkým dnom, ktoré zodpovedá priemeru varnej zóny.

Nepoužívajte riad so zubatým okrajom, guľatým dnom alebo s poškodeným dnom.

Riad z varnej zóny zdvihnite smerom hore. Neposúvajte ho po varnej doske. Hrozí jej poškodenie.

Varná zóna indukčnej dosky sa automaticky prispôsobí priemeru dna riadu. Nepoužívajte však riad s príliš malým alebo veľkým priemerom dna – pozrite tabuľku nižšie.

Varná zóna	Minimálny priemer (mm)	Maximálny priemer (mm)
190 mm	140	190
Flexi zóna	200	400 × 200

Zapnutie/vypnutie varnej dosky

Stlačte a podržte tlačidlo ① na 3 sekundy, kým nezaznie zvukové upozornenie, ktoré označuje, že je varná doska zapnutá. Hneď ako sa na displeji výkonu a časovača zobrazí „-“, varná doska sa prepla do pohotovostného režimu a je pripravená na použitie.

Varnú dosku vypnete stlačením tlačidla ①. Pred vypnutím sa vždy uistite, že je výkon nastavený na 0.

Po vypnutí varnej dosky bude vetrák v prevádzke asi 1 minútu. Ide o normálny jav.

Vetrák odvádza horúci vzduch z priestoru pod doskou a ochladzuje varnú dosku, aby nedošlo k jej prehriatiu.



Poznámka:

Varná doska sa automaticky vypne po 1 minúte nečinnosti. Ak dôjde k prerušeniu dodávky elektrickej energie, všetky nastavenia budú zmazané.

Zapnutie/vypnutie varnej zóny

1. Na varnú zónu položte hrniec alebo riad. Uistite sa, že sú dno riadu a plocha varnej zóny čisté a suché.
2. Stlačte tlačidlo varnej zóny, ktorú chcete používať.
3. Displej varnej zóny sa rozbliká a tlačidlami +/- nastavte požadovaný výkon v rozmedzí od 0 do 9, kde 0 predstavuje vypnutú varnú zónu, 1 predstavuje najnižší výkon a 9 predstavuje najvyšší výkon. Východiskové nastavenie je 5. Stlačením a podržaním tlačidla +/- zrýchlite nastavenie.
4. Hneď ako hodnota výkonu na displeji prestane blikať, je výkon nastavený.
5. Ak potrebujete varnú zónu vypnúť, nastavte výkon na 0.

Detektor riadu

Detektor riadu slúži na bezpečnú prevádzku varnej dosky. Varná zóna sa nezapne a na displeji sa zobrazí symbol , ak:

1. ste na varnú zónu položili riad nevhodný na použitie na indukčnej varnej doske;
2. ste neumiestnili riad na požadovanú varnú zónu;
3. je priemer dna riadu príliš malý alebo nie je umiestnený na strede varnej zóny. Hneď ako sa vykoná náprava, varná zóna sa spustí a začne hriať. Symbol  z displeja zmizne.

Ak sa nevykoná náprava do 2 minút, displej varnej zóny sa automaticky vypne.

Ak na varnú zónu umiestnite riad s malým priemerom dna, nevhodný riad alebo malé

predmety (napr. nôž, vidlička, kľúče a pod.), daná varná zóna sa automaticky vypne po 1 minúte.



Poznámka:

Po dokončení prípravy varnú zónu vždy vypnite. Zabráňte tomu, aby sa detektor riadu nadbytočne aktivoval.

Indikátor zvyškového tepla

Po vypnutí varnej zóny alebo celej varnej dosky zostávajú varné zóny horúce určitý čas. V takom prípade sa na displeji danej varnej zóny zobrazí „H“. Nedotýkajte sa ani nekladte na varnú zónu, ktorá je označená indikátorom zvyškového tepla „H“, žiadne predmety. Hrozí riziko vážneho popálenia alebo vznik požiaru.

Hneď ako dôjde k ochladeniu varnej zóny na bezpečnú teplotu, pri ktorej už nehrozí popálenie, indikátor zvyškového tepla z displeja zmizne.

Uzamknutie ovládacieho panelu

Aby ste zabránili náhodnej alebo nežiaducej zmene nastavenia, aktivujte zámok ovládacieho panelu.

Keď je ovládací panel zamknutý, sú všetky ovládacie prvky neaktívne, s výnimkou tlačidiel ① a ②.

Stlačte tlačidlo ②. Na displeji časovača sa zobrazí „Lo“ (zámok) a uzamknutie ovládacieho panelu bude aktivované.

Ak potrebujete uzamknutie ovládacieho panelu vypnúť, uistite sa, že je varná doska zapnutá. Stlačte a podržte tlačidlo ② asi 3 sekundy, kým nezaznie zvukové upozornenie. „Lo“ z displeja časovača zmizne.



Poznámka:

Tlačidlo ① zostáva aktívne pre prípad náhleho vypnutia varnej dosky. Ale pred ďalšou prevádzkou je potrebné uzamknutie ovládacieho panelu vypnúť.

Funkcia Stop & Go

Funkcia Stop & Go slúži na dočasné pozastavenie chodu všetkých zón varnej dosky a na ich následnú obnovu.

1. Ak potrebujete chod varnej dosky dočasne pozastaviť, stlačte raz krátko tlačidlo ②. Chod všetkých varných zón sa pozastaví a prestanú hriať. Na displejoch sa zobrazí „P“.
2. Ak potrebujete pokračovať v chode, stlačte znovu tlačidlo ② a na všetkých varných zónach sa obnoví pôvodné nastavenie. Symbol „P“ z displejov zmizne.
3. Chod varnej dosky bude prerušený na maximálne 10 minút, potom sa varná doska automaticky vypne a prepne do pohotovostného režimu.
4. Varnú dosku môžete kedykoľvek vypnúť a prepnúť do pohotovostného režimu stlačením tlačidla ①. Tým zrušíte aj funkciu Stop & Go.

Funkcia Booster

Funkcia Booster umožňuje zapnúť varnú zónu na maximálny výkon na 5 minút. Umožňuje tak zrýchliť ohrev a skrátiť čas prípravy.

1. Stlačte tlačidlo varnej zóny, ktorú chcete používať.
2. Stlačte tlačidlo ② na zapnutie funkcie Booster. Na displeji vybranej varnej zóny sa na 5 sekúnd rozblíkajú symbol „b“. Hneď ako prestane blikať, je funkcia Booster aktívna. Varná zóna sa spustí na maximálny výkon.
3. Funkcia Booster bude aktívna 5 minút a potom sa automaticky varná zóna prepne na posledný nastavený výkon (ak ste pred stlačením tlačidla ② výkon nastavili).

alebo na najvyšší výkon.

4. Ak potrebujete funkciu Booster zrušiť skôr, stlačte tlačidlo **@** alebo tlačidlami +/- upravte výkon varnej zóny.
5. Ak pri použití funkcie Booster je v prevádzke aj varná zóna vo zvislom smere a je nastavený vyšší výkon než 2, programátor automaticky prepne nastavený výkon takejto varnej zóny na úroveň 2.

Flexi zóna

Varná doska je vybavená dvoma flexi zónami. Každú flexi zónu je možné používať buď ako dve samostatné varné zóny, alebo jednu varnú zónu.

Každá varná zóna je vybavená vlastným ovládacím tlačidlom **I**.

Ak budete používať flexi zónu ako jednu varnú zónu, môžete riad presunúť zozadu smerom dopredu a naopak bez toho, aby ste museli nastavovať výkon na varnej zóne, kam ste najnovšie riad umiestnili. Pri presunutí riadu dôjde k automatickému zapnutiu a nastaveniu rovnakého výkonu tej časti varnej zóny, kam riad umiestnite. Pôvodné miesto, kde bol riad umiestnený, sa vypne.

Dôležité: Vždy ukladajte riad do stredu jednotlivých varných zón. Takéto stredu sú označené krížom. Ak budete používať veľký, oválny, obdĺžnikový alebo podlhovastý riad, umiestnite riad do stredu flexi zóny tak, aby zakrýval oba vyznačené kríže.

1. Aby ste mohli aktivovať flexi zónu, stlačte najskôr tlačidlo jednej z varných zón vybranej flexi zóny (napr. ak chcete aktivovať ľavú flexi zónu, stlačte tlačidlo buď zadnej, alebo prednej ľavej varnej zóny).
2. Potom stlačte tlačidlo **I**. Indikátor vybranej flexi zóny sa rozsvieti a displej varnej zóny, ktorú ste predtým vybrali, sa rozblíka.
3. Posunutím ovládača nastavte požadovaný výkon. Ten sa zobrazí na displeji varnej zóny.
4. Ak potrebujete zrušiť funkciu flexi zóny, stlačte najskôr jedno z tlačidiel varných zón z vybranej flexi zóny (napr. ak chcete deaktivovať ľavú flexi zónu, stlačte tlačidlo buď zadnej, alebo prednej ľavej varnej zóny).
5. Hneď ako sa rozblíka displej varnej zóny, ktorú ste vybrali, stlačte tlačidlo **I**. Indikátor vybranej flexi zóny zhasne.

Funkcia kuchynskej minútky

Funkcia kuchynskej minútky umožňuje nastaviť čas, po ktorého uplynutí zaznie zvukový signál. Varná doska zostane v prevádzke.

Ak chcete používať kuchynskú minútku, nevyberajte žiadnu varnú zónu. Inak by po uplynutí nastaveného času došlo k vypnutiu varnej zóny.

1. Stlačte tlačidlo **⌚** a indikátor nastavenia časovača sa rozblíka.
2. Tlačidlami +/- nastavte čas kuchynskej minútky. Stlačením a podržaním tlačidla +/- zrýchlite nastavenie. Stlačením a podržaním tlačidla **⌚** sa nastavenie času bude načítat v sekvencii: po jednotkách – po desiatkach – potvrdenie – po jednotkách atď.
3. Čas kuchynskej minútky môžete nastaviť v rozmedzí od 0 do 30 minút.
4. Na rýchle potvrdenie stlačte znovu tlačidlo **⌚** a odpočítavanie sa ihneď spustí.
5. Po uplynutí kuchynskej minútky zaznie zvukový signál a ten bude znieť asi 30 sekúnd. Na displeji sa zobrazí „-“. Stlačením ľubovoľného tlačidla zvukový signál zrušíte.

Automatické vypnutie varnej zóny

Táto funkcia umožňuje automaticky vypnúť a prepnúť do pohotovostného režimu vybranú varnú zónu. Pre každú varnú zónu môžete nastaviť iný čas.

1. Stlačte tlačidlo varnej zóny, ktorú chcete používať.

2. Stlačte tlačidlo  a indikátor nastavenia časovača sa rozblíka.
3. Tlačidlami +/- nastavte čas, po ktorého uplynutí sa varná zóna vypne a prepne do pohotovostného režimu. Stlačením a podržaním tlačidla +/- zrýchlite nastavenie. Stlačením a podržaním tlačidla  sa nastavenie času bude načítat v sekvencii: po jednotkách – po desiatkach – potvrdenie – po jednotkách atď.
4. Čas automatického vypnutia môžete nastaviť v rozmedzí od 0 do 30 minút.
5. Na rýchle potvrdenie stlačte znovu tlačidlo  a odpočítavanie sa ihneď spustí. Alebo vyčkajte, až hodnota na displeji časovača prestane blikať.
6. Vedľa indikátora výkonu varnej dosky, pri ktorej ste nastavili automatické vypnutie, sa rozsvieti červený bod. Stlačením tlačidla varnej zóny zobrazíte zostávajúci čas automatického vypnutia.
7. Ak ste nastavili automatické vypnutie pri viacerých varných zónach, na displeji časovača sa odpočítava najkratší čas. Červený bod vedľa indikátora výkonu varnej zóny blika.
8. Hneď ako uplynie nastavený čas, varná zóna prestane hriať, automaticky sa vypne a prepne do pohotovostného režimu.

Poznámka:



Funkciu kuchynskej minútky a automatického vypnutia môžete používať súčasne. Na displeji časovača sa vždy bude odpočítavať najkratší nastavený čas. Ak má kuchynská minútka ten najkratší čas, červený bod vedľa indikátora časovača bude blikať. Ak má automatické vypnutie ten najkratší čas, červený bod zodpovedajúcej varnej zóny bude blikať. Ak potrebujete skontrolovať čas kuchynskej minútky, zatiaľ čo sa odpočítava čas automatického vypnutia, stlačte krátko tlačidlo .

Automatické vypnutie varnej dosky

Varná doska je vybavená funkciou automatického vypnutia a prepnutia do pohotovostného režimu. Táto situácia nastane, ak zabudnete vypnúť varnú zónu alebo celú varnú dosku. V tabuľke nižšie sú uvedené východiskové časy automatického vypnutia pre jednotlivé výkony.

Výkon	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Čas, po ktorého uplynutí sa doska vypne	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Ochrana proti prehriatiu

Varná doska je vybavená teplotným senzorom, ktorý sníma teplotu vnútri varnej dosky. Ak senzor zaznamená nadmerne vysokú teplotu, dôjde k automatickému vypnutiu varnej dosky.

Ochrana proti pretečeniu

Z bezpečnostných dôvodov sa varná doska automaticky vypne, ak dôjde k pretečeniu hrnca a tekutina vnikne na ovládací panel. Všetky tlačidlá sa deaktivujú, s výnimkou tlačidiel  a . To isté sa môže stať, ak utriete ovládací panel veľmi vlhkou handrou. Tlačidlá zostanú neaktívne, kým ovládací panel neutriete dosucha.

TIPY A RADY

Na rýchlu a efektívnu prípravu najskôr nastavte maximálny výkon a potom ho podľa

potreby znížte.

Používajte pokrievku, aby ste skrátili čas prípravy a znížili spotrebu elektrickej energie. Olej alebo tuk na smaženie sa ohrievajú veľmi rýchlo a môžu dosiahnuť veľmi vysoké teploty. Je preto dôležité pri smažení alebo opekaní zvýšiť mieru opatrnosti, aby nedošlo k vznieteniu alebo vážnemu popáleniu.

Znížte množstvo tekutiny alebo tuku, aby ste skrátili čas prípravy.

Mierny var

Mierny var (teplota asi 85 °C) je ideálny na prípravu lahodných polievok alebo omáčok. Vyznačuje sa tým, že sa tvoria občasné vzduchové bubliny, ktoré pomaly stúpajú smerom hore. Pomáhajú tak rozvinúť chuť bez toho, aby došlo k prevareniu potravín.

Ak budete pripravovať ryžu alebo cestoviny, je vhodné nastaviť vyšší výkon, aby ste zaistili, že sa potraviny správne uvaria.

Príprava steakov

Pri príprave steakov je dôležité nechať mäso odpočinúť asi 20 minút pri izbovej teplote, než ho budete opekať.

Rozohrejte panvicu s ťažkým dnom. Potrite steak z oboch strán olejom, trochu oleja nalejte na panvicu a opatrne na ňu položte mäso.

Otočte mäsom len raz. Presný čas prípravy závisí od hrúbky steaku a osobných preferencií, ako má byť steak prepečený. Čas prípravy tak môže byť od 2 do 8 minút na každej strane.

Stlačte mäso uprostred, aby ste zistili, či je dostatočne prepečené. Čím pevnejšie je, tým prepečenejšie bude.

Pred podávaním nechajte steak odpočinúť na teplom mieste niekoľko minút.

Restovanie

Na smaženie používajte veľkú panvicu s vysokým okrajom a plochým dnom.

Prípravte si všetky suroviny. Smaženie je veľmi rýchle.

Ak budete pripravovať väčšie množstvo surovín, rozdeľte ich na menšie dávky.

Rozohrejte panvicu a pridajte asi dve lyžice oleja.

Najskôr pripravte mäso, uložte nabok na teplé miesto.

Potom pripravte zeleninu. Až bude teplá, ale stále chrumkavá, znížte výkon a vložte mäso späť. Pridajte omáčku.

Prehrejte všetky suroviny a okamžite podávajte.

Nastavenie výkonu

V nižšie uvedenej tabuľke sú uvedené odporúčané výkony pre jednotlivé spôsoby prípravy. Vlastný čas prípravy sa môže líšiť v závislosti od riadu, množstva surovín a pod.

Výkon	Spôsob prípravy
1 až 2	Postupné a mierne ohriatie malého množstva potravín Rozpustenie čokolády, masla Príprava krehkých potravín, ktoré sa môžu ľahko spáliť Pomalé varenie
3 až 4	Ohrev potravín a tekutín Rýchly ohrev Príprava ryže
5 až 6	Príprava palacinek

7 až 8	Restovanie Príprava cestovín
9	Smaženie Opekanie Privedenie do varu

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením alebo akoukoľvek údržbou vždy varnú dosku vypnite a nechajte celkom vychladnúť, až symbol „H“ z displejov zmizne. Varnú dosku čistite po každom použití.



Varovanie:

Nikdy neponárajte spotrebič, prírodný kábel ani zástrčku prírodného kábla do vody ani inej tekutiny.

Na čistenie žiadnych častí spotrebiča nepoužívajte umelohmotné alebo kovové drôtenky, hrubé čistiace prostriedky, chemikálie, benzín, rozpúšťadlá ani iné podobné látky.

Mohlo by dôjsť k vážnemu narušeniu povrchovej úpravy.

Vonkajší povrch varnej dosky utrite čistou utierkou mierne navlhčenou v teplej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu. Utrite suchou utierkou. Na čistenie varnej dosky môžete používať aj kuchynské papierové utierky.

Ak je varná doska zašpinená, napr. dôjde k pripáleniu potravín, ktoré pretiekli, použite špeciálny čistiaci prostriedok na sklokeramické dosky, ktorý je dostupný v bežnej obchodnej sieti. Pri čistení dodržujte pokyny výrobcu daného čistiaceho prostriedku.

Ak dôjde k pretečeniu vody v hrnci, odstráňte hrniec z varnej zóny a utrite ju suchou utierkou.

Nevystavujte varnú dosku extrémnym teplotám, napr. neutierajte horúcu varnú dosku utierkou namočenou v studenej vode.

Zvláštnu pozornosť je potrebné venovať odstraňovaniu pripálených potravín alebo tekutín, aby nedošlo k trvalému poškodeniu povrchovej úpravy. Ak dôjde k pripáleniu cukru, sladkostí, plastov a pod. priamo na varnej zóne, môže dôjsť k poškodeniu povrchovej úpravy varnej dosky. V takom prípade je potrebné odstrániť pripáleniny ešte za tepla a so zvýšenou opatrnosťou. Na odstránenie môžete použiť špeciálne škrabky na varné dosky, ktoré sú opatrené ostrou hranou.



Varovanie:

Na čistenie varnej dosky NIKDY nepoužívajte parný čistič ani tlakový čistič.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Riešenie
Varnú dosku nie je možné zapnúť.	Skontrolujte, či nebola prerušená dodávka elektrickej energie.
	Skontrolujte, či je varná doska správne zapojená do siete.

Varná doska sa vyplá.	Skontrolujte, či ste nenastavili automatické vypnutie varnej zóny.
	Uplynul čas, po ktorom sa varná doska automaticky vypne – pozrite časť „Automatické vypnutie varnej dosky“.
	Došlo k pretečeniu vody v hrnci a voda vnikla na ovládací panel. Utrite vodu z panelu suchou utierkou.
Ovládacie prvky nie sú aktívne.	Skontrolujte, či nie je aktívny zámok ovládacieho panelu.
	Došlo k pretečeniu vody v hrnci a voda vnikla na ovládací panel. Utrite vodu z panelu suchou utierkou.
Po vypnutí varnej zóny sa na displeji zobrazil symbol „H“.	Ide o normálny jav. Symbol „H“ indikuje, že varná zóna je stále horúca a je nebezpečné sa jej dotýkať.
Povrch varnej dosky je poškrabaný.	Skontrolujte, či používate správny riad s hladkým dnom.
	Skontrolujte, či nepoužívate čistiace prostriedky s abrazívnym účinkom.
Riad počas použitia na indukčnej varnej doske vydáva praskavý alebo cvakavý zvuk.	Ide o normálny jav. Ide o zvuk indukčnej cievky počas prevádzky v kombinácii s rôznymi materiálmi, z ktorých je riad vyrobený.

Ak problém nie je uvedený v tabuľke vyššie alebo sa problém nepodarilo vyriešiť, vypnite spotrebič, odpojte zástrčku prírodného kábla od sieťovej zásuvky a obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

Chybové hlásenia

Hneď ako sa vyskytne neobvyklá situácia, indukčná varná doska sa prepne do ochranného režimu a na displeji sa zobrazí chybové hlásenie.

Chybové hlásenie	Príčina	Riešenie
E1/E2	Neobvyklý zdroj napájania.	Skontrolujte zdroj napájania, či je v poriadku. Potom znovu zapnite.
E3	Vysoká teplota senzora prázdneho riadu	Skontrolujte, či sa z riadu nevyvarila voda. Doplňte vodu a pokračujte v príprave.
E5	Vysoká teplota teplotného senzora	Nechajte varnú dosku vychladnúť a potom ju môžete znovu používať.
Iné chybové hlásenie		Vypnite varnú dosku a obráťte sa na autorizovaný servis.

**Köszönjük, hogy megvásárolta a SIGURO márka termékét.
Köszönjük, hogy megtisztelt bennünket a bizalmával! Örömmel mutatjuk be Önnek a készülékünket, a készülék funkcióit és a készülék használatát.**

Hiszünk abban, hogy tisztességes és felelős vállalat vagyunk, ezért csak olyan beszállítókkal dolgozunk együtt, akik megfelelnek a munkavállalók érdekeinek a védelmére, a munkavállalói visszaélések megelőzésére, továbbá a tisztességes munkakörülmények biztosítására vonatkozó szigorú kritériumainknak.

Amennyiben a készüléken olyan karbantartást vagy javítást kíván végrehajtani, amelyhez a készüléket meg kell bontani, akkor forduljon a márkaszervizhez siguro@alza.cz, vagy hívja fel a vevőszolgálatunkat. A kényelmesebb ügyintézés érdekében egybevitük a kapcsolati helyeinket, így a fenti kapcsolatokat nem csak a javítások és karbantartások megrendeléséhez, hanem a reklamációk benyújtásához vagy a garancia utáni szervizeléshez is fel lehet használni.

BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK



A használatba vétel előtt figyelmesen olvassa el a jelen útmutatót, és azt későbbi felhasználásokhoz is őrizze meg.

1. A készüléket 8 évnél idősebb gyerekek, idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseinek a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják.
2. A készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak.
3. A készüléket gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett tisztíthatják.
4. Az áramütések megelőzése érdekében, a készülék sérült hálózati vezetékeit csak márkaszerviz, vagy villanyszerelő szakember cserélheti ki.
5. **FIGYELMEZTETÉS!** Ha a felület megrepedt, akkor a készüléket azonnal kapcsolja ki és a hálózati vezetéket is húzza ki, ellenkező esetben a készülék áramütést okozhat.
6. **FIGYELMEZTETÉS!** A készülék és a megfogható felületek a használat közben felforrósodnak.
7. Ne érintse meg a főzőzónákat.

8. A készülék közelében ne hagyja felügyelet nélkül a 8 évesnél fiatalabb gyerekeket.
9. A készüléket gőzölős tisztítóval tisztítani tilos.
10. Fém tárgyakat (kés, villa, kanál, fedő stb.) ne tegyen a főzőlapra, mert felmelegedhetnek.
11. A használat befejezése után a főzőzónán állítson be „0” teljesítményt. Ne bízza magát az edény érzékelőre.
12. A készüléket nem szabad időkapcsolóval vagy más készülékkel vezérelt (távírányított) fali aljzathoz csatlakoztatni.
13. **FIGYELMEZTETÉS!** Ha olajban vagy zsírban süt, akkor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül, a kifröccsenő zsiradék tüzet is okozhat.
14. A tüzet vízzel oltani tilos! A készüléket áramtalanítsa (pl. a kismegszakító kikapcsolásával) és a tüzet éghetetlen anyaggal takarja le.
15. **FIGYELMEZTETÉS!** A főzés közben legyen a készülék közelében. Rövid idejű főzés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
16. **FIGYELMEZTETÉS!** Tűzveszély! A főzőlapra ne helyezzen gyúlékony anyagokat.
17. **FIGYELMEZTETÉS!** A főzőlapot csak a készülék gyártója által ajánlott, vagy a készülékhez mellékelte, illetve a készülékbe épített burkolattal fedje le. Nem megfelelő burkolat használata kockázatos helyzeteket teremthet.

Áramütés veszélye!

18. A jelen útmutatóban leírt előírások be nem tartása esetén akár halálos áramütés is érheti.
19. A készülék karbantartásának vagy tisztításának a megkezdése előtt a készüléket le kell választani az elektromos hálózatról (pl. a kismegszakító lekapcsolásával).
20. A készüléket le kell földelni.
21. Az elektromos bekötéseken munkát csak villanszerelő szakember végezhet.
22. Ha a készülék felső lapja repedt vagy sérült, akkor a készüléket bekapcsolni és használni tilos. A készüléket kapcsolja le és feszültségmentesítse, majd forduljon a márkaszervízhez.
23. A tisztítás megkezdése előtt a készüléket kapcsolja le. Javasoljuk a kismegszakító lekapcsolását is.

Balesetveszély!

24. Legyen különösen óvatos. A készülék szélei élesek, kézsérülést okozhatnak.
25. A speciális kaparó éles eszköz. Legyen óvatos, mert az él sérülést okozhat. A kaparót gyerekektől elzárva tárolja.

Biztonsági figyelmeztetések

26. A készülék telepítése és első használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót.
27. A készülékre ne helyezzen gyúlékony vagy hőérzékeny tárgyakat, anyagokat és eszközöket.
28. A készülék telepítését végző személynek is el kell olvasnia a jelen útmutatót.
29. A biztonságos használat érdekében a készüléket csak a jelen útmutatóban leírtak betartásával szabad telepíteni.
30. A készüléket kizárólag csak villanszerelő szakember kötheti be az

elektromos hálózatra.

31. A készüléket egy főkapcsolón keresztül kell az elektromos hálózathoz csatlakoztatni. A főkapcsoló lekapcsolásával a készüléknek feszültségmentes állapotba kell kerülnie.
32. A készülék szakszerűtlen telepítése esetén a garancia és a kárfelelősség is megszűnik.
33. A bekapcsolt készüléket ne hagyja felügyelet nélkül.
34. A készüléket ne használja lerakó vagy tároló felületként.
35. A készülékre ne helyezzen idegen tárgyakat vagy eszközöket.
36. A készülék közelében ne használjon és ne tároljon olyan tárgyakat és eszközöket, valamint elektronikákat, amelyek érzékenyek a mágneses mező hatására (pl. bankkártyát, memóriakártyát, számítógépet, MP3 lejátszót stb.).
37. A készüléket a helyiség levegőjének a fűtéséhez használni tilos.
38. A gyerekeket tartsa távol a készüléktől, előzze meg, hogy a gyerekek a készülékkel játszanak vagy arra felmásszanak. Égési sérülések veszélye.
39. A főzőlap feletti szekrénybe ne tegyen olyan tárgyakat, amelyeket gyerekek használnak (pl. játékokat).
40. A készüléket ne próbálja megjavítani vagy átalakítani. A készülékben nincs olyan alkatrész, amelyet a felhasználó is kicserélhet. A javításokat a márkaszerviznél rendelje meg.
41. A készülékre ne rakjon nehéz tárgyakat, a készülékre ne álljon rá és a készüléket ne nyomja nagy erővel.
42. Ügyeljen arra, hogy a készülékre ne essen nehéz vagy kemény tárgy. A készülék felülete megrepedhet.
43. Ne használjon olyan edényeket, amelyeknek nem sima a fenéke, az edényeket ne húzza a készülék felületén.
44. A készülék tisztításához ne használjon durva és karcoló tisztítószeret, vagy például drótszivacsot.
45. A készüléket háztartásokban, illetve a következő helyeken lehet használni:
 - mezőgazdasági üzemek;
 - szállodák, motelek, kempingek és más szállásadó helyek;
 - „Bed & Breakfast” típusú szálláshelyek, turistaszállások.

Égésügygi kockázat

46. Ez a termék megfelel a kifestültségű berendezések biztonságára és az elektromágneses kompatibilitásra vonatkozó EU irányelveknek. A súlyos vagy akár halálos balesetek megelőzése érdekében a beépített szívritmus-szabályozót vagy más orvosi implantátumot (pl. inzulin pumpát stb.) használó személyek a készülék használata előtt konzultáljanak a kezelőorvosukkal, vagy az implantátum gyártójával.
47. A nem megfelelő használat akár halálos balesetet is okozhat.

Égési sérülés veszélye!

48. A jelen útmutatóban leírt előírások be nem tartása esetén égési sérüléseket szenvedhet.
49. A készülék és a rá helyezett edények a használat közben erősen felmelegsznek, illetve veszélyt jelentenek az edények forró tartamai is.
50. Ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a forró felületekhez vagy tárgyakhoz.

51. Az edények fogantyúi is forrók lehetnek. Ügyeljen arra, hogy az edények fogantyúi ne legyenek a másik bekapcsolt főzőzóna felett. Az edények fogantyúit úgy fordítsa el, hogy véletlenül se rántsa le az edényeket.



- 1 Bal hátsó főzőzóna, teljesítmény:
1 500 W/Booster 2 000 W
- 2 Bal flexi főzőzóna, teljesítmény
3000 W/Booster 3 600 W
- 3 Bal első főzőzóna, teljesítmény:
2 000 W/Booster 2 600 W
- 4 Működtető panel
- 5 Jobb hátsó főzőzóna, teljesítmény 2 000 W/Booster 2 600 W
- 6 Jobb flexi főzőzóna, teljesítmény 3000 W/Booster 3 600 W
- 7 Jobb első főzőzóna, teljesítmény: 1 500 W/Booster 2 000 W

Működtető panel

	Főzőlap be- és kikapcsolása
	Működtető panel zárolás gomb
	Teljesítmény és idő beállító csúszka
	Főzőzóna kijelző (mindegyik főzőzónának saját kijelzője van)
	Bal hátsó főzőzóna gomb
	Bal első főzőzóna gomb
	Jobb hátsó főzőzóna gomb
	Jobb első főzőzóna gomb
	Időkapcsoló gomb
	Időkapcsoló kijelző
	Stop & Go gomb
	Booster funkció gomb
	Flexi főzőzóna gomb

Tápellátás	220–240 V~, 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	7 200 W
Bal első főzőzóna	190 mm, 2 000 W, Booster 2 600 W
Bal hátsó főzőzóna	190 mm, 1 500 W, Booster 2 000 W
Jobb első főzőzóna	190 mm, 1 500 W, Booster 2 000 W
Jobb hátsó főzőzóna	190 mm, 2 000 W, Booster 2 600 W
Flexi főzőzónák	400 × 190 mm, 3 000 W, Booster 3 600 W
A főzőlap mérete	590 × 520 × 56 mm
Munkalap nyílás méret a főzőlap beépítéséhez	555 + 5 mm × 495 + 5 mm
Tömeg	12,41 kg

TELEPÍTÉS

A KÉSZÜLÉKET A FELHASZNÁLÁS ORSZÁGÁBAN ÉRVÉNYES ÉRINTÉSVÉDELMI ELŐÍRÁSOK ÉS A VONATKOZÓ EGYÉB SZABVÁNYOK SZERINT KELL TELEPÍTENI. A KÉSZÜLÉK TELEPÍTÉSÉT BÍZZA SZAKEMBERRE.

A főzőlapot óvatosan csomagolja ki, és ellenőrizze le a készülék sérülésmentességét. Sérült készüléket beépíteni és használni tilos. Égési sérülések veszélye.

A telepítési hely kiválasztása

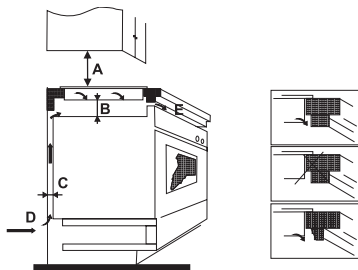
A telepítés helyének a kiválasztásakor vegye figyelembe, hogy biztosítani kell a főzőlap megfelelő szellőztetését. A levegő beszívó és kifúvó nyílásokat nem szabad eltakarni vagy blokkolni.

Biztonsági okokból be kell tartani a főzőlap és a felette elhelyezett szekrény közti minimális távolságot. Ez a minimális távolság 76 cm.

A főzőlapot nem szabad szellőzés nélküli sütő, mosógép vagy mosogatógép fölé beépíteni.

Az ajánlott méreteket (az alábbi ábra szerint) a táblázatban találja meg.

A	760 mm
B	50 mm (minimum)
C	20 mm (minimum)

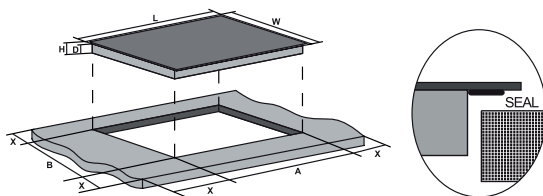


D	Levegő elszívó
E	Levegő kiáramlás

Munkalap nyílás méret a főzőlap beépítéséhez

A munkalapba (az alábbi táblázatban megadott méretekkel) fűrészeljén nyílást.

Fő- zőlap 60 cm	L	W	H	D	A	B	X
	590 mm	520 mm	56 mm	52 mm	555 mm + 5 mm	495 mm + 5 mm	50 mm



A nyílás körül legalább 5 cm széles területet kell szabadon hagyni.

A munkalap vastagsága legyen legalább 30 mm.

A munkalap legyen hőálló, bírja ki a használat közben a készülék által előállított meleget.

Felragasztott szivacsos tömítés

Csak a készülékhez mellékelt (vagy azzal azonos paraméterű) szivacsos tömítőanyagot használjon. A szivacsos tömítés biztosítja a készülék helyzetét a munkalapban, ezért nem kell a készüléket más módon rögzíteni.

A szivacsos tömítést a készülék nyílásba helyezése előtt ragassza fel a nyílás szélére.

A szivacsos tömítés meggátolja a víz és egyéb folyadékok munkalapba szivárgását.

A FŐZŐLAPOT A FELRAGASZTOTT TÖMÍTÉS NÉLKÜL NE TEGYE A NYÍLÁSBA!

1. A szivacsos tömítésről távolítsa el a védőfóliát.
2. A tömítést ragassza a főzőlap alsó részére. A tömítést a főzőlap teljes kerületére fel kell ragasztani, a tömítés ne lógjon ki a főzőlap alól.
3. A tömítés nem érhet hozzá éles élekhez vagy tárgyakhoz.

Elektromos bekötés

A FŐZŐLAPOT CSAK A HELYI ÉRINTÉSVÉDELMI ELŐÍRÁSOKAT ÉS VONATKOZÓ SZABVÁNYOKAT ISMERŐ VILLANSZERELŐ SZAKEMBER KÖTHETI BE AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATRA.

Amennyiben a készülék hálózati vezetéke megsérült, akkor azt azonos paraméterű vezetékkel kell helyettesíteni. Ezt a munkát csak villanszerelő szakember hajthatja végre.

A főzőlapot csatlakozó dugó használatával lehet a szabályszerűen leföldelt aljzathoz csatlakoztatni. Amennyiben a csatlakoztatás közvetlenül a hálózatra történik (fix bekötéssel), akkor legalább 3 mm-es légréssel rendelkező megszakítót (főkapcsolót) kell a hálózati ágba beépíteni.

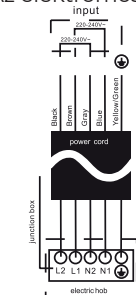
A rendszer impedanciája nem lehet 0,427 ohmnál több. Az impedancia értékről kérjen tájékoztatást az áramszolgáltatójától.

A bekötést csak villanyszerelő szakember hajthatja végre, a bekötésért a villanyszerelő szakember felel.

A hálózati vezetéket ne törje meg, és ne hajtogassa, valamint ne terhelje meg erővel.

Az elektromos bekötést rendszeresen ellenőriztesse le villanyszerelő szakemberrel.

Az elektromos bekötés:



Figyelmeztetés!

A felhasználó nem kötheti be a készüléket az elektromos hálózatra.

A főzőlapot hűtőkészülék, mosogató- vagy mosógép, illetve szárítógép fölé beépíteni tilos.

A főzőlapot úgy kell beépíteni, hogy a keletkező hő el tudjon távozni.

A hőáramlás irányában található anyagok és tárgyak legyenek hőállóak.

A munkalap és a ragasztó is legyen hőálló.

A készüléket gőzt képző készülékekkel tisztítani tilos.

HASZNÁLAT

Érintéses működtetés

A főzőlap működtető paneljén érintésre reagáló kezelő elemek találhatók (nem kell erővel nyomni a gombokat).

A működtető elemekre az ujjpárnáját (ne az ujj végét) helyezze rá. Az ujjá és a keze legyen tiszta és száraz.

A működtető elem megérintése után sípszó hallatszik.

A működtető panelt tartsa tiszta és száraz állapotban. A működtető panelre ne helyezzen rá tárgyakat (pl. konyharuhát). Kis mennyiségű nedvesség is zavarhatja a működtető elemek megfelelő használatát.

Megfelelő edények

A főzőlap kerámia lapja alatt egy elektromos tekercs található. A tekercsen átfolyó váltóáram létrehoz egy indukált mágneses teret, a létrehozott mágneses tér pedig áramot gerjeszt magában az edényben.

Ez az áram alakul át hővé a serpenyőben vagy más megfelelő edényben, tehát nem a főzőlap fűt. Az edény fenekében keletkező hő felmelegíti az edény tartalmát.

A készüléken csak olyan edényt lehet használni, amely indukciós főzőlaphoz készült (az indukció jelét az edény csomagolásán vagy magán az edényen találja meg). Az indukció jellel megjelölt edényeket használni lehet az indukciós főzőlapokon.

Az edény használhatóságát a fenékre helyezett mágnessel lehet leellenőrizni. Ha az

edény feneke a mágneset magához vonzza, akkor az edény használható indukciós főzőlapon.

Ha az indukciós főzőlap valamelyik zónájára olyan edényt helyez rá, amely nem használható az indukciós főzőlapon, akkor az adott főzőzóna kijelzőjén a  jel villog, majd a főzőzóna néhány másodperc múlva lekapcsol.

Az indukciós főzőlapokon használható edények anyagai: vasöntvény, acél, zománcos edény, rozsdamentes acél ferromágneses fenékkel.

Az indukciós főzőlapokon nem használható edények anyagai: tiszta rozsdamentes acél, alumínium és réz (ferromágneses fenék nélkül), üveg, fa, porcelán, kerámia, kő stb.

Az indukciós főzőlapon ne használjon műanyag vagy melamin bevonatú edényeket.

Az edény feneke legyen sima, az átmérője feleljen meg a főzőzóna átmérőjének.

Ne használjon fogazott, domború vagy homorú, vagy sérült fenékű edényeket.

Az edényt a főzőzónáról felfelé emelje le. Az edényt ne húzza a főzőlapon. A főzőlap megsérülhet.

Az indukciós főzőlap főzőzónája érzékeli az edény fenekének az átmérőjét, és csak ezen a területen fűt. Ennek ellenére nem javasoljuk túl kis vagy túl nagy fenékátmérőjű edények használatát.

Főzőzóna	Minimális átmérő (mm)	Maximális átmérő (mm)
190 mm	140	190
Flexi főzőzóna	200	400 × 200

A főzőlap be- és kikapcsolása

Nyomja meg és 3 másodpercig tartsa benyomva a  gombot, sípszó jelzi a készülék bekapcsolását. A teljesítmény és az időkapcsoló kijelzőn a „-” jel megjelenése a készenléti üzemmód bekapcsolását mutatja. A készülék használatra kész.

A főzőlap kikapcsolásához a  gombot tartsa benyomva. A kikapcsolás előtt a teljesítményt mindig kapcsolja 0 értékre.

A kikapcsolás után a készülékbe épített ventilátor még 1 percig üzemelni fog. Ez normális jelenség. A ventilátor lehűti a készülék belsejét és a főzőlapot.



Megjegyzés:

a főzőlap perc nyugalmi állapot után automatikusan lekapcsol. Ha használat közben áramkimaradás következik be, akkor minden beállítás törlődik.

A főzőzónák be- és kikapcsolása

1. A használni kívánt főzőzónára helyezzen edényt. Az edény feneke és a főzőlap felülete is legyen száraz.
2. Érintse meg annak a főzőzónának a gombját, amelyet használni kíván.
3. A főzőzóna kijelző villogni kezd, majd a +/- gombokkal állítsa be a kívánt teljesítményt 0 és 9 között (a 0 a főzőzóna kikapcsolt állapotát, az 1 a legalacsonyabb teljesítményt a 9 legmagasabb teljesítményt jelenti). Az alapértelmezett beállítás: 5. A +/- gomb benyomva tartásával az érték gyorsabban beállítható.
4. A teljesítmény jel villogásának a megszűnése a teljesítmény beállítását mutatja.
5. A főzőlap kikapcsolásához a teljesítményt állítsa 0 értékre.

Edény érzékelő

Az edény érzékelő növeli a készülék használati biztonságát. A főzőzóna nem kapcsol be, és a kijelzőn megjelenik a  jel, ha:

1. a főzőzónára olyan edényt helyezett rá, amelyik nem alkalmas az indukciós főzőlapon való használatra,
2. ha az edényt nem a bekapcsolt főzőzónára helyezte le,
3. ha az edény fenékmérete túl kicsi, vagy az edényt nem a főzőzóna közepére helyezte le.

A fentiek megszüntetése esetén a főzőzóna bekapcsol és az edény melegíteni kezd. A  jel eltűnik a kijelzőről.

Ha 2 percen belül nem szünteti meg a fenti ok(ka)t, akkor a kijelző automatikusan lekapcsol.

Ha a főzőzónára helyezett edény fenékmérete túl ki, vagy az edény nem megfelelő, illetve valamilyen más kis tárgyat helyezett a főzőzónára (pl. kanalat vagy villát stb.), akkor a főzőzóna

1 perc után automatikusan kikapcsol.



Megjegyzés:

a főzés befejezése után a főzőzónát mindig kapcsolja le. Ezzel megelőzhető, hogy az edényérzékelő feleslegesen működjön.

Maradék-hő kijelző

A főzőzónák kikapcsolása után a főzőzónák egy ideig még forrók maradnak. Amíg a főzőzóna felületének az érintése veszélyes lehet, a kijelzőn a „H” jel látható. A „H” jellel megjelölt főzőzóna felületét ne érintse meg, illetve arra ne tegyen rá semmit se. Égési sérülés vagy tűz veszélye áll fenn.

Amikor a főzőzóna hőmérséklete már biztonságos értékre süllyedt, akkor a „H” jel eltűnik a kijelzőről.

A működtető panel zárolása

A működtető panel véletlen elállításának a megelőzése érdekében, zárolja a működtető panelt.

A zárolt működtető panelen, a  és a  gomb kivételével, minden más működtető elem le van blokkolva.

Nyomja meg a  gombot. Az időkapcsoló kijelzőn a „Lo” (zárolás) felirat látható, a működtető panel le van blokkolva.

Amennyiben a működtető panel zárolását meg kívánja szüntetni, akkor ezt bekapcsoltszerűen kell végrehajtani. Nyomja meg és 3 másodpercig tartsa benyomva a  gombot, amíg sípszó nem hallatszik. A „Lo” felirat eltűnik a kijelzőről.



Megjegyzés:

a  gomb aktív marad, hogy a főzőlapot veszély esetén azonnal ki lehessen kapcsolni. Az ismételt használatba vétel előtt azonban a működtető panel zárolását meg kell szüntetni.

Stop & Go funkció

A Stop & Go funkcióval ideiglenesen szüneteltetheti (majd megújíthatja) a főzést (pl. ha a postástól levelet kell átvenni).

