

SIGURO

Induction Hob

Induction Hob
Induktionskochfeld
Indukční varič
Indukčný varič

Indukciós főzőlap
Réchaud induction
Piano cottura a induzione
Plită cu inducție

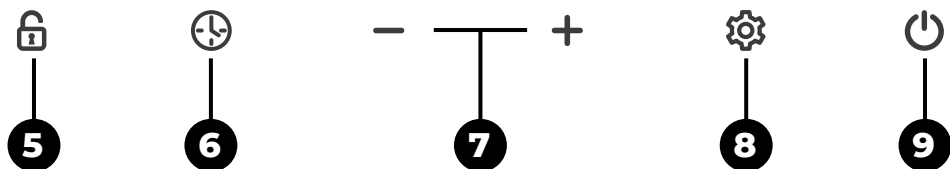
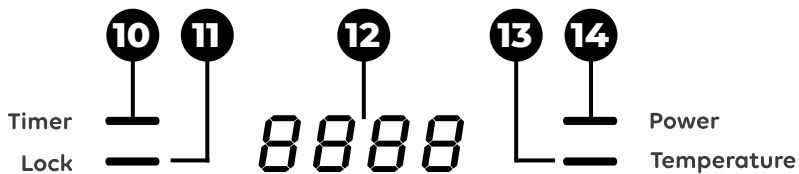
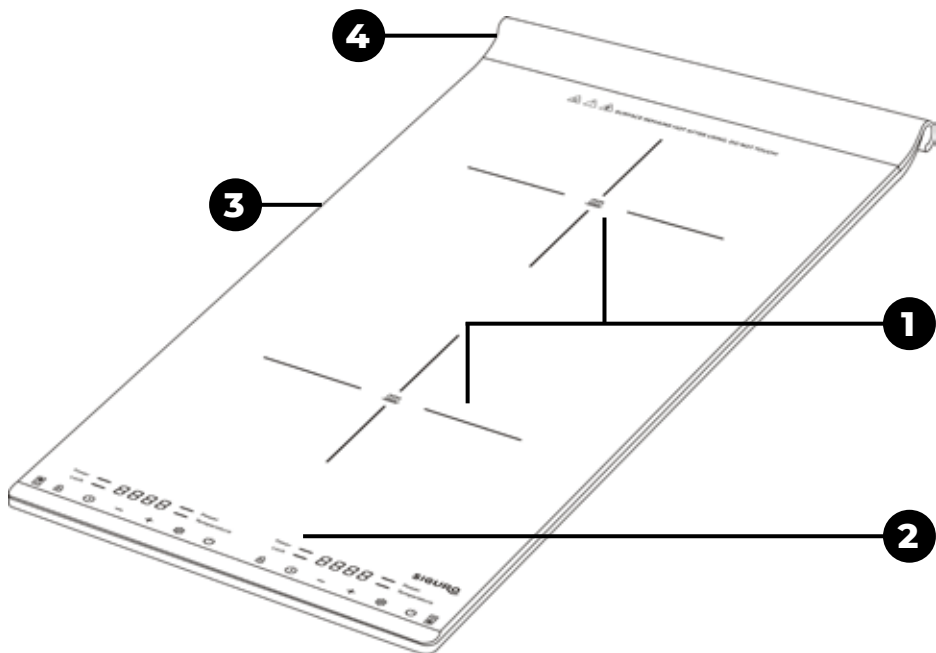


- EN Translation of the operating instructions from the original language.
DE Übersetzung der Bedienungsanleitung aus der Originalsprache.
CZ Návod k použití v originálním jazyce.
SK Preklad návodu na použitie z originálneho jazyka.
HU A használati utasítás fordítása eredeti nyelvről.
FR Traduction du 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-IC-K311B

SIGURO

ENGLISH	4
Safety information	4
Use	7
Cleaning and maintenance	9
Troubleshooting	10
DEUTSCH	12
Sicherheitshinweise	12
Verwendung	16
Reinigung und wartung	19
Problemlösung	20
ČESKY	21
Bezpečnostní informace	21
Použití	24
Čištění a údržba	26
Řešení problémů	27
SLOVENSKY	29
Bezpečnostné informácie	29
Použitie	32
Čistenie a údržba	34
Riešenie problémov	35
MAGYAR	37
Biztonsági információk	37
Használat	41
Tisztítás és karbantartás	44
Problémamegoldás	44
FRANÇAIS	46
Informations relatives à la sécurité	46
Utilisation	50
Nettoyage et entretien	53
Problèmes et solutions	53
ITALIANO	55
Informazioni di sicurezza	55
Uso	59
Pulizia e manutenzione	62
Risoluzione dei problemi	62
ROMÂNĂ	64
Informații privind siguranța	64
Utilizare	68
Curățare și întreținere	71
Depanare	71