1. A főzés szüneteltetéséhez nyomja meg a egyszer röviden a  gombot. A főzőzónák fűtése ideiglenesen kikapcsol. A kijelzőn megjelenik a „P” jel.
2. A főzés folytatásához ismét nyomja meg a  gombot, a főzőzónák a korábbi beállításokkal működnek tovább. A kijelzőről eltűnik a „P” jel.
3. A főzést legfeljebb csak 10 percig lehet szüneteltetni, ha ennél hosszabb ideig szünetelteti a főzést, akkor a készülék automatikusan lekapcsol és átkapcsol készenléti üzemmódba.
4. A főzőlapot bármikor lekapcsolhatja (és készenléti üzemmódba kapcsolja át) a .

gomb megérintésével. Ez törli a Stop & Go funkciót is.

Booster funkció

A Booster funkció segítségével a főzőzóna 5 percig maximális teljesítménnyel üzemeltethető. Így gyorsan fel lehet melegíteni az edény tartalmát, és le lehet rövidíteni a főzés idejét.

1. Érintse meg annak a főzőzónának a gombját, amelyet használni kíván.
2. A Booster funkció bekapcsolásához érintse meg a **@** gombot. A kiválasztott főzőzóna kijelzőjén 5 másodpercig a „b” jel villog. Amikor megszűnik a jel villogása, a Booster funkció használatra kész. A főzőzóna maximális teljesítménnyel működik.
3. A Booster funkció 5 percig működik, majd automatikusan átkapcsol az aktiválás előtti teljesítményre (ha a **@** gombbal valamilyen teljesítményt már előtt beállított), vagy a legnagyobb teljesítményre.
4. Ha az alapértelmezett működési idő vége előtt (5 perc) szeretné kikapcsolni a Booster funkciót, akkor érintse meg a **@** gombot, vagy a +/- gombokkal állítson be más teljesítményt.
5. Ha a Booster funkció bekapcsolása idején (függőleges irányban) a szomszédos főzőzóna is be van kapcsolva, és ezen 2-nél nagyobb teljesítmény van beállítva, akkor a vezérlés ezt a főzőzónát 2-es teljesítményre kapcsolja vissza.

Flexi főzőzóna

A főzőlapon két flexi zóna is található. A flexi zónákat (mindkettőt) önállóan, vagy egyesített főzőzónaként lehet használni.

Mindegyik főzőzónának saját működtető gombja van **⏏**.

Amikor a flexi zónát használja, akkor az edényt előlről hátra tolhatja (vagy hátulról előre húzhatja) anélkül, hogy az edény új helyén a teljesítményt be kellene állítani. Amikor az edényt a flexi zónán belül elmozdítja, akkor az edény alatti főzőzóna automatikusan azzal a teljesítménnyel kapcsol be, amivel az edényt az előző helyén melegítette. Az edény korábbi helyének a főzőzónája automatikusan kikapcsol.

Fontos! Az edényt mindig a főzőzóna közepére helyezze el. A főzőzóna közepét kereszt jelöli. Ha nagyobb méretű edényt (téglalap, ovális, hosszú stb.) helyez a flexi zónára, akkor az edény közepe a két zóna közötti középíráson legyen, illetve az edény takarja el mindkét zóna közepét is.

1. A flexi zóna bekapcsolásához előbb válassza ki az egyik főzőzónát (a flexi zónán belül), tehát ha például a bal flexi zónát kívánja használni, akkor vagy a bal első, vagy a bal hátsó főzőzónát kapcsolja be.
2. Ezt követően nyomja meg a **⏏** gombot. A kiválasztott flexi zóna kijelzője bekapcsol, a kiválasztott főzőzóna kijelzője villog.
3. A teljesítményszabályozó csúszkával állítsa be a kívánt teljesítményt. A teljesítményt a főzőzóna kijelzője mutatja.
4. A flexi zóna kikapcsolásához előbb válassza ki az egyik főzőzónát (a flexi zónán belül), tehát a bal flexi zónát kívánja kikapcsolni, akkor vagy a bal első, vagy a bal hátsó főzőzóna gombját érintse meg.
5. Amikor villogni kezd a főzőzóna kijelzője, akkor érintse meg a **⏏** gombot. A használt flexi zóna kijelzője kikapcsol.

Konyhai óra funkció

A konyhai óra funkcióval beállított idő eltelt után sípszó hallatszik. A főzőlap nem kapcsol le.

A konyhai óra funkció használatához ne válasszon ki főzőzónát. Ellenkező esetben a kiválasztott főzőzóna a beállított idő eltelté után lekapcsol.

1. Érintse meg a **⌚** gombot, az időkapcsoló kijelző villogni kezd.

2. A +/- gombokkal állítsa be a kívánt időt. A +/- gomb benyomva tartásával az érték gyorsabban beállítható. A  gomb benyomva tartásával a következő sorrendben lehet a beállításokat végrehajtani: beállítás egyesével – beállítás tízesével – megerősítés – beállítás egyesével stb.
3. A konyhai órát 0 és 30 perc között lehet beállítani.
4. A beállítás megerősítéséhez a  gombot ismét nyomja meg, a visszaszámlálás azonnal megkezdődik.
5. A beállított idő eltelte után 30 másodpercig sípszó hallatszik. A kijelzőn a „- -” látható. A sípszó kikapcsolásához érintse meg bármelyik gombot.

A főzőzónák automatikus kikapcsolása

A kijelölt főzőzóna a beállított után automatikusan lekapcsol és készenléti üzemmódba kapcsol át. Mindegyik főzőzónához saját kikapcsolási idő állítható be.

1. Érintse meg annak a főzőzónának a gombját, amelyet használni kíván.
2. Érintse meg a  gombot, az időkapcsoló kijelző villogni kezd.
3. A +/- gombokkal állítsa be az automatikus kikapcsolás idejét, ami után a főzőzóna fűtése kikapcsol és készenléti üzemmódba kapcsol át. A +/- gomb benyomva tartásával az érték gyorsabban beállítható. A  gomb benyomva tartásával a következő sorrendben lehet a beállításokat végrehajtani: beállítás egyesével – beállítás tízesével – megerősítés – beállítás egyesével stb.
4. Az automatikus kikapcsolás idejét 0 és 30 perc között lehet beállítani.
5. A beállítás megerősítéséhez a  gombot ismét nyomja meg, a visszaszámlálás azonnal megkezdődik. Ha nem érinti meg a megerősítő gombot, akkor a visszaszámlálás a kijelző villogásának a megszűnésével kezdődik.
6. A teljesítmény kijelző mellett (a beállított főzőzónánál) piros pont jelzi az automatikus kikapcsolás aktiválását. Az adott főzőzóna gombjainak a megérintésével megjelenítheti a még hátralévő időt.
7. Ha több főzőzónánál is beállított automatikus kikapcsolási időt, akkor a kijelzőn a rövidebb idő visszaszámlálása lesz látható. A teljesítmény kijelző mellett a piros pont villog.
8. A beállított idő eltelte után a főzőzóna automatikusan lekapcsol és átkapcsol készenléti üzemmódba.

Megjegyzés:

a konyhai óra és az időkapcsoló funkció egyidejűleg is használható. Az időkapcsoló kijelzőn mindig a rövidebb idő visszaszámlálása lesz látható. Ha a konyhai óra beállítása rövidebb, akkor az időkapcsoló melletti piros pont villog. Ha az automatikus lekapcsolás beállítása rövidebb, akkor a teljesítmény kijelző melletti piros pont villog.

Ha ellenőrizni kívánja a konyhai óra hátralévő idejét (miközben az automatikus kikapcsolás visszaszámlálása látható), akkor röviden érintse meg a  gombot.

A főzőlap automatikus kikapcsolása

A főzőlap automatikusan lekapcsol és készenléti üzemmódba kapcsol át. Ez akkor következik be, ha elfelejtette kikapcsolni a főzőzónát vagy a főzőlapot. Az alábbi táblázat az egyes teljesítményekhez kapcsolódóan tartalmazza az automatikus kikapcsolási időket.

Teljesítmény	1	2	3	4	5	6	7	8	9
--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Idő, ami után a főzőlap kikapcsol	8	8	8	4	4	4	2	2	2
--	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Túlmelegedés elleni védelem

A főzőlapba hőmérő is be van építve, amely a főzőlap hőmérsékletét méri. Amennyiben a hőmérő túlságosan magas hőmérsékletet érzékel, akkor automatikusan lekapcsolja a főzőlapot.

Tűlfolyás elleni védelem

Biztonsági okokból, a készülék védve van az edényből kifolyó folyadékokkal szemben is. Ha a kifolyó folyadék a működtető panelre kerül, akkor a készülék azonnal lekapcsol. Minden működtető gomb leblokkol, kivéve a ① és a ② gombokat. Ez a jelenség akkor is bekövetkezhet, ha a működtető panelt nedves ruhával törli meg.

A gombok addig blokkolva maradnak, amíg a működtető panelt nem törli szárazra.

TIPPEK ÉS TANÁCSOK

A gyors és hatékony főzéshez először maximális teljesítményt állítson be, majd később szükség szerint csökkentse a teljesítményt.

Az edényre tegyen fedőt, így lerövidíthető a felmelegítés ideje és csökkenthető az energiafogyasztás.

Az olaj és a zsír gyorsan felmelegszik, és a forró zsiradék veszélyes lehet. Sütés vagy kirántás közben legyen különösen óvatos, nehogy begyulladjon vagy kifröccsenjen a zsiradék.

A folyadék és zsiradék mennyiségét úgy válassza meg, hogy rövidebb legyen a főzés és a sütés ideje.

Lassú főzés

Lassú főzéssel (85°C-os hőmérsékleten) finom leveseket és főzelékeket lehet készíteni. Lassú főzés esetén csak kevés buborék keletkezik a folyadékban, amelyek lassan emelkednek a felszínre. A lassú főzéssel az ételek ízletesebbek, a hús puhább lesz.

Rizs vagy tészta főzéséhez magasabb hőmérsékletet lehet beállítani, ellenkező esetben a rizs vagy a tészta főtlen lesz.

Steak sütése

A steak húst a sütés előtt szobahőmérsékleten hagyja pihenni legalább 20 percet. Használjon vastag fenekű serpenyőt. A steak szelet mindkét oldalát kenje meg vékonyan olajjal, és öntsön kis mennyiségű olajat a forró serpenyőbe is, majd a hússzeletet tegye a forró serpenyőbe.

A húst csak egyszer fordítsa át. A sütési idő függ a hússzelet vastagságától és fajtájától, valamint a kívánt átsütés mértékétől. A sütési idő 2 és 8 perc (mindkét oldalon).

Nyomja meg a hússzelet közepét, hogy megállapítsa az átsütés mértékét. Minél keményebb a hús, annál jobban át van sütvé.

A felszolgálás előtt még hagyja kis ideig állni a hússzeletet.

Aprópecsenye készítése

A sütéshez egy nagyobb, lapos fenekű serpenyőt használjon.

Készítse elő az alapanyagokat. A húst gyorsan pirítsa meg.

Nagyobb mennyiség készítése esetén süssön több kisebb adagot.

Forróítsa fel a serpenyőt és öntsön bele két kanál olajat.

Előbb a húst süssse meg, majd tegye félre pihenni (meleg helyre). Ezt követően süssse meg a zöldségeket is. Amikor már kész a zöldség, akkor adagolja hozzá a húst, és állítsa alacsonyabbra a teljesítményt. A serpenyőbe adagolhat valamilyen kész szószt is.

Alaposan keverje össze az alapanyagokat és forrón tálalja.

A teljesítmény beállítása

Az alábbi táblázat tartalmazza a különböző ételekhez és alapanyagokhoz ajánlott teljesítményeket. A főzési idő függ a használt edény tulajdonságaitól, az alapanyagok mennyiségétől stb.

Teljesítmény	Az elkészítés módja
1 és 2 között	Kis mennyiségű étel felmelegítése Csokoládé vagy vaj megolvasztása Érzékeny, könnyen lesülő alapanyagok készítése Lassú főzés
3 és 4 között	Ételek és folyadékok felmelegítése Gyors melegítés Rizs főzése
5 és 6 között	Palacsinta sütés
7 és 8 között	Aprópecsenye készítése Tészták főzése
9	Kirántás Sütés Forralás

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A főzőlap tisztításának vagy karbantartásának a megkezdése előtt a főzőlapot kacsolja le és várja meg a készülék teljes lehűlését (a „H” jel kikapcsolását). A készüléket minden használat után tisztítsa meg.



Figyelmeztetés!

A készüléket, a hálózati vezetéket, vagy a csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba mártani tilos.

A tisztításhoz ne használjon karcoló szemcséket tartalmazó tisztítószeret, drótszivacsot vagy fém eszközöket, illetve agresszív anyagokat (pl. benzint) tartalmazó készítményeket. Ezek a készülék és tartozékai felületén maradandó sérüléseket okozhatnak. A főzőlapot mosogatószeres meleg vízbe mártott és jól kicsavart puha ruhával törölje meg. Majd törölje szárazra. A főzőlapot kiválóan lehet konyhai papírkendővel is tisztítani.

A makacsabb vagy ráégett szennyeződések eltávolításához vásároljon üvegkerámia főzőlapok tisztításához ajánlott tisztítószer (szaküzletben lehet beszerezni). A tisztítást a tisztítószer gyártójának az előírásai szerint hajtsa végre.

Ha víz vagy más folyadék fut ki a főzőlapra, akkor az edényt vegye le a főzőlapról, majd a folyadékot száraz ruhával (papírkendővel) távolítsa el.

A főzőlapot ne tegye ki túl nagy hőmérséklet-különbségeknek (pl. a forró főzőlapot ne törölje túl hideg ruhával).

A főzőlapra égett vagy száradt szennyeződésekét óvatosan távolítsa el, nehogy sérülést okozzon a főzőlap felületében. Ha a főzőlapra cukor, műanyag stb. ég rá, akkor ez maradandó károsodást okozhat a főzőlap felületében. Az ilyen szennyeződést minél előbb (még meleg állapotban) távolítsa el a felületről. A szennyeződésekét éles élű kaparóval lehet a főzőlapról eltávolítani.



Figyelmeztetés!

A készüléket tilos gőzt képző tisztítókészülékkel vagy nagynyomású mosóval.

PROBLÉMAMEGOLDÁS

Probléma	Megoldás
A főzőlapot nem lehet bekapcsolni.	Ellenőrizze le, hogy nincs-e áramkimaradás.
	Ellenőrizze le a készülék csatlakoztatását fali aljzathoz (elektromos hálózathoz).
A főzőlap kikapcsolt.	Ellenőrizze le, hogy nem állított-e be automatikus kikapcsolást.
	Eltelt automatikus kikapcsolás beállított ideje (lásd a főzőlap automatikus kikapcsolásával foglalkozó fejezetet).
	Az edényből víz vagy más folyadék folyt a főzőlapra. A főzőlapot száraz ruhával törölje meg.
A működtető elemek le vannak blokkolva.	Ellenőrizze le, hogy nincs-e bekapcsolva a működtető elemek zárolása funkció.
	Az edényből víz vagy más folyadék folyt a főzőlapra. A főzőlapot száraz ruhával törölje meg.
A főzőzóna kikapcsolása után kijelzőn a „H” jel látható.	Ez normális jelenség. A „H” jel azt mutatja, hogy a főzőlap még forró, azt ne érintse meg.
A főzőlap felületén karcolás látható.	Ellenőrizze le, hogy az edény feneke sima-e.
	A tisztításhoz ne használjon karcoló anyagokat.

A főzés közben pattogó, sístergő vagy kattogó hang hallatszik.	Ez normális jelenség. A hang az indukciós tekercs és a különböző anyagok közti energiaátadás miatt jön létre.
--	---

Ha a problémát a táblázatban leírtak szerint nem tudta megszüntetni, akkor a készüléket kapcsolja le és húzza ki a hálózati vezetékét a fali aljzatból, majd forduljon a vevőszolgálatunkhoz vagy a márkaszervizhez.

Hibaüzenetek

Hibás állapotok kialakulása esetén a készülék védelmi üzemmódba kapcsol át, és a kijelzőn hibaüzenetet jelenít meg:

Hibaüzenet	Ok	Megoldás
E1/E2	Tápellátási, tápfeszültségi probléma.	Ellenőrizze le a tápellátást és a tápfeszültséget. A készüléket ismét kapcsolja be.
E3	A szenzor magas hőmérsékletet érzékel. Üres az edény?	Ellenőrizze le, hogy az edényben van-e folyadék. Az edénybe töltsön vizet és folytassa a főzést.
E5	A szenzor magas hőmérsékletet érzékel.	Várja meg a főzőlap (főzőzóna) lehűlését, majd kapcsolja be a készüléket.
Más hibaüzenet		Kapcsolja le a főzőlapot és forduljon a márkaszervizhez.

Nous vous remercions de l'achat d'un appareil SIGURO. Nous vous remercions de votre confiance et nous sommes contents de vous présenter ici cet appareil dans les pages suivantes, ainsi que l'ensemble de ses fonctionnalités et modes d'usage.

Nous misons sur la clarté et la responsabilité, par conséquent, nous coopérons exclusivement avec des fournisseurs qui respectent nos critères stricts en matière de protection des intérêts de leurs employés, évitant les excès et offrant des conditions de travail décentes.

Si vous avez besoin d'aide en vue d'un entretien plus poussé ou une réparation du produit, avec une intervention sur les composants internes, notre service après-vente est disponible à l'adresse email siguro@alza.cz, vous pouvez également contacter par téléphone un opérateur de notre ligne d'informations. Pour plus de facilité dans la résolution de tout problème lié au produit, nous avons unifié ces points de contact et les contacts ci-dessus peuvent être utilisés pour toute réclamation ou assistance post-garantie.

INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ



Veillez lire attentivement le présent manuel et le conserver pour une consultation future.

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes aux capacités physiques, cognitives ou mentales réduites, ou bien manquant d'expérience et de connaissances, uniquement sous surveillance ou ayant reçu les instructions adéquates sur l'utilisation sûre de l'appareil et comprenant les dangers.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Les tâches de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.
4. Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le constructeur, un employé habilité ou une autre personne qualifiée de manière à éviter une situation dangereuse.
5. **AVERTISSEMENT:** Si la surface est fissurée, arrêtez l'appareil afin d'éviter un danger d'électrocution.
6. **AVERTISSEMENT:** L'appareil et ses éléments accessibles s'échauffe lors de l'utilisation.
7. Ne touchez pas les surfaces de cuisson.
8. Gardez hors de la portée des enfants. de moins de 8 ans s'ils ne sont pas

sous surveillance constante.

9. Il ne faut pas utiliser de nettoyeur vapeur.
10. Les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la plaque, car ils peuvent s'échauffer.
11. Arrêtez la zone de cuisson en mettant le niveau sur « 0 » après l'utilisation. Ne comptez pas sur le détecteur de récipient.
12. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
13. **AVERTISSEMENT:** Une cuisson imprudente dans un récipient contenant de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et causer un incendie.
14. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Mais éteignez l'appareil, puis couvrez le feu par exemple avec un couvercle ou un tissu ignifugé.
15. **AVERTISSEMENT:** Le processus de cuisson doit se faire sous surveillance. Le processus de cuisson rapide doit être surveillé en permanence.
16. **AVERTISSEMENT:** Danger d'incendie : ne placez aucun objet sur la surface de cuisson.
17. **AVERTISSEMENT:** Utilisez uniquement les couvercles de plaque prévus ou préconisés par le constructeur de l'appareil dans le manuel d'utilisation, ou intégrés à l'appareil. Des couvercles de protection inadaptés peuvent causer des accidents.

Danger d'électrocution

18. Un manquement à suivre les instructions du présent manuel peut causer une électrocution potentiellement mortelle.
19. Avant tout entretien ou manipulation de l'appareil, veillez à débrancher l'alimentation électrique.
20. Branchez l'appareil uniquement à une prise électrique avec mise à la terre.
21. Des modifications du système électrique de l'installation ne peuvent être effectuées que par un électricien qualifié.
22. N'utilisez pas l'appareil si la surface d'une plaque est fissurée ou autrement endommagée. Arrêtez l'appareil, désactivez le coupe-circuit et contactez un centre de service après-vente agréé.
23. Veillez à arrêter l'appareil avant un nettoyage de routine. Nous recommandons également de désactiver le coupe-circuit de l'appareil.

Risque d'accident

24. Faites très attention. Les bords peuvent être coupants et il existe un danger de blessure.
25. La lame du grattoir spécial de plaque est très aiguisée. Faites très attention à ne pas vous couper. Conservez le grattoir hors de la portée des enfants.

Instructions de sécurité

26. Lisez attentivement ces instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil.
27. Ne placez sur l'appareil aucun matériau ou produit inflammable, ou sensible à la chaleur.
28. Veillez à ce que les présentes instructions d'utilisation soient accessibles à la personne qui installe l'appareil.
29. Afin d'éviter une situation dangereuse, l'appareil doit être installé en conformité avec les instructions d'installation du présent manuel.

30. L'installation et la connexion ne peuvent être assurées que par une personne qualifiée.
31. Cet appareil doit être raccordé à un circuit contenant un interrupteur d'isolation garantissant une déconnexion complète de l'alimentation.
32. Une installation incorrecte de l'appareil peut invalider la garantie ou limiter la responsabilité.
33. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
34. N'utilisez pas l'appareil comme un plan de travail ou un espace de stockage.
35. Ne placez aucun objet ou ustensile sur l'appareil.
36. N'utilisez pas et ne stockez pas d'objets sensibles aux champs magnétiques (cartes bancaires, cartes mémoire, etc.) ou d'appareils électroniques (ordinateurs, lecteurs MP3, etc.) à proximité de l'appareil.
37. N'utilisez pas l'appareil pour chauffer une pièce.
38. Ne permettez pas aux enfants de jouer avec l'appareil, de s'asseoir ou de monter dessus. Il existe un danger de blessure grave.
39. Ne stockez pas d'objets pouvant susciter l'intérêt des enfants dans le compartiment au-dessus de la plaque.
40. Évitez de démonter de réparer ou de modifier vous-même l'appareil. Aucun élément de l'appareil n'est réparable par l'utilisateur. Contactez toujours un centre de service après-vente agréé.
41. Ne posez pas d'objets lourds sur l'appareil, ne marchez pas dessus et ne le soumettez pas à une pression excessive.
42. Évitez la chute d'objets lourds sur l'appareil. La surface de l'appareil pourrait se fissurer.
43. N'utilisez pas de poêles avec des bords ébréchés et ne faites pas coulisser les poêles sur la surface de cuisson, risque de rayures.
44. N'utilisez pas de tampons abrasifs, de nettoyants agressifs, etc. pour nettoyer l'appareil.
45. Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et similaire, comme par exemple :
 - les quartiers d'habitation des fermes,
 - usage personnel dans les hôtels, les motels et les équipements d'hébergement similaires,
 - usage personnel dans les établissements « Bed & Breakfast ».

Risques pour la santé

46. Cet appareil est conforme aux exigences de la directive relative à la compatibilité électromagnétique (EMC). Les personnes utilisant un pacemaker ou un autre implant électronique (comme une pompe à insuline) doit consulter son praticien ou le constructeur de l'implant avant d'utiliser l'appareil, afin de déterminer un possible usage sûr ou avant la mise en place du pacemaker ou d'un autre implant.
47. Une utilisation incorrecte peut causer la mort.

Danger de brûlure

48. Un manquement à suivre les instructions du présent manuel peut causer un danger de brûlure.
49. L'appareil et ses surfaces accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation, il y a donc un danger de brûlure en cas d'utilisation incorrecte.

50. Évitez tout contact de votre corps, vêtements ou tout objet autre que les ustensiles adaptés avec la surface de cuisson si elle n'a pas refroidi.
51. Les poignées des récipients peuvent également s'échauffer. Veillez à ce que les poignées des récipients ne dépassent pas sur une autre zone de chauffage en marche. Orientez les poignées pour qu'elles ne puissent pas interférer et se trouvent hors de portée des enfants.

- 1 Zone de cuisson arrière gauche d'une puissance de sortie de 1 500 W / booster 2 000 W
- 2 Zone de cuisson gauche flexi d'une puissance de 3000 W / booster 3 600 W
- 3 Zone de cuisson avant gauche d'une puissance de sortie de 2 000 W / booster 2 600 W
- 4 Panneau de commande
- 5 Zone de cuisson arrière droite d'une puissance de sortie de 2 000 W / booster 2 600 W
- 6 Zone de cuisson droite flexi d'une puissance de 3 000 W / booster 3 600 W
- 7 Zone de cuisson avant droite d'une puissance de sortie de 1 500 W / booster 2 000 W



Panneau de commande

	Bouton On/Off (marche / arrêt) de la plaque de cuisson
	Bouton de verrouillage du panneau de commande
	Réglage de puissance et bouton coulissant du minuteur
	Écran numérique de la zone de cuisson (chaque zone possède son propre écran)
	Bouton de la zone de cuisson arrière gauche
	Bouton de la zone de cuisson avant gauche
	Bouton de la zone de cuisson arrière droite
	Bouton de la zone de cuisson avant droite
	Touche du minuteur
	Affichage du minuteur
	Bouton de fonction Stop & Go
	Bouton de fonction booster
	Bouton de zone flexi

Puissance	220–240 V~, 50/60 Hz
Consommation	7 200 W
Zone de cuisson avant gauche	190 mm, 2 000 W, booster 2 600 W
Zone de cuisson arrière gauche	190 mm, 1 500 W, booster 2 000 W
Zone de cuisson avant droite	190 mm, 1 500 W, booster 2 000 W
Zone de cuisson arrière droite	190 mm, 2 000 W, booster 2 600 W
Zones flexi	400 × 190 mm, 3 000 W, booster 3 600 W
Dimension de la plaque	590 × 520 × 56 mm
Dimensions de l'ouverture pour la plaque	555 + 5 mm × 495 + 5 mm
Poids	12,41 kg

INSTALLATION

CET APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ ET BRANCHÉ FR CONFORMITÉ AVEC LA L2GIS-LATION ET LES NORMES FR VIGUEUR DANS LE PAYS DE L'INSTALLATION. NOUS RECOMMANDONS DE CONFIER L'INSTALLATION À UNE PERSONNE QUALIFIÉE.

Déballiez prudemment l'appareil et vérifiez l'absence de dommages. N'utilisez jamais un appareil endommagé. Il existe un danger de blessure grave.

Choix du lieu d'installation

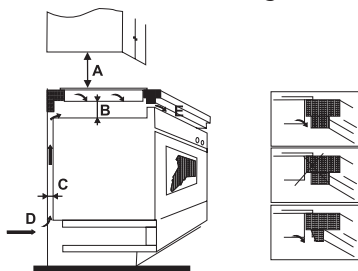
Lors du choix du lieu d'installation, veillez à assurer une ventilation correcte. Les ouvertures d'entrée et de sortie d'air ne doivent pas être obstruées.

Une distance minimale entre la plaque et les compartiments supérieurs est fixée pour raisons de sécurité. Cette distance minimale est de 76 cm.

N'installez pas l'appareil au-dessus d'un four sans ventilation, d'un lave-vaisselle, etc.

Les distances recommandées sont données dans le tableau et sur la figure ci-dessous.

A	760 mm
B	50 mm (min)
C	20 mm (min)
D	Alimentation d'air

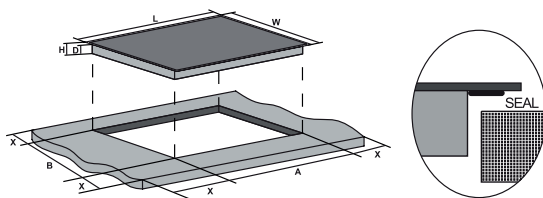


E	Sortie d'air
----------	--------------

Découpe pour plaque de cuisson

Découpez un trou dans le plan de travail selon les dimensions indiquées dans le tableau ci-dessous.

Plaque de cuisson 60 cm	L	I	H	D	A	B	X
	590 mm	520 mm	56 mm	52 mm	555 mm + 5 mm	495 mm + 5 mm	50 mm



Laissez un espace d'au moins 5 cm autour du trou.

Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm.

Le plan de travail doit être résistant à la chaleur afin de résister aux fortes températures dégagées par l'appareil en cours de fonctionnement.

Scellements en mousse collée

Utilisez uniquement les scellements en mousse fournis avec l'appareil ou recommandés par le constructeur. La mousse permet de garder l'appareil en position, sans nécessiter d'autre moyen de fixation.

Il est important d'installer la mousse correctement avant d'installer la plaque dans l'orifice découpé.

Le scellement en mousse évite que du liquide n'entre dans le boîtier.

N'INSTALLEZ PAS L'APPAREIL SANS JOINT CORRECTEMENT MIS EN PLACE !

1. Retirez la bande de protection du scellement en mousse.
2. Fixez le scellement en mousse au bord inférieur extérieur de la plaque. La fixation doit être assurée sur l'ensemble du bord de la plaque, sans dépasser.
3. Lors de la fixation, vérifiez que le scellement en mousse ne touche pas d'objets tranchants.

Câblage électrique

LE CÂBLAGE ÉLECTRIQUE PEUT ÊTRE UNIQUEMENT INSTALLÉ PAR UN ÉLECTRICIEN QUALIFIÉ ET EN ACCORD AVEC LES NORMES ET LA LÉGISLATION EN VIGUEUR DANS LE PAYS D'UTILISATION.

Si le câble d'alimentation est endommagé et doit être remplacé, seul un technicien qualifié disposant des outils nécessaires doit effectuer la tâche afin d'éviter une situation dangereuse.

La plaque peut être branchée au secteur avec une prise correctement reliée à la terre ou avec en aval un disjoncteur ayant une distance minimale de contact de 3 mm après l'arrêt si la plaque est directement reliée au secteur.

La plaque peut uniquement être reliée à un système dont l'impédance est d'au moins 0,427 ohms. Contactez votre fournisseur d'électricité pour davantage d'informations.

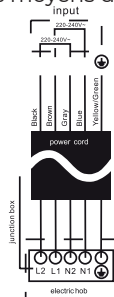
sur l'impédance du système.

La personne ayant en charge l'installation doit s'assurer du câblage électrique correct et du respect des normes de sécurité.

Ne tordez pas et n'exercez pas de force excessive sur le câble d'alimentation.

Il est important que l'alimentation électrique, l'état du câble, etc. fassent l'objet de contrôles réguliers par un électricien qualifié.

Les moyens de branchement sont les suivants :



Avertissement :

Ne procédez jamais vous-mêmes au câblage.

La plaque ne doit pas être placée au-dessus d'un réfrigérateur, d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge.

La plaque doit être installée de manière à assurer une meilleure radiation de la chaleur afin d'accroître sa fiabilité.

La paroi et la zone située en direction de l'émission des radiations au-dessus de la surface de travail doivent être résistantes à la chaleur.

Afin d'éviter les risques d'endommagement, le système en couche et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.

N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.

UTILISATION

Commande tactile

La plaque est équipée de systèmes de commande électroniques avec un système tactile n'exigeant pas de pression excessive.

Utilisez la pulpe des doigts, pas les bouts des doigts, pour appuyer sur la commande. Il est important d'avoir les doigts propres et secs.

Chaque appui sur le panneau de commande est signalé par un son.

Gardez le panneau de commande et ses éléments propres et secs. Ne placez pas dessus d'objets (comme des chiffons). Même une petite quantité d'eau peut compliquer le contrôle de la plaque.

Cuisson adaptée

Une bobine à induction est installée sous chaque zone de cuisson, générant un champ électromagnétique lors de la mise en marche. Elle produit un courant inductif dans la base ferromagnétique du récipient de cuisson, il est donc important d'utiliser des récipients adaptés aux plaques à induction.

Le courant inductif chauffe le fond du récipient, pas la plaque. La chaleur du bas est ensuite transférée aux aliments ou aux liquides dans le récipient.

Vérifiez que l'emballage du produit ou le bas du récipient comporte un symbole in-

duction. Si c'est le cas, le récipient de cuisson est adapté.

Vous pouvez placer un aimant près du récipient de cuisson afin de vérifier s'il est adapté à la plaque à induction. Le récipient est adapté à la cuisson si l'aimant est attiré.

Si vous placez un récipient inadapté sur une zone de cuisson, le symbole  se met à clignoter sur l'écran et la zone de cuisson s'éteint après quelques secondes.

Matériaux adaptés pour une plaque à induction : fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable avec fond ferromagnétique.

Matériaux inadaptés pour une plaque à induction : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans fond ferromagnétique, verre, bois, porcelaine, céramique ou faïence.

N'utilisez jamais de récipients en plastique ou en mélamine sur les plaques à induction.

Utilisez des récipients de cuisson avec un fond plat et lisse, correspondant au diamètre de la zone de cuisson.

N'utilisez pas de récipient ayant un bord ébréché, un fond arrondi ou endommagé.

Gardez les récipients à l'endroit en dehors de la zone de cuisson. Ne les poussez pas sur la plaque. Il existe un risque d'endommagement.

La zone de cuisson de la plaque à induction s'adapte automatiquement au diamètre du fond des récipients. Cela dit, n'utilisez pas de récipients de cuisson avec un diamètre de fond trop faible ou trop important - voir le tableau ci-dessous.

Zone de cuisson	Diamètre minimal (mm)	Diamètre maximal (mm)
190 mm	140	190
Zone flexi	200	400 × 200

On/Off (marche / arrêt) de la plaque

Pressez et maintenez le bouton  pendant 3 secondes jusqu'à entendre un signal sonore indiquant que la plaque est en marche. Lorsque « - » apparaît sur l'affichage de fonctionnement et du minuteur, la plaque est passée en mode veille et est prête à l'usage.

Arrêtez la plaque en appuyant sur le bouton . Veillez toujours à ce que l'alimentation se trouve sur 0 avant l'arrêt.

Le ventilateur sera en marche pendant environ 1 minute après l'arrêt de la plaque. Ceci est normal. Le ventilateur extrait l'air chaud de l'espace situé sous la plaque et la refroidit afin d'éviter sa surchauffe.



Note :

L'appareil s'arrête automatiquement après 1 minutes d'inactivité. Si l'alimentation électrique est coupée, tous les paramètres sont supprimés.

Marche / arrêt de la zone de cuisson

1. Placez une casserole ou une poêle sur la zone de cuisson. Veillez à ce que le fond des récipients et la zone de cuisson soient propres et secs.
2. Appuyez sur le bouton de la zone de cuisson que vous voulez utiliser.
3. L'écran de la zone de cuisson clignote, utilisez les boutons +/- afin de régler la puissance souhaitée entre 0 et 9, où 0 représente l'arrêt de la zone, 1 la puissance minimale et 9 la puissance maximale. Le réglage par défaut est 5. Pressez et maintenez +/- pour accélérer le réglage.
4. Lorsque la valeur de puissance sur l'écran cesse de clignoter, la puissance est réglée.
5. Pour arrêter une surface de cuisson, mettez la puissance sur 0.

Détecteur de récipient

Le détecteur de récipient est utilisé pour une utilisation sûre de la plaque. La zone de cuisson ne s'allume pas et l'écran affiche le symbole , si :

1. vous avez placé des récipients inadaptés à la cuisson par induction sur la zone de cuisson,
2. vous n'avez pas placé le récipient dans la zone de cuisson requise,
3. le diamètre du bas du récipient de cuisson est trop petit ou ne se trouve pas au centre de la zone de cuisson.

Une fois ceci rectifié, la zone de cuisson s'allume et commence le chauffage. Le symbole  disparaît de l'écran.

Si rien n'est rectifié dans un délai de 2 minutes, l'écran de la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Si vous placez un récipient de cuisson avec un faible diamètre inférieur, un récipient inadapté ou de petits objets (comme un couteau, une fourchette, des clefs, etc.) sur la zone de cuisson, la zone de cuisson va s'arrêter automatiquement après 1 minute.



Note :

Arrêtez toujours la zone de cuisson en fin de cuisson. Évitez d'activer inutilement le détecteur de récipient de cuisson.

Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt de la zone de cuisson ou de la plaque entière, les zones de cuisson demeurent chaudes pendant un certain temps. Dans un tel cas, « H » apparaît sur l'écran de la zone de cuisson. Ne touchez pas la zone de cuisson et n'y posez aucun objet tant que l'indicateur de chaleur résiduelle « H » est allumé. Il existe un danger de brûlure grave ou d'incendie.

Une fois que la zone de cuisson a refroidi à une température acceptable, sans risque de brûlure, l'indicateur de chaleur résiduelle disparaît de l'écran.

Verrouillage du panneau de commande

Activez le verrouillage du panneau de commande afin d'éviter un changement accidentel des paramètres.

Lorsque le panneau de commande est verrouillé, toutes les commandes sont inopérantes, sauf les boutons  et .

Appuyez sur la touche . « LO » (lock - verrouillage) apparaît sur l'écran du minuteur et le verrouillage du panneau de commande est activé.

Pour désactiver le verrouillage du panneau de commande, la plaque doit être allumée. Pressez et maintenez le bouton  pendant environ 3 secondes jusqu'à entendre un signal sonore. « Lo » disparaît de l'écran du minuteur.



Note :

Le bouton  reste actif en cas d'arrêt soudain de la plaque. Mais le verrouillage du panneau de commande doit être désactivé avant de le réutiliser.

Fonction Stop & Go

La fonction Stop & Go est utilisée afin de suspendre temporairement le fonctionnement de l'ensemble des zones de la plaque, puis de le réactiver.

1. Si vous avez besoin de mettre le fonctionnement en pause, appuyez brièvement sur le bouton . Le fonctionnement de l'ensemble des zones de cuisson sera suspendu, avec arrêt du chauffage. « P » apparaît sur les écrans.
2. Pour relancer le processus, appuyez à nouveau sur  afin de faire revenir toutes

les zones de cuisson à leur configuration d'origine. Le symbole « P » disparaît de l'écran.

3. La plaque est mise en pause pendant 10 minutes au maximum, elle est ensuite automatiquement arrêtée et passe en mode veille.
4. Vous pouvez arrêter la plaque à tout moment et passer en mode veille en appuyant sur le bouton . La fonction Stop & Go est également annulée.

Fonction booster

La fonction Booster vous permet d'activer la zone de cuisson à la puissance maximale pendant 5 minutes. Cela permet d'accélérer le chauffage et de réduire le temps de cuisson.

1. Appuyez sur le bouton de la zone de cuisson que vous voulez utiliser.
2. Appuyez sur le bouton  pour activer la fonction Booster. Le symbole « b » clignote sur l'écran de la zone de cuisson sélectionnée pendant 5 secondes. Lorsqu'il cesse de clignoter, la fonction Booster est activée. La zone de cuisson démarre à puissance maximale.
3. La fonction Booster sera active pendant 5 minutes, puis la zone de cuisson passera automatiquement à la dernière puissance réglée (si vous réglez la puissance avant d'appuyer sur la touche ) ou à la puissance maximale.
4. Si vous avez besoin d'annuler la fonction Booster plus tôt, appuyez sur le bouton  ou utilisez les boutons +/- pour régler la puissance de la zone de cuisson.
5. Si la zone de cuisson est également en fonctionnement dans la direction verticale lors de l'utilisation de la fonction Booster et avec une puissance supérieure à 2, le programmeur va faire automatiquement passer la puissance de cette zone de cuisson au niveau 2.

Zone flexi

La plaque est équipée de deux zones flexi. Chaque zone flexi peut être utilisée comme deux zones de cuisson distinctes, ou comme une seule.

Chaque zone de cuisson est équipée de son propre bouton .

Si vous utilisez la zone flexi comme une seule zone de cuisson, vous pouvez déplacer le récipient de cuisson de l'arrière vers l'avant et vice-versa sans avoir à régler la puissance de la zone de cuisson où vous avez placé le récipient de cuisson. Lorsque la plaque de cuisson est déplacée, la même puissance est automatiquement activée et réglée pour la partie de la zone de cuisson où est placé le récipient de cuisson. La place d'origine du récipient de cuisson sera éteinte.

Important : Placez toujours les récipients au centre des différentes zones de cuisson. Les centres sont marqués avec une croix. Pour utiliser des récipients de cuisson larges, ovales, rectangulaires ou allongés, placez-les au milieu de la zone flexi en recouvrant les deux croix.

1. Afin de pouvoir activer la zone flexi, appuyez d'abord sur le bouton de l'une des zones de cuisson de la zone flexi choisie (par exemple, pour activer la zone flexi gauche, appuyez sur le bouton de la zone gauche arrière ou avant).
2. Appuyez ensuite sur la touche . Le voyant de la zone flexi sélectionnée s'allume et l'écran de la zone de cuisson que vous aviez préalablement sélectionnée clignote.
3. Déplacez la commande coulissante afin de régler le niveau de puissance souhaité. Cela sera affiché sur l'écran de la zone de cuisson.
4. Afin de pouvoir désactiver la fonction de la zone flexi, appuyez d'abord sur les boutons de l'une des zones de cuisson de la zone flexi choisie (par exemple, pour désactiver la zone flexi gauche, appuyez sur le bouton de la zone gauche arrière ou avant).
5. Lorsque l'écran de la zone de cuisson sélectionnée clignote, appuyez sur le bouton

⏏. Le voyant de la zone flexi sélectionnée s'éteint.

Fonction minuteur de cuisson

La fonction minuteur de cuisson vous permet de régler le temps avant l'émission d'un signal sonore. La plaque continue à fonctionner.

Si vous souhaitez utiliser le minuteur de cuisine, ne sélectionnez aucune zone de cuisson. Sinon, la zone de cuisson s'arrête automatiquement une fois le temps prédéfini écoulé.

1. Appuyez sur le bouton ⏏ et l'indicateur du minuteur commence à clignoter.
2. Utilisez les boutons +/- pour régler le minuteur de cuisson. Pressez et maintenez +/- pour accélérer le réglage. Lorsque vous pressez et maintenez le bouton ⏏, le temps réglé va être affiché selon la séquence : par unités - par dizaines - par centaines - confirmation - par unités, etc.
3. Le temps de cuisson peut être réglé entre 0 et 30 minutes.
4. Appuyez à nouveau sur le bouton ⏏ pour une validation rapide, et le décompte commence.
5. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit et dure environ 30 secondes. « - - » apparaît sur l'écran. Appuyez sur n'importe quel bouton pour interrompre le signal.

Arrêt automatique de la zone de cuisson

Cette fonction vous permet l'arrêt automatique et le passage en mode veille de la zone de cuisson sélectionnée. Vous pouvez régler un temps différent pour chaque zone de cuisson.

1. Appuyez sur le bouton de la zone de cuisson que vous voulez utiliser.
2. Appuyez sur le bouton ⏏ et l'indicateur du minuteur commence à clignoter.
3. Utilisez les boutons +/- pour régler le temps après lequel la zone de cuisson s'arrête et passe en mode veille. Pressez et maintenez +/- pour accélérer le réglage. Lorsque vous pressez et maintenez le bouton ⏏, le temps réglé va être affiché selon la séquence : par unités - par dizaines - par centaines - confirmation - par unités, etc.
4. Le temps d'arrêt automatique peut être réglé entre 0 et 30 minutes.
5. Appuyez à nouveau sur le bouton ⏏ pour une validation rapide, et le décompte commence. Ou alors patientez jusqu'à ce que la valeur sur l'écran du minuteur cesse de clignoter.
6. Un voyant rouge s'allume à côté de l'indicateur de fonctionnement de la plaque pour laquelle vous avez défini l'arrêt automatique. Appuyez sur le bouton de la zone de cuisson pour afficher le temps d'arrêt automatique restant.
7. Si vous avez réglé l'arrêt automatique pour plusieurs zones de cuisson, le temps le plus court s'écoule sur l'écran du minuteur. Le voyant rouge à côté de l'indicateur de fonctionnement de la zone de cuisson clignote.
8. Lorsque le temps réglé est écoulé, la zone de cuisson stoppe le chauffage, s'arrête et passe automatiquement en mode veille.