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 for protecting the interests of employees, preventing their abuse and provide 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 the operators at the seller's info line. We have unified these contact points for your convenience in solving any problems with the products 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 may be used 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 potential hazards.
2. Children must not play with the device.
3. Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are 8 years old and under supervision.
4. Children under the age of 8 must be kept out of the reach of the appliance and its power supply.
5. 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.
6. **WARNING:** If this surface is cracked, turn off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

7. Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob as they can heat up.



WARNING: Hot surface.

The temperature of accessible surfaces may be higher when the appliance is in operation.

8. **WARNING:** This appliance is not intended for operation via an external timer or remote control.
9. This appliance is intended for domestic use only. Do not use it outdoors or in an industrial environment.
10. This appliance is designed to heat and prepare food in suitable containers. Do not use it for purposes other than those for which it is intended.
11. Before connecting the appliance to a mains socket, make sure that the nominal voltage indicated on the type plate matches the voltage of the socket to which you want to connect it. Only connect the appliance to a properly grounded outlet. Do not use an extension cable. Fully unroll the power cable before use.
12. Use the appliance only on a flat, dry, clean, stable and heat-resistant surface. Do not use it on metal surfaces, e.g. sink draining board, unstable surfaces. Do not place it on window sills, etc.
13. Do not place the appliance on or near the edge of a table, electric or gas cooker or other heat sources. The power supply must not touch hot parts or lead over sharp edges.
14. Do not place the appliance near a sink, basin, etc.
15. Do not use the appliance on a surface that is sensitive to heat or that is covered with a tablecloth, paper or other flammable material, near curtains and other flammable or heat-sensitive materials.
16. To avoid electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in water or other liquid. Do not wash the appliance in the sink or dishwasher.
17. Adequate space must be provided for air circulation above and around the appliance during operation. A safe distance of at least 50 cm from the surface of combustible surfaces must be maintained above the hob in the direction of the main heat radiation and at least 10 cm in other directions around the appliance. Never cover the ventilation openings.
18. The appliance must be placed on the worktop of the kitchen unit during operation so that there is no cabinet or overhanging shelf above it.
19. The appliance is not intended as a built-in appliance.
20. Do not place any objects on the appliance.
21. Do not place credit cards, watches or radio receivers near the appliance to avoid damage from the magnetic field generated by the induction hob.

22. Do not cover the appliance or block its vents.
23. Do not use the appliance without a pot or pan on the hob. Check the condition of the food regularly during operation.
24. Use only induction-safe cookware. Always make sure the cookware is correctly positioned on the hob. Do not use utensils or accessories that are not recommended or specified as suitable by the manufacturer.
25. The handles of the utensils must be in a safe position so that they cannot be knocked over and the utensils can be knocked over.
26. Liquids or food must not be heated in closed containers, such as cans, as they could explode.
27. If you use oil or fat in cooking, take extra care. Fat or oil heated to a high temperature may ignite.
28. Take extra care when handling hot utensils containing hot food or liquids to avoid burns or scalding. Use kitchen mitts.
29. Do not leave the appliance unattended when it is in operation or connected to a mains socket.
30. Keep in mind that the cooker will continue to emit residual heat for some time after use. Take extra care not to touch the heated surface of the appliance.
31. After use, if you leave the appliance unattended, if you will not use it, and before cleaning, maintenance, moving or storing, always switch the appliance off with the on/off button and disconnect the power cord from the power outlet.
32. Unplug the appliance by pulling on the plug, not the power cable. Otherwise, the power cord or power outlet could be damaged.
33. Allow the appliance to cool completely before moving, cleaning, maintaining or storing. Never handle the appliance during operation or when a pot or pan is placed on top of it or until it has cooled completely.
34. Clean the appliance after each use according to the instructions in the Cleaning and Maintenance chapter. Do not perform any maintenance on the appliance other than the cleaning specified in this manual.
35. Do not use the appliance if it is not working properly, if it has fallen on the ground, if it has been immersed in water or if it is damaged in any way. Take it to an authorized service center for inspection or repair.
36. To avoid a dangerous situation, do not repair or modify the appliance yourself. Have all repairs carried out by an authorized service center.
37. **WARNING:** People using a pacemaker should use this appliance only after professional consultation with their treating physician.