Note :

Vous pouvez utiliser simultanément le minuteur de cuisson et l'arrêt automatique. L'écran du minuteur décompte toujours le temps réglé le plus court. Si le minuteur de cuisson a le temps le plus court, le voyant rouge situé à côté de l'indicateur de temps clignote. Si l'arrêt automatique a le temps le plus court, le voyant rouge de la zone de cuisson correspondante clignote.

Si vous devez vérifier le temps de cuisson lorsque le temps d'arrêt automatique est en décompte, appuyez brièvement sur la touche ⏏



Arrêt automatique de la plaque

La plaque est équipée d'une fonction d'arrêt automatique et d'un commutateur vers le mode veille. Cette situation survient si vous oubliez d'arrêter la zone de cuisson ou l'ensemble de la plaque. Le tableau ci-dessous répertorie les temps d'arrêt par défaut pour chaque opération.

Sortie	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Le temps après lequel la plaque s'éteint.	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Protection de surchauffe

La plaque est équipée d'un capteur thermique qui mesure la température interne. Si le capteur détecte une température trop élevée, la plaque s'arrête automatiquement.

Protection contre le débordement

Pour des raisons de sécurité, la plaque s'arrête automatiquement si le récipient de cuisson déborde et si du liquide pénètre dans le panneau de commande. Tous les boutons seront désactivés, sauf les boutons ① et ②. La même chose peut se produire si vous essuyez le panneau de commande avec un chiffon trop humide.

Les boutons restent inactifs jusqu'à ce que vous essuyiez à sec le panneau de commande.

CONSEILS ET ASTUCES

Pour une cuisson rapide et efficace, réglez d'abord la puissance maximale, puis réduisez-la comme nécessaire.

Utilisez des couvercles afin de réduire autant que possible le temps de cuisson et la consommation en énergie.

Les huiles de friture et les graisses peuvent s'échauffer très rapidement. Pour la friture ou la grillade, il convient donc de faire très attention afin d'éviter une inflammation et un danger de brûlure grave.

Réduisez la quantité de liquide ou de graisse afin de réduire le temps de cuisson.

Cuisson à basse température

La cuisson à basse température (environ 85 °C) est idéale pour la préparation de délicieuses soupes ou sauces. Des bulles d'air qui remontent lentement peuvent occasionnellement se former. Elles contribuent à développer le goût sans cuire excessivement le plat.

Si vous préparez du riz ou des pâtes, il convient de régler une température plus élevée afin d'assurer une cuisson correcte.

Cuisson des steaks

Lors de la cuisson des steaks, il est important de laisser la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la faire cuire.

Faites chauffer une poêle avec un fond épais. Enduisez les deux côtés du steak avec de l'huile, mettez un peu d'huile dans la poêle et placez-y prudemment le steak.

Retournez la viande une seule fois. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur du steak et de vos préférences personnelles. Le temps de cuisson peut varier entre 2 et 8 minutes de chaque côté.

Appuyez sur le centre du morceau de viande afin de voir s'il est bien cuit. Plus il est ferme, plus il est cuit.

Laissez le steak reposer dans un endroit chaud pendant quelques minutes avant de le servir.

Faire sauter

Utilisez une poêle large à bord élevé et un fond plat pour la friture.

Préparez l'ensemble des ingrédients. La friture est très rapide.

Pour faire frire une quantité supérieure d'ingrédients, découpez-les en morceaux plus petits.

Faites chauffer la poêle et ajoutez deux cuillère à soupe d'huile.

Faites d'abord cuire la viande, laissez-la de côté dans un endroit chaud.

Faites ensuite cuire les légumes. Lorsqu'ils sont chauds, mais pas encore cuits, diminuez la puissance et remettez la viande en place. Ajoutez la sauce.

Faites chauffer tous les ingrédients et servez juste après.

Réglage de puissance

Le tableau ci-dessous indique les températures recommandées pour chaque méthode de préparation. Le temps de cuisson adapté peut varier selon les récipients de cuisson, la quantité d'ingrédients, etc.

Sortie	Méthode de cuisson
1 à 2	Chauffage progressif et délicat avec une petite quantité d'aliments Faire fondre du chocolat, du beurre Cuisson d'aliments fragiles, pouvant facilement brûler Cuisson lente
3 à 4	Chauffage d'aliments et de liquides Chauffage rapide Cuisson du riz
5 à 6	Cuisson de pancakes
7 à 8	Faire sauter Cuisson de pâtes
9	Friture Rôtissage Portée à ébullition

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant le nettoyage et avant tout entretien, arrêtez toujours la plaque et laissez-la refroidir complètement jusqu'à ce que le symbole « H » disparaisse de l'écran. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.



Avertissement :

Ne plongez jamais l'appareil, le câble ou la fiche dans de l'eau ou d'autres liquides.

N'utilisez pas de décapants pour plastique ou métal, de détergents agressifs, de substances chimiques, essence, diluants ou autres produits similaires pour nettoyer

une quelconque partie de l'appareil. Le traitement de surface pourrait en effet être gravement endommagé.

Essuyez l'extérieur de la plaque avec un chiffon sec ou avec une éponge légèrement humidifiée dans de l'eau chaude avec une faible quantité de produit vaisselle. Essuyez avec un chiffon à vaisselle propre. Vous pouvez également utiliser du papier essuie-tout pour le nettoyage.

Si la plaque est trop encrassée, par exemple si des aliments ont débordé et sont carbonisés, utilisez un nettoyeur spécial pour plaque vitrocéramique, disponible normalement dans le commerce. Respectez les instructions du fabricant du produit détergent. Si de l'eau déborde du récipient, retirez celui-ci de la zone de cuisson et essuyez celle-ci avec un chiffon sec.

N'exposez pas la plaque à des températures extrêmes, par exemple, ne l'essuyez pas à chaud avec un chiffon imbibé d'eau froide.

Faites particulièrement attention au retrait des aliments ou liquides brûlés afin d'éviter d'affecter malencontreusement le revêtement. La finition de surface de la plaque peut être endommagée si du sucre, des aliments sucrés, des matières plastiques ou autres ont directement brûlé sur la zone de cuisson. Dans un tel cas, les résidus doivent être éliminés avec précaution tandis que la plaque est encore chaude. Vous pouvez utiliser des grattoirs spéciaux avec un bord affûté.



Avertissement :

N'utilisez JAMAIS un nettoyeur vapeur ou sous pression pour nettoyer la plaque.

PROBLÈMES ET SOLUTIONS

Problème	Solution
Impossible de mettre en marche l'appareil.	Vérifiez l'absence de coupure de courant.
	Vérifiez que l'appareil est bien relié à la terre.
La plaque s'est arrêtée.	Vérifiez que la zone de cuisson n'a pas été mise en mode d'arrêt automatique.
	Le temps d'arrêt automatique est écoulé - voir la section « Arrêt automatique de la plaque ».
	L'eau d'un récipient de cuisson a débordé et a pénétré dans le panneau de commande. Essuyez l'eau du panneau de commande avec un chiffon propre et sec.

Les systèmes de commande sont inopérants.	Vérifiez que le verrouillage du panneau de commande n'est pas activé.
	L'eau d'un récipient de cuisson a débordé et a pénétré dans le panneau de commande. Essuyez l'eau du panneau de commande avec un chiffon propre et sec.
Lorsque la zone de cuisson est éteinte, le symbole « H » apparaît sur l'écran..	Ceci est normal. Le symbole « H » indique que la zone de cuisson est encore chaude et dangereuse à toucher.
La surface de la plaque est rayée.	Vérifiez que vous utilisez les récipients et poêles adaptés avec un fond lisse.
	Veillez à ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.
Le récipient de cuisson émet un bruit de craquement ou de claquement pendant l'utilisation de la plaque à induction.	Ceci est normal. Il s'agit du son de la bobine à induction en marche ensemble avec l'effet induit par les différents matériaux utilisés pour les récipients.

Si le problème ne figure pas dans la liste ou s'il persiste, arrêtez l'appareil débranché-le de la prise et contactez un centre de service après-vente agréé.

Messages d'erreur

Lorsqu'une situation inhabituelle se produit, la plaque à induction passe dans le mode de protection et un message d'erreur apparaît sur l'écran.

Message d'erreur	Cause	Solution
E1/E2	Source de courant inhabituelle.	Vérifiez la source de courant et son fonctionnement correct. Remettez ensuite en marche.
E3	Haute température du capteur de récipient de cuisson vide	Vérifiez que l'eau ne s'est pas évaporée des récipients de cuisson. Ajoutez de l'eau et continuez la cuisson.
E5	Température élevée détectée par le capteur de température	Laissez refroidir la plaque de cuisson avant de l'utiliser à nouveau.
Autres messages d'erreur		Arrêtez la plaque de cuisson et contactez un centre de service après-vente agréé.

Grazie per aver acquistato un elettrodomestico SIGURO. Vi siamo grati per la fiducia accordataci e siamo lieti di presentarvi il dispositivo, nelle pagine seguenti, oltre a farvi conoscere tutte le sue funzioni e gli utilizzi.

Crediamo in un'azienda equa e responsabile e quindi lavoriamo solo con fornitori che soddisfano i nostri rigorosi criteri di protezione degli interessi dei loro dipendenti, prevenendo gli abusi e garantendo condizioni di lavoro eque.

Se si necessita di aiuto per una manutenzione o riparazione ampia del prodotto, che richieda l'intervento nelle sue parti interne, il nostro servizio assistenza autorizzato è disponibile all'indirizzo e-mail siguro@alza.cz oppure tramite gli operatori all'infoline del fornitore. Per comodità nella risoluzione di eventuali problemi con il prodotto, abbiamo unificato questi punti di contatto e i contatti di cui sopra possono essere utilizzati in caso di reclami o assistenza post-garanzia.

INFORMAZIONI DI SICUREZZA



Leggere attentamente questo manuale prima dell'uso e conservarlo per riferimento futuro.

1. Questo elettrodomestico può essere utilizzato da parte di bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che vengano supervisionate o siano state istruite sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne abbiano compreso i potenziali pericoli.
2. I bambini non devono giocare con il dispositivo.
3. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
4. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un suo tecnico dell'assistenza o da persone similmente qualificate per evitare una situazione pericolosa.
5. **ATTENZIONE:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di scosse elettriche.
6. **ATTENZIONE:** L'elettrodomestico e le sue parti accessibili si riscaldano durante l'uso.
7. Non toccare le aree di cottura.
8. Tenere fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni a meno che non siano costantemente sorvegliati.

9. Non utilizzare un pulitore a vapore.
10. Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere appoggiati sul piano di cottura in quanto potrebbero surriscaldarsi.
11. Spegnerla zona di cottura impostando il livello a "0" dopo l'uso. Non fare affidamento sul rilevatore di contenitori.
12. Questo apparecchio non è progettato per l'uso con un timer esterno o un telecomando separato.
13. **ATTENZIONE:** La cottura non presidiata su un piano cottura con grasso o olio può essere pericolosa e provocare un incendio.
14. NON cercare MAI di spegnere un incendio con acqua. Invece, spegnere l'elettrodomestico e poi coprire le fiamme con, ad esempio, un coperchio o una coperta antincendio.
15. **ATTENZIONE:** La cottura deve essere eseguita sotto supervisione. La cottura a breve termine deve essere costantemente monitorata.
16. **ATTENZIONE:** Pericolo di incendio: non appoggiare oggetti sulle superfici di cottura.
17. **ATTENZIONE:** Utilizzare esclusivamente le coperture del piano di cottura progettate dal produttore dell'apparecchio o specificate dal produttore dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso, oppure le coperture del piano di cottura integrate nell'elettrodomestico. L'uso di coperture protettive sbagliate può causare incidenti.

Rischio di scossa elettrica

18. La mancata osservanza delle istruzioni contenute in questo manuale può causare scosse elettriche o morte.
19. Prima di qualsiasi intervento di manutenzione o manipolazione dell'elettrodomestico, assicurarsi che l'alimentazione sia scollegata dalla rete elettrica.
20. Collegare l'apparecchio solo a una presa adeguatamente messa a terra.
21. Le modifiche alla rete elettrica del luogo di installazione possono essere eseguite solo da un elettricista qualificato.
22. Non utilizzare l'elettrodomestico se la superficie del piano cottura è incrinata o danneggiata. Spegnerla elettrodomestico, disinserire l'interruttore dell'apparecchio e contattare un centro assistenza autorizzato.
23. Prima della pulizia ordinaria, assicurarsi che l'apparecchio sia spento. Si consiglia inoltre di spegnere l'interruttore dell'elettrodomestico.

Rischio di incidente

24. Prestare molta attenzione. I bordi possono essere taglienti e sussiste il rischio di lesioni.
25. La lama dello speciale raschietto per piano cottura è molto affilata. Prestare molta attenzione a non tagliarsi. Tenere il raschietto fuori dalla portata dei bambini.

Istruzioni di sicurezza

26. Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare e utilizzare l'elettrodomestico.
27. Non collocare materiali o prodotti infiammabili sull'elettrodomestico o materiali o prodotti sensibili al calore.
28. Assicurarsi che queste istruzioni per l'uso siano accessibili alla persona che

installerà l'elettrodomestico.

29. Per evitare situazioni pericolose, l'elettrodomestico deve essere installato secondo le istruzioni di installazione contenute in questo manuale.
30. L'installazione e il collegamento possono essere eseguiti solo da personale qualificato.
31. Questo elettrodomestico deve essere collegato ad un circuito che contenga un sezionatore che garantisca la completa disconnessione dall'alimentazione.
32. Un'installazione impropria dell'elettrodomestico può invalidare la garanzia o la responsabilità.
33. Non lasciare l'elettrodomestico incustodito mentre è in funzione.
34. Non utilizzare l'elettrodomestico come un piano di lavoro o un armadietto.
35. Non appoggiare oggetti o utensili sull'elettrodomestico.
36. Non utilizzare o riporre oggetti sensibili a campi magnetici (carte di pagamento, schede di memoria, ecc.) o dispositivi elettronici (computer, lettori MP3, ecc.) in prossimità dell'apparecchio.
37. Non utilizzare l'elettrodomestico per riscaldare un ambiente.
38. Non permettere a bambini di giocare con l'elettrodomestico, sedersi su di esso, salirci sopra o arrampicarsi. Rischio di gravi infortuni.
39. Non riporre nel mobile sopra il piano cottura, quando è installato, oggetti che potrebbero interessare a bambini.
40. Non riparare o modificare l'elettrodomestico. Nessuna parte dell'elettrodomestico può essere riparata dall'utente. Rivolgersi sempre a un centro assistenza autorizzato.
41. Non appoggiare oggetti pesanti sull'elettrodomestico, non calpestarlo o sottoporlo a una pressione eccessiva.
42. Evitare che oggetti pesanti cadano sull'elettrodomestico. La superficie dell'elettrodomestico potrebbe incrinarsi.
43. Non utilizzare pentole con bordi frastagliati e non trascinare le pentole sopra la superficie del piano cottura, in quanto ciò potrebbe graffiarlo.
44. Non utilizzare spugne abrasive, detergenti aggressivi, ecc. per pulire l'elettrodomestico.
45. L'elettrodomestico è destinato esclusivamente all'uso domestico e simile, come ad esempio:
 - alloggi nelle fattorie;
 - uso personale in hotel, motel o strutture residenziali simili;
 - uso personale in strutture "Bed & Breakfast".

Rischio per la salute

46. Questo elettrodomestico è conforme ai requisiti della Direttiva sulla compatibilità elettromagnetica (EMC). Le persone che utilizzano un pacemaker o un altro impianto elettronico (ad es. un microinfusore per insulina) devono consultare il proprio medico o il produttore dell'impianto prima di utilizzare l'elettrodomestico, per stabilire se possono utilizzare l'apparecchio in sicurezza o utilizzare il pacemaker o un altro impianto elettronico.
47. L'uso improprio può portare alla morte.

Rischio di ustioni

48. La mancata osservanza delle istruzioni contenute in questo manuale può

causare ustioni o scottature.

49. L'elettrodomestico e le sue superfici accessibili si riscaldano durante l'uso e, se maneggiato in modo non corretto, si possono verificarsi ustioni.
50. Non lasciare che corpo, indumenti o altri oggetti diversi da utensili idonei entrino in contatto con la superficie del piano cottura finché non si è raffreddata.
51. Anche i manici delle stoviglie possono diventare caldi. Assicurarsi che i manici delle stoviglie non si estendano oltre le altre zone di cottura accese. Puntare i manici in modo che non subiscano interferenze e siano fuori dalla portata dei bambini.



- 1 Zona di cottura posteriore sinistra con potenza pari a 1.500 W / booster 2.000 W**
- 2 Zona di cottura flessibile sinistra con potenza pari a 3000 W / booster 3.600 W**
- 3 Zona di cottura anteriore sinistra con potenza pari a 2.000 W / booster 2.600 W**
- 4 Pannello di controllo**
- 5 Zona di cottura posteriore destra con potenza pari a 2.000 W / booster 2.600 W**
- 6 Zona di cottura flessibile destra con potenza pari a 3.000 W / booster 3.600 W**
- 7 Zona di cottura anteriore destra con potenza pari a 1.500 W / booster 2.000 W**

Pannello di controllo

	Pulsante di accensione/spegnimento del piano cottura
	Pulsante blocco del pannello di controllo
	Impostazione della potenza e cursore del timer
	Display numerico della zona di cottura (ogni zona ha il proprio display)
	Pulsante zona di cottura posteriore sinistra
	Pulsante zona di cottura anteriore sinistra
	Pulsante zona di cottura posteriore destra
	Pulsante zona di cottura anteriore destra
	Tasto Timer
	Display del timer
	Pulsante funzione Stop & Go
	Tasto della funzione Booster
	Tasto zona flessibile

Potenza	220–240 V ~, 50/ 60 Hz
Consumo energetico	7.200 W
Zona di cottura anteriore sinistra	190 mm, 2.000 W, booster 2.600 W
Zona di cottura posteriore sinistra	190 mm, 1.500 W, booster 2.000 W
Zona di cottura anteriore destra	190 mm, 1.500 W, booster 2.000 W
Zona di cottura posteriore destra	190 mm, 2.000 W, booster 2.600 W
Zone flessibili	400 × 190 mm, 3.000 W, booster 3.600 W
Dimensioni del piano cottura	590 × 520 × 56 mm
Dimensioni del piano cottura aperto	555 + 5 mm × 495 + 5 mm
Peso	12,41 kg

INSTALLAZIONE

QUESTO ELETTRODOMESTICO DEVE ESSERE INSTALLATO E CABLATO SECONDO LE REGOLAMENTAZIONI E LE NORME APPLICABILI NELLO STATO DI INSTALLAZIONE.

SI CONSIGLIA CHE L'INSTALLAZIONE VENGA ESEGUITA DA PERSONALE QUALIFICATO.

Disimballare con cura il piano cottura e verificare che non sia danneggiato. Non utilizzare mai un piano cottura danneggiato. Rischio di gravi infortuni.

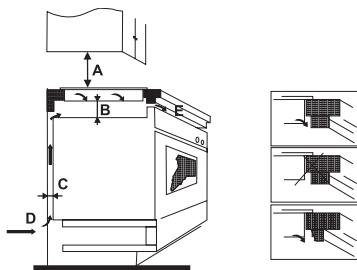
Selezione del luogo di installazione

Quando si sceglie il luogo di installazione, assicurarsi che il piano cottura sia adeguatamente ventilato. Le aperture di ingresso e uscita dell'aria non devono essere ostruite. Per motivi di sicurezza è prevista una distanza minima tra il piano cottura e i pensili. Questa distanza minima è pari a 76 cm.

Non installare il piano cottura su un forno non ventilato, una lavastoviglie, ecc.

Le distanze consigliate sono riportate nella tabella e nell'immagine sottostante.

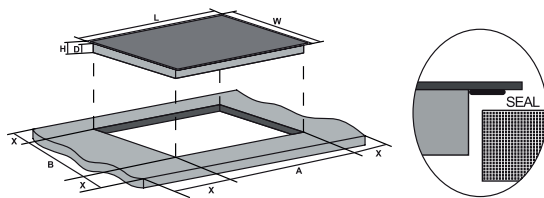
A	760 mm
B	50 mm (min)
C	20 mm (min)
D	Fornitura di aria
E	Uscita dell'aria



Ritaglio per il piano cottura

Praticare un foro nel piano di lavoro in base alle dimensioni riportate nella tabella sottostante.

Piano cottura 60 cm	L	P	H	D	A	B	X
	590 mm	520 mm	56 mm	52 mm	555 mm + 5 mm	495 mm + 5 mm	50 mm



Lasciare uno spazio di almeno 5 cm attorno al foro.

Assicurarsi che lo spessore del piano di lavoro sia pari ad almeno 30 mm.

Il piano di lavoro deve essere resistente al calore per resistere alle alte temperature che il piano cottura può raggiungere durante l'uso.

Guarnizione di incollaggio in schiuma

Utilizzare solo la guarnizione in schiuma fornita con il piano cottura o consigliata dal produttore del piano cottura. La guarnizione in schiuma consente al piano di rimanere nella posizione corretta, quindi non è necessario utilizzare un altro metodo di fissaggio. È importante installare una guarnizione in schiuma prima di inserire il piano cottura nel foro ritagliato.

La guarnizione in schiuma impedisce che penetri liquido nella cassetta.

NON INSTALLARE IL PIANO COTTURA SENZA UNA GUARNIZIONE INSTALLATA CORRETTAMENTE!

1. Rimuovere il nastro protettivo dalla guarnizione in schiuma.
2. Fissare la guarnizione in schiuma al bordo esterno inferiore del piano cottura. Deve essere fissato lungo tutto il bordo del piano, ma non deve sovrapporsi ai bordi.
3. Durante il fissaggio, assicurarsi che la guarnizione in schiuma non tocchi oggetti affilati.

Cablaggio elettrico

IL CABLAGGIO ELETTRICO PUÒ ESSERE ESEGUITO ESCLUSIVAMENTE DA UN ELETTRICISTA QUALIFICATO SECONDO LE REGOLAMENTAZIONI E LE NORME APPLICABILI NEL PAESE DI INSTALLAZIONE.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato o deve essere sostituito, ciò deve essere eseguito solo da un tecnico qualificato con gli strumenti adeguati per evitare una situazione di pericolo.

Il piano cottura può essere collegato alla rete tramite una presa opportunamente messa a terra o attraverso un sezionatore con distanza minima di contatto di 3 mm da spento, se il piano cottura è collegato direttamente alla rete.

Il piano cottura può essere collegato solo a una sorgente con impedenza di sistema massima pari a 0,427 ohm. Contattare il fornitore di energia elettrica per ulteriori informazioni sull'impedenza del sistema.

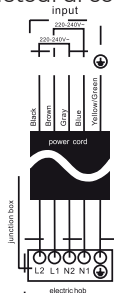
La persona che esegue l'installazione deve assicurarsi che sia stato eseguito il cablag-

gio elettrico corretto e che questo sia conforme alle norme di sicurezza.

Non piegare il cavo di alimentazione o esercitare una pressione eccessiva su di esso.

È importante che il collegamento elettrico, lo stato del cavo di alimentazione, ecc. siano controllati regolarmente da un elettricista qualificato.

I metodi di collegamento sono i seguenti:



Attenzione:

Non effettuare mai da sé il cablaggio elettrico.

Il piano cottura non deve essere installato sopra un frigorifero, una lavastoviglie o un'asciugatrice.

Il piano cottura deve essere installato in modo da garantire un migliore irraggiamento del calore al fine di aumentarne l'affidabilità.

La parete e la zona in direzione del calore irradiato sopra il piano di lavoro devono essere resistenti al calore.

Per evitare danni, lo strato sandwich e l'adesivo devono essere resistenti al calore.

Non utilizzare un pulitore a vapore per la pulizia.

USO

Comandi touch

Il piano cottura è dotato di comandi elettronici che rispondono a un tocco delicato, senza la necessità di esercitare una pressione eccessiva.

Usare la parte carnosa del polpastrello, non delle punte, per premere il comando. È importante mantenere le dita pulite e asciutte.

Ogni tocco del comando viene segnalato da un suono.

Mantenere il pannello di controllo e i suoi elementi puliti e asciutti. Non appoggiare oggetti (come uno strofinaccio, ecc.) su di essi. Anche una piccola quantità di acqua può rendere difficile il funzionamento del piano cottura.

Pentole adatte

Sotto ogni zona di cottura è installata una bobina a induzione, che all'accensione genera un campo elettromagnetico. Questo produce una corrente induttiva nel fondo ferromagnetico delle pentole, quindi è importante utilizzare pentole adatte per piani cottura a induzione.

La corrente a induzione riscalda il fondo delle pentole, non il piano cottura. Il calore dal fondo viene quindi trasferito agli alimenti o ai liquidi nelle pentole.

Controllare la confezione del prodotto o il fondo della pentola per vedere se è presente il simbolo dell'induzione. In questo caso, le pentole sono adatte all'uso.

Per scoprire se la pentola è adatta per un piano a induzione, è possibile provarla

ponendo una calamita accanto ad essa. Se la calamita è attratta dalle stoviglie, tali stoviglie sono adatte all'uso.

Se si posiziona sulla zona di cottura una pentola non adatta a un piano a induzione, il simbolo  inizia a lampeggiare sul display e la zona di cottura si spegne in pochi secondi.

Materiali idonei all'utilizzo sul piano ad induzione: ghisa, acciaio, smalto, acciaio inox con fondo ferromagnetico.

Materiali non idonei all'utilizzo su piano a induzione: acciaio inox puro, alluminio o rame senza fondo ferromagnetico, vetro, legno, porcellana, ceramica o terracotta. Non utilizzare mai pentole in plastica o melanina sul piano a induzione.

Utilizzare pentole con fondo piatto e liscio di diametro corrispondente al diametro della zona di cottura.

Non utilizzare pentole con bordo seghettato, fondo tondeggiante o fondo danneggiato.

Sollevare le pentole verso l'alto fuori dalla zona di cottura. Non spingerle sul piano cottura. Rischio di danni.

La zona di cottura del piano a induzione si adatta automaticamente al diametro del fondo delle stoviglie. Tuttavia, non utilizzare stoviglie con un diametro troppo piccolo o troppo grande - vedere la tabella seguente.

Zona di cottura	Diametro minimo (mm)	Diametro massimo (mm)
190 mm	140	190
Zona flessibile	200	400 × 200

Accensione/spegnimento del piano cottura

Tenere premuto il pulsante  per 3 secondi finché non viene emesso un segnale acustico che indica che il piano cottura è acceso. Non appena "-" appare sul display di accensione e timer, il piano cottura passa alla modalità standby ed è pronto per l'uso. Spegnerlo il piano cottura premendo il pulsante . Assicurarsi sempre che l'alimentazione sia impostata su 0 prima di spegnere.

La ventola funzionerà per circa 1 minuto dopo lo spegnimento del piano cottura.

Questo è un evento normale. La ventola rimuove l'aria calda dallo spazio sotto il piano cottura e raffredda il piano per evitare che si surriscaldi.



Nota:

Il piano cottura si spegne automaticamente dopo 1 minuto di inattività. In caso di interruzione dell'alimentazione, tutte le impostazioni verranno eliminate.

Accensione/spegnimento della zona di cottura

1. Mettere una pentola o una padella sulla zona di cottura. Assicurarsi che il fondo delle pentole e l'area della zona di cottura siano puliti e asciutti.
2. Premere il tasto relativo alla zona di cottura che si desidera utilizzare.
3. Il display della zona di cottura lampeggia e, tramite i tasti +/-, impostare la potenza richiesta da 0 a 9, dove 0 rappresenta la zona di cottura spenta, 1 rappresenta la potenza più bassa e 9 rappresenta la potenza massima. L'impostazione predefinita è 5. Tenere premuto +/- per velocizzare l'impostazione.
4. Quando il valore della potenza sul display smette di lampeggiare, la potenza è impostata.
5. Se è necessario spegnere la zona di cottura, impostare la potenza a 0.

Rilevatore di stoviglie

Il rilevatore di stoviglie viene utilizzato per un utilizzo sicuro del piano cottura. La zona di cottura non si accende e sul display compare il simbolo , se:

1. si sono posizionate stoviglie non adatte all'uso sulla zona di cottura del piano a induzione;
2. non si sono posizionate le stoviglie nella zona di cottura desiderata;
3. il diametro inferiore della stoviglia è troppo piccolo o non si trova al centro della zona di cottura.

Una volta corretto il problema, la zona di cottura si accende e inizia a riscaldarsi. Il simbolo  scompare dal display.

Se nulla viene corretto entro 2 minuti, il display della zona di cottura si spegne automaticamente.

Se si posizionano pentole con diametro inferiore ridotto, pentole non adatte o piccoli oggetti (ad es. coltelli, forchette, chiavi, ecc.) sulla zona di cottura, la zona di cottura si attiva automaticamente e si spegne dopo 1 minuto.



Nota:

Spegnere sempre la zona di cottura al termine della cottura. Evitare l'attivazione non necessaria del rilevatore di pentole.

Indicatore di calore residuo

Dopo aver spento la zona di cottura o l'intero piano cottura, le zone di cottura rimangono calde per un certo tempo. In questo caso, sul display della zona di cottura è visualizzato "H". Non toccare o appoggiare oggetti sulla zona di cottura contrassegnata dall'indicatore di calore residuo "H". Rischio di gravi ustioni o incendi.

Quando la zona di cottura si è raffreddata a una temperatura sicura alla quale non vi è più il rischio di ustioni, l'indicatore di calore residuo scompare dal display.

Blocco del pannello di controllo

Per evitare modifiche accidentali o indesiderate alle impostazioni, attivare il blocco del pannello di controllo.

Quando il pannello di controllo è bloccato, tutti i controlli sono inattivi tranne i pulsanti  e .

Premere il pulsante . Sul display del timer viene visualizzato "Lo" (lock - blocco) e viene attivato il blocco del pannello di controllo.

Se è necessario disattivare il blocco del pannello di controllo, assicurarsi che il piano cottura sia acceso. Tenere premuto il pulsante  per circa 3 secondi finché non viene emesso un avviso acustico. "Lo" scompare dal display del timer.



Nota:

Il tasto  rimane attivo in caso di spegnimento improvviso del piano cottura. Ma il blocco del pannello di controllo deve essere disattivato prima di riutilizzarlo.

Funzione Stop & Go

La funzione Stop&Go permette di sospendere temporaneamente il funzionamento di tutte le zone del piano e poi riprenderlo.

1. Se è necessario mettere in pausa il funzionamento del piano cottura, premere brevemente il pulsante . Il funzionamento di tutte le zone di cottura viene sospeso e il riscaldamento cessa. Sul display viene visualizzato "P".
2. Se è necessario riprendere il funzionamento, premere nuovamente il tasto  e tutte le zone di cottura tornano alle impostazioni originali. Il simbolo "P" scompare

dai display.

- Il piano viene messo in pausa per un massimo di 10 minuti, dopodiché il piano si spegne automaticamente e passa alla modalità standby.
- È possibile spegnere il piano cottura in qualsiasi momento e passare alla modalità standby premendo il tasto . Ciò annulla anche la funzione Stop & Go.

Funzione Booster

La funzione Booster permette di accendere la zona di cottura alla potenza massima per 5 minuti. Questo permette di velocizzare il riscaldamento e ridurre i tempi di cottura.

- Premere il tasto relativo alla zona di cottura che si desidera utilizzare.
- Premere il tasto  per attivare la funzione Booster. Il simbolo "b" lampeggia per 5 secondi sul display della zona di cottura selezionata. Quando smette di lampeggiare, la funzione Booster è attiva. La zona di cottura si avvia alla massima potenza.
- La funzione Booster resterà attiva per 5 minuti dopodiché la zona di cottura passa automaticamente all'ultima potenza impostata (se si imposta la potenza prima di premere il tasto  o alla potenza più alta).
- Se è necessario annullare prima la funzione Booster, premere il tasto  o utilizzare i tasti +/- per regolare la potenza della zona di cottura.
- Se la zona di cottura è in funzione anche in direzione verticale quando si utilizza la funzione Booster ed è impostata una potenza superiore a 2, il programmatore porta automaticamente la potenza impostata di tale zona di cottura al livello 2.

Zona flessibile

Il piano cottura è dotato di due zone flessibili. Ciascuna zona flessibile può essere utilizzata come due zone di cottura separate o come una sola zona di cottura.

Ogni zona di cottura è dotata di un proprio tasto .

Se si utilizza la zona flessibile come una sola zona di cottura, è possibile spostare le pentole da dietro in avanti e viceversa senza dover impostare la potenza nella zona di cottura in cui sono state posizionate le pentole. Quando si sposta la pentola, la stessa potenza si attiva automaticamente e viene impostata per la parte della zona di cottura in cui si posiziona la pentola. Il luogo originale in cui è stata collocata la pentola verrà spento.

Importante: Posizionare sempre le stoviglie al centro delle singole zone di cottura. Tali centri sono contrassegnati da una croce. Se si utilizzano pentole grandi, ovali, rettangolari o allungate, posizionarle al centro della zona flessibile in modo che coprano entrambe le croci contrassegnate.

- Per poter attivare la zona flessibile, premere prima il tasto di una delle zone di cottura della zona flessibile selezionata (es. per attivare la zona flessibile sinistra, premere il tasto della zona di cottura posteriore o anteriore sinistra).
- Quindi premere il tasto . L'indicatore della zona flessibile selezionata si accende e il display della zona di cottura precedentemente selezionata lampeggia.
- Spostare il cursore per impostare il livello di potenza desiderato. Questo appare sul display della zona di cottura.
- Se è necessario annullare la funzione zona flessibile, premere prima uno dei tasti delle zone di cottura della zona flessibile selezionata (ad es. per disattivare la zona flessibile sinistra, premere il tasto della zona di cottura posteriore o anteriore sinistra).
- Quando il display della zona di cottura selezionata lampeggia, premere il tasto . L'indicatore della zona flessibile selezionata si spegne.

Funzione timer da cucina

La funzione timer da cucina consente di impostare il tempo dopo il quale viene emesso un segnale acustico. Il piano cottura continua a funzionare.

Se si desidera utilizzare il timer da cucina, non selezionare nessuna alcuna di cottura.

In caso contrario la zona di cottura si spegnerà allo scadere del tempo impostato.

1. Premere il tasto  e l'indicatore del timer inizia a lampeggiare.
2. Utilizzare i tasti +/- per impostare il timer da cucina. Tenere premuto +/- per velocizzare l'impostazione. Quando si tiene premuto il tasto , sull'impostazione dell'ora si leggerà in sequenza: per unità – per decine – conferma – per unità, ecc.
3. Il tempo di cottura in minuti può essere impostato tra 0 e 30 minuti.
4. Premere nuovamente il tasto  per una rapida conferma e si avvia il conto alla rovescia.
5. Allo scadere del timer da cucina, viene emesso un segnale acustico che e suona per circa 30 secondi. Sul display viene visualizzato "-". Premere un tasto qualsiasi per annullare il segnale.

Spegnimento automatico della zona di cottura

Questa funzione consente di spegnere automaticamente la zona di cottura selezionata e farla passare in modalità standby. È possibile impostare un tempo diverso per ciascuna zona di cottura.

1. Premere il tasto relativo alla zona di cottura che si desidera utilizzare.
2. Premere il tasto  e l'indicatore del timer inizia a lampeggiare.
3. Utilizzare i tasti +/- per impostare l'intervallo di tempo dopo il quale la zona di cottura si spegne e passa alla modalità standby. Tenere premuto +/- per velocizzare l'impostazione. Quando si tiene premuto il tasto , sull'impostazione dell'ora si leggerà in sequenza: per unità – per decine – conferma – per unità, ecc.
4. Il tempo di spegnimento automatico può essere impostato tra 0 e 30 minuti.
5. Premere nuovamente il tasto  per una rapida conferma e si avvia il conto alla rovescia. Oppure attendere che il valore sul display del timer smetta di lampeggiare.
6. Un punto rosso si accende accanto all'indicatore di alimentazione del piano cottura per il quale è stato impostato lo spegnimento automatico. Premere il tasto della zona di cottura per visualizzare il tempo residuo per lo spegnimento automatico.
7. Se è stato impostato lo spegnimento automatico per più zone di cottura, il tempo più breve viene conteggiato alla rovescia sul display del timer. Il punto rosso accanto all'indicatore di potenza della zona di cottura lampeggia.
8. Trascorso il tempo impostato, la zona di cottura smette di riscaldarsi, si spegne automaticamente e passa in modalità standby.

Nota:

È possibile utilizzare contemporaneamente il timer da cucina e le funzioni di spegnimento automatico. Il display del timer conta sempre alla rovescia il tempo impostato più breve. Se il timer da cucina indica il tempo più breve, il punto rosso accanto all'indicatore del timer lampeggia. Se lo spegnimento automatico indica il tempo più breve, il punto rosso della zona di cottura corrispondente lampeggia.

Se è necessario controllare il tempo di cottura in minuti mentre è in corso il conto alla rovescia del tempo di spegnimento automatico, premere brevemente il tasto .



Spegnimento automatico del piano cottura

Il piano cottura è dotato di una funzione di spegnimento automatico e di un passaggio

alla modalità standby. Questa situazione si verifica se si dimentica di spegnere la zona di cottura o l'intero piano cottura. La tabella seguente elenca i tempi di spegnimento automatico predefiniti per ciascuna operazione.

Uscita	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo trascorso il quale il piano cottura si spegne	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Protezione da surriscaldamento

Il piano cottura è dotato di un sensore di temperatura che rileva la temperatura all'interno del piano cottura. Se il sensore rileva una temperatura eccessivamente alta, il piano cottura si spegne automaticamente.

Protezione da sovraccarico

Per motivi di sicurezza, il piano cottura si spegne automaticamente se la pentola trabocca ed entra del liquido nel pannello di controllo. Tutti i tasti si disattivano tranne i tasti ① e ②. Lo stesso può accadere se si pulisce il pannello di controllo con un panno molto umido.

I tasti rimangono inattivi finché il pannello di controllo non si asciuga.

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

Per cucinare in modo rapido ed efficiente, impostare prima la potenza massima e poi ridurla secondo necessità.

Utilizzare coperchi per ridurre il tempo di cottura e il consumo energetico.

Olio o grasso per friggere si riscaldano molto rapidamente e possono raggiungere temperature molto elevate. È quindi importante prestare attenzione durante la frittura o la rosolatura per evitare incendio o gravi ustioni.

Ridurre la quantità di liquido o grasso per ridurre i tempi di cottura.

Cottura a bassa temperatura

La cottura a bassa temperatura (temperatura circa 85°C) è ideale per preparare deliziose zuppe o salse. È caratterizzata dalla formazione occasionale di bolle d'aria, che salgono lentamente verso l'alto. Queste aiutano a sviluppare il gusto senza cuocere eccessivamente l'alimento.

Se si sta preparando del riso o della pasta, è consigliabile impostare una temperatura più alta per garantire una cottura corretta dell'alimento.

Cottura di bistecche

Quando si cuociono bistecche, è importante lasciar riposare la carne per circa 20 minuti a temperatura ambiente prima di cuocerla.

Scaldare una padella dal fondo spesso. Ungere la bistecca da entrambi i lati con olio, versare un po' di olio sulla padella e adagiarvi sopra con cura la carne.

Girare la carne solo una volta. Il tempo di cottura esatto dipende dallo spessore della bistecca e dalle preferenze personali su come si desidera la bistecca. Il tempo di cottura può variare da 2 a 8 minuti per lato.

Premere la carne al centro per vedere se è ben cotta. Più è soda, più sarà pronta.

Lasciar riposare la bistecca in un luogo caldo per qualche minuto prima di servire.

Saltare

Utilizzare una padella ampia con bordo alto e fondo piatto per frittura.

Preparare tutti gli ingredienti. La frittura è molto rapida.

Se si vuole cuocere una quantità maggiore di ingredienti, dividerli in porzioni più piccole.

Scaldare la padella e aggiungere circa due cucchiaini di olio.

Cuocere per prima la carne, metterla da parte in un luogo caldo.

Quindi cuocere le verdure. Quando sarà tiepida ma ancora croccante, ridurre la potenza e rimettere la carne. Aggiungere salsa.

Scaldare tutti gli ingredienti e servire subito.

Impostazione della potenza

Nella tabella seguente sono indicate le temperature consigliate per ciascun metodo di preparazione. Il tempo di cottura effettivo può variare a seconda delle pentole, della quantità di ingredienti, ecc.

Uscita	Metodo di cottura
da 1 a 2	Riscaldamento graduale e delicato di una piccola quantità di alimenti Cioccolato fondente, burro Cucina di cibi fragili che possono bruciare facilmente Cottura lenta
da 3 a 4	Riscaldamento di cibi e liquidi Riscaldamento rapido Cottura del riso
da 5 a 6	Cottura di pancake
da 7 a 8	Saltare Cottura di pasta
9	Frittura Rosolatura Portare a bollore

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, spegnere sempre il piano cottura e lasciarlo raffreddare completamente fino a quando il simbolo "H" scompare dai display. Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.



Attenzione:

Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina del cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.

Non utilizzare raschietti in plastica o metallo, detergenti aggressivi, prodotti chimici, benzina, solventi o altre sostanze simili per pulire le parti dell'elettrodomestico. La finitura superficiale potrebbe essere seriamente danneggiata.

Pulire l'esterno del piano cottura con un panno pulito leggermente inumidito in acqua tiepida e un po' di detersivo per piatti. Pulire con un canovaccio asciutto. È possibile anche usare carta assorbente per pulire il piano cottura.

Se il piano cottura è sporco, ad es. cibo traboccato viene bruciato; utilizzare un detergente speciale per piani cottura in ceramica disponibile presso un normale rivenditore. Per la pulizia, seguire le istruzioni del produttore del detersivo.

Se trabocca acqua dalla pentola, rimuovere la pentola dalla zona di cottura e pulire con un panno asciutto.

Non esporre il piano cottura a temperature estreme, ad es. non pulire il piano cottura caldo con un panno imbevuto di acqua fredda.

Prestare particolare attenzione alla rimozione di cibi o liquidi bruciati per evitare danni permanenti alla finitura. Se zucchero, caramelle, plastica, ecc. vengono bruciati direttamente sulla zona di cottura, la finitura superficiale del piano cottura potrebbe danneggiarsi. In questo caso, le bruciature devono essere rimosse mentre il piano è ancora caldo e con cautela. Per rimuoverle è possibile utilizzare speciali raschietti per piano cottura che hanno un bordo affilato.



Attenzione:

NON utilizzare MAI un pulitore a vapore o un'idropulitrice per pulire il piano cottura.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Soluzione
Il piano cottura non si accende.	Verificare che non vi sia stata un'interruzione di corrente.
	Verificare che il piano cottura sia correttamente collegato alla rete elettrica.
Il piano cottura si è spento.	Assicurarsi di non aver impostato la zona di cottura in modo che si spenga automaticamente.
	Il tempo dopo il quale il piano si spegne automaticamente è trascorso - vedere il capitolo "Spegnimento automatico del piano cottura".
	Acqua è traboccata dalla pentola ed è entrata nel pannello di controllo. Asciugare l'acqua dal pannello con un panno asciutto.
I comandi non sono attivi.	Assicurarsi che il blocco del pannello di controllo non sia attivo.
	Acqua è traboccata dalla pentola ed è entrata nel pannello di controllo. Asciugare l'acqua dal pannello con un panno asciutto.

Quando la zona di cottura è spenta, sul display compare il simbolo "H".	Questo è un evento normale. Il simbolo "H" indica che la zona di cottura è ancora calda e pericolosa al tatto.
La superficie del piano cottura è graffiata.	Assicurarsi di utilizzare le pentole e le padelle giuste con fondo liscio.
	Assicurati di non utilizzare detergenti abrasivi.
La pentola emette un crepitio o un clic durante l'uso sul piano cottura a induzione.	Questo è un evento normale. Questo è il suono emesso dalla bobina di induzione in funzione in combinazione con i vari materiali di cui sono fatte le stoviglie.

Se il problema non è elencato nella tabella riportata sopra o se il problema persiste, spegnere l'apparecchio, scollegare la spina dalla presa elettrica e contattare un centro assistenza autorizzato.

Messaggi di errore

Quando si verifica una situazione insolita, il piano a induzione passa in modalità protezione e sul display viene visualizzato un messaggio di errore.

Messaggio di errore	Causa	Soluzione
E1/E2	Fonte di alimentazione insolita.	Controllare se l'alimentatore funziona correttamente. Quindi riaccendere.
E3	Temperatura elevata del sensore di pentole vuote	Controllare che l'acqua non sia bollita fino a evaporazione dalle stoviglie. Aggiungere acqua e continuare la cottura.
E5	Temperatura elevata del sensore di temperatura	Lasciar raffreddare il piano cottura e poi si potrà riutilizzarlo.
Altri messaggi di errore		Spegnere il piano cottura e rivolgersi a un centro assistenza autorizzato.

Vă mulțumim că ați achiziționat un aparat SIGURO. Suntem recunoscători pentru încrederea dumneavoastră și suntem încântați să vă prezentăm aparatul în paginile următoare și să vă prezentăm toate funcțiile și utilizările sale.

Credem într-o companie corectă și responsabilă și, prin urmare, lucrăm doar cu furnizori care îndeplinesc criteriile noastre stricte pentru protejarea intereselor angajaților lor, prevenirea abuzării acestora și oferirea unor condiții de muncă corecte.

Dacă aveți nevoie de ajutor pentru întreținerea sau repararea extensivă a produsului, care necesită intervenție la părțile sale interne, service-ul nostru autorizat este disponibil la adresa de e-mail siguro@alza.cz, sau apălați operatorii la linia de informații a vânzătorului. Pentru comoditatea dumneavoastră în soluționarea oricăror probleme cu produsul, am unificat aceste puncte de contact, iar contactele de mai sus pot fi utilizate în cazul oricăror reclamații sau servicii post-garanție.

INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA



Înainte de utilizare, vă rugăm să citiți cu atenție acest manual și să-l păstrați pentru referințe viitoare.

1. Acest aparat este destinat utilizării de către copii cu vârsta de 8 ani și mai mari și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu condiția să fie sub supraveghere sau să fi beneficiat de instruire privitor la utilizarea în siguranță a aparatului și să fi înțeleas pericolle.
2. Copiii nu trebuie să se joace cu dispozitivul.
3. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii fără a fi supravegheați.
4. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de o persoană calificată în mod similar pentru a evita o situație periculoasă.
5. **AVERTIZARE:** Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea de electrocutare.
6. **AVERTIZARE:** Aparatul și părțile sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării.
7. Nu atingeți zonele de gătit.
8. Nu lăsați produsul la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani, cu excepția

cazului în care aceștia sunt supravegheați în mod constant.

9. Nu trebuie utilizat un aparat de curățat cu aburi.
10. Obiectele metalice, cum ar fi cuțitele, furculițele, lingurile și capacele, nu trebuie să fie amplasate pe plite, deoarece acestea pot deveni fierbinți.
11. După utilizare, opriți zona de gătit setând nivelul la „0”. Nu vă bazați pe detectorul de recipiente.
12. Acest aparat nu este destinat utilizării împreună cu un cronometru extern sau un sistem independent de control de la distanță.
13. **AVERTIZARE:** Gătirea nesupravegheată pe o plită cu grăsime sau ulei poate fi periculoasă și poate duce la incendiu.
14. **NICIODATĂ** nu încercați să stingeți incendiul cu apă. În schimb, opriți aparatul și apoi acoperiți flăcările cu, de exemplu, un capac sau o pătură pentru incendiu.
15. **AVERTIZARE:** Procesul de gătit trebuie efectuat sub supraveghere. Procesul de gătit pe termen scurt trebuie monitorizat în mod constant.
16. **AVERTIZARE:** Pericol de incendiu: nu puneți niciun fel de obiecte pe suprafețele de gătit.
17. **AVERTIZARE:** Utilizați numai capacele pentru plită proiectate de producătorul aparatului sau specificate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare, sau capacele pentru plită integrate în aparat. Utilizarea unor capace pentru plită greșite poate cauza accidente.

Risc de electrocutare

18. Nerespectarea instrucțiunilor din acest manual poate avea ca rezultat electrocutarea sau decesul.
19. Înainte de orice activitate de întreținere sau de orice manipulare a aparatului, asigurați-vă că acesta este deconectat de la sursa de alimentare de la rețea.
20. Conectați aparatul numai la o priză cu împământare corespunzătoare.
21. Modificările rețelei electrice de la locația de instalare pot fi efectuate numai de un electrician calificat.
22. Nu utilizați aparatul dacă suprafața plitei este crăpată sau deteriorată. Opriți aparatul, comutați întrerupătorul aparatului în poziția de oprire și contactați un centru de service autorizat.
23. Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a efectua curățarea periodică. De asemenea, vă recomandăm să comutați întrerupătorul aparatului în poziția de oprire.

Risc de accident

24. Aveți grijă deosebită. Marginile pot fi ascuțite și există riscul de vătămare.
25. Lama răzuitoare speciale pentru plită este foarte ascuțită. Aveți grijă deosebită să nu vă tăiați. Nu lăsați răzuitoarea la îndemâna copiilor.

Instrucțiuni privind siguranța

26. Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de instalarea și de utilizarea acestui aparat.
27. Nu puneți pe aparat materiale sau produse inflamabile și nici materiale sau produse sensibile la căldură.
28. Asigurați-vă că aceste instrucțiuni de utilizare sunt accesibile persoanei care va instala aparatul.

29. Pentru a evita o situație periculoasă, aparatul trebuie instalat în conformitate cu instrucțiunile de instalare oferite în acest manual.
30. Instalarea și conectarea pot fi efectuate numai de către o persoană calificată.
31. Acest aparat trebuie conectat la un circuit care conține un întrerupător de izolare care asigură deconectarea completă de la sursa de alimentare.
32. Instalarea necorespunzătoare a aparatului poate anula garanția sau răspunderea.
33. Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timp ce funcționează.
34. Nu utilizați aparatul ca blat de lucru sau ca spațiu de depozitare.
35. Nu puneți niciun obiect și nicio ustensilă pe aparat.
36. Nu utilizați și nu depozitați în apropierea aparatului obiecte sensibile la câmpurile magnetice (carduri de plată, carduri de memorie etc.) sau obiecte electronice (calculatoare, playere MP3 etc).
37. Nu utilizați aparatul pentru a încălzi o încăpere.
38. Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul, să se așeze pe aparat, să stea în picioare pe aparat sau să se urce pe aparat. Există riscul de vătămare gravă.
39. Nu depozitați obiecte care ar putea fi de interes pentru copii în dulapurile aflate deasupra plitei după ce aceasta a fost instalată.
40. Nu reparați și nu modificați aparatul. Nicio parte a aparatului nu poate fi reparată de către utilizator. Contactați întotdeauna un centru de service autorizat.
41. Nu puneți obiecte grele pe aparat, nu călcați pe aparat și nu îl supuneți la presiune excesivă.
42. Preveniți căderea obiectelor grele pe aparat. Suprafața aparatului se poate crăpa.
43. Nu utilizați tigăi cu margini zimțate și nu trageți tigăile peste suprafața plitei, deoarece această acțiune poate zgâria plita.
44. Nu utilizați lavete abrazive, produse de curățare dure, etc. pentru a curăța aparatul.
45. Aparatul este adecvat pentru uz casnic și pentru utilizări similare, cum ar fi:
 - încăperi de locuit la ferme;
 - utilizare personală în hoteluri, moteluri și alte clădiri rezidențiale similare;
 - utilizare personală în instituții de cazare.

Risc pentru sănătate

46. Acest aparat respectă cerințele Directivei privind compatibilitatea electromagnetică (EMC). Persoanele care au implantat un stimulator cardiac sau alt implant electronic (de exemplu, o pompă de insulină) trebuie să-și consulte medicul sau să consulte producătorul implantului înainte de a utiliza aparatul pentru a determina dacă pot utiliza aparatul în siguranță sau dacă pot utiliza stimulatorul cardiac sau alt implant electronic.
47. Utilizarea necorespunzătoare poate duce la deces.

Risc de arsuri

48. Nerespectarea instrucțiunilor din acest manual poate avea ca rezultat arsurile sau opărirea.

49. Aparatul și suprafețele accesibile ale acestuia devin fierbinți în timpul utilizării și se pot produce arsuri dacă sunt manipulate incorect.
50. Nu lăsați corpul dumneavoastră, îmbrăcămintea dumneavoastră sau alte obiecte, altele decât ustensilele adecvate, să intre în contact cu suprafața plitei, cu excepția cazului în care aceasta s-a răcit.
51. Mânerele vaselor pot deveni, de asemenea, fierbinți. Asigurați-vă că mânerele vaselor nu se extind dincolo de celelalte zone de gătit pornite. Îndreptați mânerele astfel încât să nu existe interferențe cu acestea și să nu fie la îndemâna copiilor.



- 1 Zonă de gătit stânga spate, cu o putere de 1.500 W/ amplificare 2.000 W
- 2 Zonă flexi stânga, cu o putere de 3.000 W/amplificare 3.600 W
- 3 Zonă de gătit stânga față, cu o putere de 2.000 W/ amplificare 2.600 W
- 4 Panou de control
- 5 Zonă de gătit dreapta spate, cu o putere de 2.000 W/amplificare 2.600 W
- 6 Zonă flexi dreapta, cu o putere de 3.000 W/amplificare 3.600 W
- 7 Zonă de gătit dreapta față, cu o putere de 1.500 W/amplificare 2.000 W

Panou de control

	Buton pentru pornirea/oprirea plitei
	Buton pentru blocarea panoului de control
	Setarea puterii și glisor pentru cronometru
	Afișaj numeric al zonei de gătit (fiecare zonă are propriul afișaj)
	Buton pentru zona de gătit stânga spate
	Buton pentru zona de gătit stânga față
	Buton pentru zona de gătit dreapta spate
	Buton pentru zona de gătit dreapta față
	Buton pentru cronometru
	Afișaj cronometru
	Buton pentru funcția Întrerupere și reluare
	Buton pentru funcția Amplificare
	Buton pentru zona flexi

Alimentare cu energie electrică	220-240 V c.a., 50/60 Hz
Consum de energie	7.200 W
Zona de gătit stânga față	190 mm, 2.000 W, amplificare 2.600 W
Zona de gătit stânga spate	190 mm, 1.500 W, amplificare 2.000 W
Zona de gătit dreapta față	190 mm, 1.500 W, amplificare 2.000 W
Zona de gătit dreapta spate	190 mm, 2.000 W, amplificare 2.600 W
Zone flexi	400 × 190 mm, 3.000 W, amplificare 3.600 W
Dimensiunile plitei	590 × 520 × 56 mm
Dimensiunile deschiderii pentru plită	555 + 5 mm × 495 + 5 mm
Greutate	12,41 kg

INSTALARE

ACEST APARAT TREBUIE INSTALAT ȘI CABLAT ÎN CONFORMITATE CU REGLEMENTĂRILE ȘI STANDARDELE APLICABILE ÎN ȚARA ÎN CARE SE EFECTUEAZĂ INSTALAREA.

RECOMANDĂM CA INSTALAREA SĂ FIE EFECTUATĂ DE CĂTRE O PERSOANĂ CALIFICATĂ.

Despachetați cu grijă plita și verificați dacă nu este deteriorată. Nu utilizați niciodată o plită deteriorată. Există riscul de vătămare gravă.

Selectarea locației de instalare

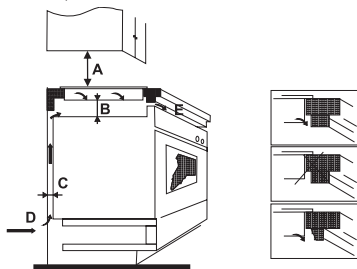
Atunci când alegeți locația de instalare, asigurați-vă că plita este ventilată corespunzător. Orificiile de admisie și de evacuare a aerului nu trebuie blocate.

Din motive de siguranță, s-a stabilit o distanță minimă între plită și dulapurile superioare. Această distanță minimă este de 76 cm.

Nu instalați plita peste un cuptor neventilat, peste o mașină de spălat vase neventilată etc.

Distanțele recomandate sunt prezentate în tabelul și în imaginea de mai jos.

A	760 mm
B	50 mm (minim)
C	20 mm (minim)
D	Alimentare cu aer

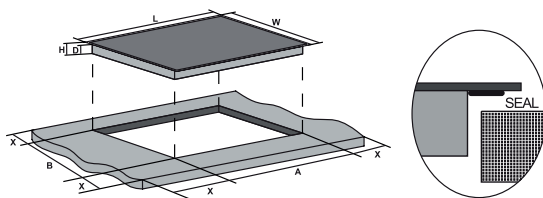


E	Evacuare aer
----------	--------------

Decupajul pentru plită

Decupați o cavitate în blatul de lucru conform dimensiunilor prezentate în tabelul de mai jos.

Plită 60 cm	L	I	H	D	A	B	X
	590 mm	520 mm	56 mm	52 mm	555 mm + 5 mm	495 mm + 5 mm	50 mm



Lăsați un spațiu de cel puțin 5 cm în jurul cavității.

Asigurați-vă că grosimea blatului de lucru este de cel puțin 30 mm.

Blatul de lucru trebuie să fie rezistent la căldură pentru a rezista la temperaturile ridicate pe care plita le poate atinge în timpul utilizării.

Sigiliu din spumă pentru fixare

Utilizați numai sigiliul din spumă furnizat împreună cu plita sau recomandat de producătorul plitei. Sigiliul din spumă permite plitei să rămână în poziția corectă, astfel încât nu este nevoie să utilizați o altă metodă de fixare.

Este important să instalați un sigiliu din spumă înainte de a introduce plita în cavitatea decupată.

Sigiliul din spumă previne pătrunderea lichidului în cutie.

NU INSTALAȚI PLITA FĂRĂ UN SIGILIU INSTALAT CORESPUNZĂTOR!

1. Îndepărtați banda de mascare cu rol de protecție de pe sigiliul din spumă.
2. Atașați sigiliul din spumă pe marginea exterioară inferioară a plitei. Sigiliul trebuie atașat de-a lungul întregii margini a plitei, dar nu trebuie să se suprapună pe margini.
3. Atunci când atașați, asigurați-vă că sigiliul din spumă nu atinge obiecte ascuțite.

Cablarea electrică

CABLAREA ELECTRICĂ POATE FI EFECTUATĂ NUMAI DE UN ELECTRICIAN CALIFICAT ÎN CONFORMITATE CU REGLEMENTĂRILE ȘI STANDARDELE APLICABILE ÎN ȚARA ÎN CARE SE EFECTUEAZĂ INSTALAREA.

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat sau trebuie înlocuit, acest lucru trebuie efectuat numai de către un tehnician calificat, cu unelte corespunzătoare, pentru a evita o situație periculoasă.

Plita poate fi conectată la rețea prin intermediul unei prize împământate corespunzător sau în fața unui întrerupător de deconectare cu o distanță minimă de contact de 3 mm atunci când este oprită, dacă plita este conectată direct la rețea.

Plita poate fi conectată numai la o sursă cu o impedanță a sistemului de maximum 0,427 ohmi. Contactați furnizorul dumneavoastră de energie electrică pentru mai mul-

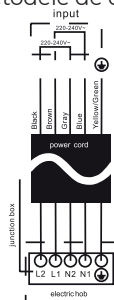
te informații despre impedanța sistemului.

Persoana care efectuează instalarea trebuie să se asigure că s-a realizat cablarea electrică corectă și că aceasta respectă reglementările privind siguranța.

Nu îndoiți și nu aplicați presiune excesivă pe cablul de alimentare.

Este important ca starea cablului de alimentare, conexiunea electrică, etc. să fie verificate în mod regulat de către un electrician calificat.

Metodele de conectare sunt următoarele:



Avertizare:

Nu efectuați niciodată cablarea electrică dumneavoastră înșivă.

Plita nu trebuie instalată deasupra unui frigider, unei mașini de spălat vase sau unui uscător.

Plita trebuie instalată astfel încât să se asigure o mai bună radiație a căldurii pentru a crește fiabilitatea acesteia.

Peretele și zona aflate în direcția căldurii radiate deasupra suprafeței de lucru trebuie să fie rezistente la căldură.

Pentru a preveni deteriorarea, stratul sandwich și adezivul trebuie să fie rezistente la căldură.

Nu utilizați pentru curățare un aparat de curățat cu aburi.

UTILIZARE

Controlul tactil

Plita este echipată cu controale electronice care răspund la o atingere ușoară, fără a fi necesară aplicarea unei presiuni excesive.

Utilizați partea cărnăsoasă a vârfului degetului dumneavoastră, nu vârfurile, pentru a apăsa un control. Este important să vă mențineți degetele curate și uscate.

Fiecare atingere a controlului este semnalată de un sunet.

Păstrați panoul de control și elementele acestuia curate și uscate. Nu puneți obiecte (cum ar fi un șervețel etc.) pe acestea. Chiar și o cantitate mică de apă poate face dificilă utilizarea plitei.

Vase de gătit adecvate

Sub fiecare zonă de gătit este instalată o bobină de inducție, care generează un câmp electromagnetic atunci când aceasta este pornită. Acest lucru produce un curent inductiv în fundul feromagnetic al vaselor de gătit, deci este important să utilizați vase adecvate pentru plitele cu inducție.

Curentul de inducție încălzește fundul vaselor de gătit, nu plita. Căldura de pe fundul vaselor de gătit este apoi transferată alimentelor sau lichidelor din vase.

Verificați ambalajul produsului sau fundul oalei pentru a vedea dacă există un simbol

de inducție. În acest caz, vasul de gătit este adecvat pentru utilizare.

Pentru a afla dacă vasul de gătit este adecvat pentru o plită cu inducție, puteți amplasa un magnet lângă acesta. Dacă magnetul este atras de vas, respectivul vas este adecvat pentru utilizare.

Dacă puneți pe zona de gătit vase care nu sunt adecvate pentru o plită cu inducție, simbolul  începe să clipească pe afișaj și zona de gătit se oprește în câteva secunde. Materiale adecvate pentru utilizarea pe plita cu inducție: fontă, oțel, email, oțel inoxidabil cu fund feromagnetic.

Materiale neadecvate pentru utilizarea pe plita cu inducție: oțel inoxidabil pur, aluminiu sau cupru fără fund feromagnetic, sticlă, lemn, porțelan, ceramică sau faianță.

Nu utilizați niciodată vase din plastic sau din melamină pe plita cu inducție.

Utilizați vase de gătit cu fundul plat și neted, care corespunde diametrului zonei de gătit.

Nu utilizați vase de gătit cu marginea zimțată, cu fund rotund sau cu fund deteriorat. Ridicați oalele în sus din zona de gătit. Nu le împingeți pe plită. Există riscul de deteriorare.

Zona de gătit a plitei cu inducție se reglează automat la diametrul fundului vaselor.

Cu toate acestea, nu utilizați vase cu un diametru prea mic sau prea mare al fundului - consultați tabelul de mai jos.

Zonă de gătit	Diametru minim (mm)	Diametru maxim (mm)
190 mm	140	190
Zona flexi	200	400 × 200

Pornirea/oprirea plitei

Apăsați și mențineți apăsat butonul  timp de 3 secunde până când se aude o avertizare sonoră care indică faptul că plita este pornită. De îndată ce „-” apare pe afișajul de alimentare și afișajul cronometrului, plita a comutat în modul standby (așteptare) și este gata de utilizare.

Opriti plita prin apăsarea butonului . Asigurați-vă întotdeauna că puterea este setată la 0 înainte de a opri plita.

Ventilatorul va mai funcționa aproximativ 1 minut după oprirea plitei. Acesta este un eveniment normal. Ventilatorul elimină aerul fierbinte din spațiul de sub plită și răcește plita pentru a preveni supraîncălzirea acesteia.



Notă:

Plita se oprește automat după 1 minut de inactivitate. Dacă sursa de alimentare este întreruptă, toate setările vor fi șterse.

Pornirea/oprirea zonei de gătit

1. Amplasați o oală sau o tigaie pe zona de gătit. Asigurați-vă că fundul vaselor și suprafața zonei de gătit sunt curate și uscate.
2. Apăsați butonul zonei de gătit pe care doriți să o utilizați.
3. Afișajul zonei de gătit va clipi și utilizați butoanele +/- pentru a seta puterea necesară de la 0 la 9, unde 0 reprezintă zona de gătit oprită, 1 reprezintă cea mai mică putere și 9 reprezintă cea mai mare putere. Setarea implicită este 5. Apăsați și țineți apăsat butonul +/- pentru a accelera setarea.
4. Atunci când valoarea puterii de pe afișaj încetează să clipească, puterea este setată.
5. Dacă trebuie să opriți zona de gătit, setați puterea la 0.

Detectorul de vase

Detectorul de vase este utilizat pentru funcționarea în siguranță a plitei. Zona de gătit nu pornește și pe afișaj apare simbolul , dacă:

1. ați așezat pe zona de gătit vase neadecvate pentru utilizarea pe plita cu inducție;
2. nu ați așezat vasele în zona de gătit necesară;
3. diametrul inferior al vasului de gătit este prea mic sau nu se află în centrul zonei de gătit.

După remedierea acestei situații, zona de gătit pornește și începe să se încălzească.

Simbolul  dispăre de pe afișaj.

Dacă nu se efectuează nicio remediere timp de 2 minute, afișajul zonei de gătit se va opri automat.

Dacă așezați vase cu un diametru mic al fundului, vase de gătit neadecvate sau obiecte mici (de exemplu cuțit, furculiță, chei etc.) pe zona de gătit, zona de gătit se va opri automat după 1 minut.



Notă:

Opriti întotdeauna zona de gătit atunci când ați terminat de gătit. Evitați activarea inutilă a detectorului de vase de gătit.

Indicatorul pentru căldură reziduală

După oprirea zonei de gătit sau a întregii plite, zonele de gătit rămân fierbinți pentru un anumit timp. În acest caz, pe afișajul zonei de gătit apare „H”. Nu atingeți și nu așezați obiecte pe zona de gătit care este marcată cu indicatorul pentru căldură reziduală „H”. Există riscul de arsuri grave sau de incendiu.

După ce zona de gătit se răcește la o temperatură sigură la care nu mai există riscul de arsuri, indicatorul pentru căldură reziduală dispăre de pe afișaj.

Blocarea panoului de control

Pentru a preveni modificările accidentale sau nedorite ale setărilor, activați blocarea panoului de control.

Atunci când panoul de control este blocat, toate controalele sunt inactice, cu excepția butoanelor  și .

Apăsăți butonul , „Lo” (blocare) va apărea pe afișajul cronometrului și blocarea panoului de control va fi activată.

Dacă trebuie să dezactivați blocarea panoului de control, asigurați-vă că plita este pornită. Apăsăți și mențineți apăsat butonul  timp de aproximativ 3 secunde până când se aude o avertizare sonoră. „Lo” dispăre de pe afișajul cronometrului.



Notă:

Butonul  rămâne activ în cazul în care plita este oprită brusc. Dar blocarea panoului de control trebuie dezactivată înainte de a-l utiliza din nou.

Funcția Întrerupere și reluare

Funcția Întrerupere și reluare este utilizată pentru a suspenda temporar funcționarea tuturor zonelor plitei și pentru a relua funcționarea.

1. Dacă trebuie să întrerupeți funcționarea plitei, apăsați scurt butonul . Funcționarea tuturor zonelor de gătit va fi suspendată și se va opri încălzirea. Pe afișaje apare „P”.
2. Dacă trebuie să reluați funcționarea, apăsați din nou pe  și toate zonele de gătit vor reveni la setările inițiale. Simbolul „P” dispăre de pe afișaje.
3. Plita va fi pusă pe pauză timp de maxim 10 minute, după care aceasta se va opri automat și se va comuta în modul standby (așteptare).

4. Puteți opri plita în orice moment și puteți comuta în modul standby (așteptare) apăsând butonul ①. Acest lucru va anula, de asemenea, funcția Întrerupere și reluare.

Funcția Amplificare

Funcția Amplificare vă permite să porniți zona de gătit la putere maximă timp de 5 minute. Acest lucru vă permite să accelerați încălzirea și să scurtați timpul de gătit.

1. Apăsați butonul zonei de gătit pe care doriți să o utilizați.
2. Apăsați butonul @ pentru a activa funcția Amplificare. Simbolul „b” clipește pe afișajul zonei de gătit selectate timp de 5 secunde. După oprirea clipirii simbolului, funcția Amplificare este activă. Zona de gătit pornește la putere maximă.
3. Funcția Amplificare va fi activă timp de 5 minute, iar apoi zona de gătit va comuta automat la ultima putere setată (dacă setați puterea înainte de a apăsa butonul @) sau la cea mai mare putere.
4. Dacă trebuie să anulați funcția Amplificare mai devreme, apăsați butonul @ sau utilizați butoanele +/- pentru a regla puterea zonei de gătit.
5. Dacă zona de gătit funcționează, de asemenea, în direcție verticală atunci când se utilizează funcția Amplificare și este setată o putere mai mare decât 2, programatorul va comuta automat puterea setată a unei astfel de zone de gătit la nivelul 2.

Zona flexi

Plita este echipată cu două zone flexi. Fiecare zonă flexi poate fi utilizată fie drept două zone de gătit separate, fie drept o singură zonă de gătit.

Fiecare zonă de gătit este echipată cu propriul buton .

Dacă utilizați zona flexi drept o singură zonă de gătit, puteți muta vasul de gătit din spate în față și invers, fără a fi nevoie să setați puterea în zona de gătit în care ați pus vasul de gătit. Atunci când vasul de gătit este mutat, aceeași putere este pornită și setată automat pentru partea din zona de gătit în care așezați vasul de gătit. Locul inițial în care a fost pus vasul de gătit va fi oprit.

Important: Așezați întotdeauna vasele în centrul zonelor individuale de gătit. Aceste centre sunt marcate cu o cruce. Dacă veți utiliza vase de gătit mari, ovale, dreptunghiulare sau alungite, puneți-le în centrul zonei flexi, astfel încât acestea să acopere ambele cruci marcate.

1. Pentru a putea activa zona flexi, apăsați mai întâi butonul uneia dintre zonele de gătit ale zonei flexi selectate (de exemplu, pentru a activa zona flexi stânga, apăsați fie butonul zonei de gătit spate, fie butonul zonei de gătit față).
2. Apoi apăsați butonul . Indicatorul zonei flexi selectate se aprinde și afișajul zonei de gătit pe care ați selectat-o anterior clipește.
3. Deplasați glisorul pentru a seta nivelul de putere dorit. Acesta va apărea pe afișajul zonei de gătit.
4. Dacă trebuie să anulați funcția zonei flexi, apăsați mai întâi unul dintre butoanele zonei de gătit din zona flexi selectată (de exemplu, pentru a dezactiva zona flexi stânga, apăsați fie butonul zonei de gătit stânga spate, fie butonul zonei de gătit stânga față).
5. Atunci când afișajul zonei de gătit pe care ați selectat-o clipește, apăsați butonul . Indicatorul zonei flexi selectate se stinge.

Funcția de cronometru de bucătărie

Funcția de cronometru de bucătărie vă permite să setați timpul după care se aude un semnal sonor. Plita continuă să funcționeze.

Dacă doriți să utilizați cronometrul de bucătărie, nu selectați nicio zonă de gătit. În caz

contrar, zona de gătit se va opri după expirarea timpului setat.

1. Apăsăți butonul  și indicatorul cronometrului începe să clipească.
2. Utilizați butoanele +/- pentru a seta cronometrul de bucătărie. Apăsăți și țineți apăsat butonul +/- pentru a accelera setarea. Atunci când apăsați și mențineți apăsat butonul , setarea timpului va avea loc în succesiune: cu unul – cu zece – confirmare – cu unul, etc.
3. Puteți seta timpul de gătit între 0 și 30 de minute.
4. Apăsăți din nou butonul  pentru confirmare rapidă și începe numărătoarea inversă.
5. După scurgerea timpului cronometrului de bucătărie, se va auzi un semnal sonor timp de aproximativ 30 de secunde. Pe afișaj apare „- -”. Apăsăți orice buton pentru a anula semnalul.

Oprirea automată a zonei de gătit

Această funcție vă permite să opriți automat zona de gătit selectată și să o comutați în modul standby (așteptare). Puteți seta un timp diferit pentru fiecare zonă de gătit.

1. Apăsăți butonul zonei de gătit pe care doriți să o utilizați.
2. Apăsăți butonul  și indicatorul cronometrului începe să clipească.
3. Utilizați butoanele +/- pentru a seta timpul după care zona de gătit se va opri și va comuta în modul standby (așteptare). Apăsăți și țineți apăsat butonul +/- pentru a accelera setarea. Atunci când apăsați și mențineți apăsat butonul , setarea timpului va avea loc în succesiune: cu unul – cu zece – confirmare – cu unul, etc.
4. Puteți seta timpul de oprire automată de la 0 la 30 de minute.
5. Apăsăți din nou butonul  pentru confirmare rapidă și începe numărătoarea inversă. Sau așteptați până când valoarea de pe afișajul cronometrului încetează să clipească.
6. Un punct roșu se aprinde lângă indicatorul de alimentare al plitei pentru care ați setat oprirea automată. Apăsăți butonul zonei de gătit pentru a afișa timpul rămas până la oprirea automată.
7. Dacă ați setat oprirea automată pentru mai multe zone de gătit, cea mai scurtă perioadă de timp va începe numărătoarea inversă pe afișajul cronometrului. Punctul roșu de lângă indicatorul de alimentare al zonei de gătit clipește.
8. După expirarea timpului setat, zona de gătit oprește încălzirea, se oprește automat și comută în modul standby (așteptare).

Notă:

Puteți utiliza în același timp funcțiile de cronometru de bucătărie și de oprire automată. Afișajul cronometrului va începe întotdeauna numărătoarea inversă a celui mai scurt timp setat. Dacă cronometrul de bucătărie are cel mai scurt timp, punctul roșu de lângă indicatorul cronometrului va clipi. Dacă oprirea automată are cel mai scurt timp, punctul roșu al zonei de gătit corespunzătoare va clipi.

Dacă trebuie să verificați timpul cronometrului de bucătărie în minute în timp ce timpul de oprire automată a început numărătoarea inversă, apăsați scurt butonul .

Oprirea automată a plitei

Plita este echipată cu o funcție de oprire automată și o funcție de comutare în modul standby (așteptare). Această situație apare dacă uitați să opriți zona de gătit sau întreaga plită. Tabelul de mai jos prezintă timpii implicați de oprire automată pentru fiecare operațiune.



Putere	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Timpul după care plita se oprește	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Protecția la supraincălzire

Plita este echipată cu un senzor de temperatură care detectează temperatura din interiorul plitei. Dacă senzorul detectează o temperatură excesiv de ridicată, plita se va opri automat.

Protecție împotriva revărsării

Din motive de siguranță, plita se va opri automat dacă lichidul din oală se revărsă și pătrunde în panoul de control. Toate butoanele se vor dezactiva, cu excepția butoanelor ① și ②. Același lucru se poate întâmpla dacă ștergeți panoul de control cu o lavetă foarte umedă.

Butoanele rămân inative până când uscați prin ștergere panoul de control.

SUGESTII ȘI SFATURI

Pentru a găti rapid și eficient, setați mai întâi puterea maximă și apoi reduceți-o după cum este necesar.

Utilizați capace pentru a scurta timpul de gătit și consumul de energie.

Uleiul sau grăsimea pentru prăjit se încălzesc foarte repede și pot atinge temperaturi foarte ridicate. Prin urmare, este important să aveți grijă atunci când prăjiți sau frigeți pentru a evita aprinderea sau arsurile grave.

Reduceți cantitatea de lichid sau de grăsime pentru a scurta timpul de gătit.

Gătitul la temperatură scăzută

Gătitul la temperatură scăzută (temperatură de aproximativ 85 °C) este ideal pentru prepararea de supe sau sosuri delicioase. Se caracterizează prin formarea ocazională de bule de aer, care se ridică încet în sus. Ele ajută la dezvoltarea gustului fără a găti excesiv alimentele.

Dacă pregătiți orez sau paste, este indicat să setați o temperatură mai mare pentru a vă asigura că alimentele sunt găsite corect.

Gătitul fripturilor

Atunci când gătiți fripturi, este important să lăsați carnea să se odihnească aproximativ 20 de minute la temperatura camerei înainte de a o găti.

Încălziți o tigaie cu fundul greu. Ungeți friptura pe ambele părți cu ulei, turnați puțin ulei în tigaie și puneți cu grijă carnea în tigaie.

Întoarceți carnea o singură dată. Timpul exact de gătit depinde de grosimea fripturii și de preferințele personale cu privire la modul în care ar trebui să fie făcută friptura. Timpul de gătit poate fi de la 2 la 8 minute pe fiecare parte.

Apăsați carnea în zona centrală pentru a vedea dacă este bine gătită inclusiv în interior. Cu cât este mai fermă, cu atât va fi mai bine făcută

Lăsați friptura să se odihnească într-un loc cald timp de câteva minute înainte de servi-re.

Sotarea

Utilizați o tigaie mare cu margine înaltă și fund plat pentru prăjit.

Pregătiți toate ingredientele. Prăjirea este foarte rapidă.

Dacă veți găti o cantitate mai mare de ingrediente, împărțiți-le în porții mai mici.

Încălziți tigaia și adăugați aproximativ două linguri de ulei.

Gătiți mai întâi carnea, lăsați-o deoparte într-un loc cald.

Apoi gătiți legumele. Atunci când sunt calde, dar încă crocante, reduceți puterea și puneți carnea înapoi. Adăugați sos.

Încălziți toate ingredientele și serviți-le imediat.

Setarea puterii

Tabelul de mai jos prezintă temperaturile recomandate pentru fiecare metodă de preparare. Timpul real de gătit poate varia în funcție de vasele de gătit, cantitatea de ingrediente etc.

Putere	Metodă de gătit
1 până la 2	Încălzirea treptată și blândă a unei cantități mici de alimente Topirea ciocolatei, untului Gătirea alimentelor fragile care se pot arde ușor Gătire lentă
3 până la 4	Încălzirea alimentelor și lichidelor Încălzire rapidă Gătirea orezului
5 până la 6	Gătirea clătitorilor
7 până la 8	Sotarea Gătirea pastelor
9	Prăjirea Frigerea Aducerea la fierbere

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Înainte de curățare sau de orice activitate de întreținere, opriți întotdeauna plita și lăsați-o să se răcească complet până când simbolul „H” dispăre de pe afișaje. Curățați plita după fiecare utilizare.



Avertizare:

Nu scufundați niciodată aparatul, cablul de alimentare sau fișa cablului de alimentare în apă sau în orice alt lichid.

Nu utilizați răzuitoare din plastic sau metal, produse de curățare dure, substanțe chimice, benzină, solvenți sau alte substanțe similare pentru a curăța orice părți ale aparatului. Finisajul suprafeței ar putea fi grav deteriorat.

Ștergeți exteriorul plitei cu o lavetă curată ușor umezită în apă caldă cu puțin detergent de bucătărie. Ștergeți cu un prosop de bucătărie uscat. De asemenea, puteți utiliza prosoape de hârtie pentru a curăța plita.

Dacă plita este murdară, de exemplu alimentele care s-au revărsat sunt arse, utilizați un produs de curățare special pentru plite ceramice, disponibil la un comerciant obișnuit. Pentru curățare urmați instrucțiunile producătorului detergentului.

Dacă apa se revărsă din oală, scoateți oala din zona de gătit și ștergeți-o cu o lavetă uscată.

Nu expuneți plita la temperaturi extreme, de exemplu nu ștergeți plita fierbinte cu o lavetă înmuiată în apă rece.

Acordați o atenție deosebită eliminării alimentelor sau a lichidelor arse pentru a evita deteriorarea permanentă a finisajului. Dacă zahărul, dulciurile, materialele plastice etc. sunt arse direct pe zona de gătit, finisajul suprafeței plitei poate fi deteriorat. În acest caz, resturile arse trebuie eliminate cu precauție în timp ce plita este încă fierbinte. Puteți utiliza răzuitoare speciale pentru plită, care au o margine ascuțită pentru a elimina resturile arse.



Avertizare:

NU utilizați NICIODATĂ un aparat de curățat cu aburi sau o mașină de spălat cu presiune pentru a curăța plita.

DEPANARE

Problemă	Soluție
Plita nu poate fi pornită.	Verificați dacă nu a existat o pană de curent.
	Asigurați-vă că plita este conectată corespunzător la rețeaua de alimentare.
Plita s-a oprit.	Asigurați-vă că nu ați setat zona de gătit să se închidă automat.
	A expirat timpul după care plita se oprește automat - consultați secțiunea „Oprirea automată a plitei”.
	Apa din oală s-a revărsat și a pătruns în panoul de control. Ștergeți apa de pe panou cu o lavetă uscată.
Controalele nu sunt active.	Asigurați-vă că blocarea panoului de control nu este activă.
	Apa din oală s-a revărsat și a pătruns în panoul de control. Ștergeți apa de pe panou cu o lavetă uscată.
Atunci când zona de gătit este oprită, pe afișaj apare simbolul „H”.	Acesta este un eveniment normal. Simbolul „H” indică faptul că zona de gătit este încă fierbinte și periculoasă la atingere.
Suprafața plitei este zgâriată.	Asigurați-vă că utilizați oale și tigăi potrivite, cu fundul neted.
	Asigurați-vă că nu utilizați substanțe de curățare abrazive.

Vasele de gătit emit un trosnet sau un clic în timpul utilizării pe plita cu inducție.	Acesta este un eveniment normal. Acesta este sunetul bobinei de inducție în funcționare în combinație cu diferitele materiale din care sunt fabricate vasele.
--	---

Dacă problema nu este menționată în tabelul de mai sus sau dacă problema persistă, opriți aparatul, deconectați fișa de la priza electrică și contactați un centru de service autorizat.

Mesaje de eroare

Atunci când apare o situație neobișnuită, plita cu inducție comută în modul de protecție și pe afișaj apare un mesaj de eroare.

Mesaj de eroare	Cauză	Soluție
E1/E2	Sursă de alimentare neobișnuită.	Verificați sursa de alimentare pentru a vedea dacă funcționează corespunzător. Apoi porniți din nou.
E3	Temperatură ridicată a senzorului de vase de gătit goale	Verificați dacă apa din vase nu s-a evaporat prin fierbere. Adăugați apă și continuați gătitul.
E5	Temperatură ridicată a senzorului de temperatură	Lăsați plita să se răcească și apoi o puteți utiliza din nou.
Alte mesaje de eroare		Opriți plita și contactați un centru de service autorizat.

ENGLISH

The use of the WEEE Symbol indicates that this product should not be treated as household waste. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help protect the environment. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local authority, your household waste disposal service provider, or the shop where you purchased the item.

This product meets all of the related basic EU regulation requirements. The EU declaration of conformity is available on www.alzashop.com/doc.

This product sold in the European Union meet the requirements of Directive 2011/65/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (RoHS).

DEUTSCH

Das WEEE-Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall behandelt werden darf. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie zum Schutz der Umwelt bei. Für detailliertere Informationen zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre lokale Behörde, Ihren Hausmüllentsorgungsdienstleister oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben. Dieses Produkt erfüllt alle relevanten EU-Vorschriften. Die EU-Konformitätserklärung ist unter www.alzashop.com/DoC einsehbar. Dieses in der Europäischen Union verkaufte Produkt erfüllt die Anforderungen der EU Richtlinie 2011/65/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektronikgeräten (RoHS).

ČESKY

Použití symbolu WEEE označuje, že tento výrobek nesmí být považován za domovní odpad. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomáháte chránit životní prostředí. Pro podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku se prosím obraťte na místní úřad zabývající se likvidací domovního odpadu, poskytovatele služeb zabývajících se likvidací domovního odpadu

nebo obchodu, kde jste produkt zakoupili. Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnic EU. EU prohlášení o shodě je k dispozici na www.alzashop.com/doc.

Tento výrobek prodávaný v Evropské unii splňuje požadavky směrnice 2011/65/EU omezující používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních (RoHS).

SLOVENSKY

Použitie symbolu WEEE označuje, že tento výrobok sa nesmie likvidovať s komunálnym odpadom. Ak výrobok správne zlikvidujete, prispějete k ochrane životného prostredia. Podrobnejšie informácie o recyklácii výrobku získate na miestnom zastupiteľstve, u poskytovateľov služieb likvidácie domového odpadu alebo v predajni, v ktorej ste výrobok zakúpili. Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ. EÚ Vyhlásenie o zhode je k dispozícii na www.alzashop.com/doc.

Tento výrobok, predávaný v Európskej únii, spĺňa požiadavky smernice 2011/65/EU obmedzujúce používanie niektorých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach (RoHS).

MAGYAR

A WEEE szimbólum azt jelzi, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. A termék helyes megsemmisítésének biztonságával segít védeni a környezetet. A termék újrahasznosításával kapcsolatos részletesebb információkért, kérjük, forduljon a helyi hatóságokhoz, a háztartási hulladékkezelő szolgáltatóhoz vagy a bolthoz, ahol a terméket megvásárolta. Ez a termék megfelel az összes rá vonatkozó EU-s szabályozási követelménynek. Az EU megfelelési nyilatkozata a www.alzashop.com/DoC címen érhető el. Az Európai Unióban értékesített termékek megfelelnek az elektromos és elektronikai berendezésekben való egyes veszélyes anyagok használatának korlátozására vonatkozó 2011/65/EU (RoHS) irányelvnek.

FRANÇAIS

Ce produit est conforme à l'ensemble des

exigences des normes européennes correspondantes. La déclaration de conformité européenne est disponible sur le site www.alzashop.com/DoC.

Ce produit, vendu en Union européenne, est conforme aux exigences de la Directive 2011/65/EU relative aux restrictions sur certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (RoHS).

Le symbole WEEE indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers ordinaires. Vous assurerez la protection de l'environnement en éliminant correctement ce produit. Pour davantage d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, votre prestataire de services de traitement des déchets ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

ITALIANO

Questo prodotto soddisfa tutti i requisiti della normativa UE di base correlata. La dichiarazione di conformità UE è disponibile all'indirizzo www.alzashop.com/DoC.

Questo prodotto venduto nell'Unione Europea soddisfa i requisiti della Direttiva 2011/65/UE sulla limitazione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche (RoHS).

L'utilizzo del simbolo RAEE indica che questo prodotto non dev'essere trattato come un normale rifiuto domestico. Assicurandosi che questo prodotto venga smaltito correttamente, si contribuisce a proteggere l'ambiente. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare le autorità locali, il fornitore del servizio di smaltimento per i rifiuti domestici o il negozio in cui è stato acquistato l'articolo.

ROMÂNĂ

Acest produs îndeplinește toate cerințele de reglementare de bază ale UE. Declarația UE de conformitate este disponibilă pe site-ul www.alzashop.com/DoC. Acest produs vândut în Uniunea Europeană îndeplinește cerințele Directivei 2011/65 UE privind restricțiile de utilizare a anumitor substanțe periculoase în echipamentele electrice și electronice (RoHS).

Utilizarea simbolului DEEE indică faptul că acest produs nu trebuie tratat drept deșeu menajer. Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, veți contribui la protejarea mediului. Pentru informații mai detaliate privind reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați autoritățile locale, serviciul local de eliminare a deșeurilor menajere sau magazinul de la care ați achiziționat produsul.



SIGURO

Alza.cz, a. s., Jankovcova 1522/53, 170 00 Prague 7, Czech Republic
© 2022 Alza.cz, a. s. All Rights Reserved.

www.siguro.net