- 1 Cooking surface
- 2 Control panel
- 3 Air inlet and outlet (at the bottom of the hob)
- 4 Power lead (not shown)



Control panel

- 5 Button to lock the control panel
- 6 Button to set the timer
- 7 +/- buttons to set power and timer
- 8 Button to select the hob mode
- 9 Button to switch the hob on/off
- 10 TIMER indicator
- 11 LOCK indicator
- 12 Display
- 13 TEMPERATURE indicator
- 14 POWER indicator

Power	220-240 V ~, 50/60 Hz
Power consumption	Max. 3,100 W Rear cooking surface: 1,800 W Front cooking surface: 1,300 W
Temperature	Up to 240 °C
Timer	Up to 3 hours
Dimensions	62 × 31 × 4.3 cm
Weight	4.36 kg

USE

Before first use

Remove the appliance and its accessories from the packaging. Before disposing of the packaging, be sure to remove all components. Check the appliance and accessories for damage.

Wipe the outside of the appliance with a soft sponge slightly moistened with warm water. Wipe dry with a clean cloth.

Make sure that all parts of the appliance are dry before use.

Choosing the right cookware

An induction coil is installed under each cooking zone, which generates an electro-magnetic field when switched on. This produces an inductive current in the ferromag-

netic 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.

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 utensils made of plastic or melamin.

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 cookware upwards from the hob. Do not slide it across the cooking surface. There's a risk of damage.

The cooking zone of the induction cooker automatically adjusts to the diameter of the cookware base. However, do not use cookware with too small or large a bottom diameter. We recommend using cookware with a diameter between 12 and 26 cm.



Note:

If you use unsuitable cookware or if the cooker detects that no cookware is placed on it, it will automatically switch off. This is a normal and safety phenomenon to prevent damage to the appliance.

Radio interference

Use of an induction cooker may cause interference with radio, television or similar receivers. In this case, we recommend:

- redirect the radio or TV antenna;
- move the hob away from the radio, TV or receiver;
- plug the power cord plug into another socket with a separate circuit.

Touch control

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

Use the 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 small amounts of water can make it difficult to control.

Use

Place the induction hob on the worktop or table. Make sure it is located within reach of a power outlet. Make sure that the power supply cable does not touch a hot surface or is not routed over a sharp edge. Observe all safety precautions.

Make sure the surface of the induction hob is clean and dry.

Fully unwind the power cord and plug the power plug into the mains socket. A short audible warning will sound and the fan will run for a short time. The display will show "OFF".

Starting operation and setting the cooking zone power

1. Place suitable cookware on the cooking zone.

2. Press the button . The display will show "ON".
3. If you need to set the power of the cooking zone in watts (W), press the  button once briefly. The POWER indicator lights up and the display shows the default value:
 - "1600" (for the rear cooking surface), which represents a power of 1 600 W; or
 - "1200" (for the front cooking surface), which represents a power of 1 200 W.
 Use the +/- buttons to set the desired power range:
 - from 200 W to 1 800 W (rear cooking surface). The display shows the reference value: 200 - 350 - 500 - 650 - 800 - 1,000 - 1,200 - 1,400 - 1,600 - 1,800; or
 - from 200 W to 1 300 W (front cooking surface). The display shows the reference value: 200 - 350 - 500 - 650 - 800 - 900 - 1,000 - 1,100 - 1,200 - 1,300.
4. To set the cooking zone temperature (in °C), press the  button twice briefly. The TEMPERATURE indicator lights up and the display shows the default value of "240", which represents a temperature of 240 °C. Use the +/- buttons to adjust the desired output from 60 °C to 240 °C. The display will show the reference value: 60 - 80 - 100 - 120 - 140 - 160 - 180 - 200 - 220 - 240.
5. When you have finished using the hob, switch it off using the  button.

Timer

The induction hob is equipped with a timer that allows the cooking zone to be switched off automatically after a set time interval.

1. Switch on the hob and adjust the power or temperature of the cooking zone.
2. Press the  button and the display will show "0:00". The TIMER indicator lights up.
3. Use the +/- buttons to set the desired time interval from 1 minute to 3 hours. Once the time interval value on the display has stabilized, the countdown starts automatically.
4. After the time interval has elapsed, the cooking zone automatically switches off.

Control panel lock

Press the  button to lock the control panel. The function of the buttons will be disabled to prevent tampering. Press the  button again to cancel this function.

Residual heat

The induction hob heats up during use and the cooking zone can stay hot for several minutes after it has been switched off. If the "H" symbol lights up on the display after the cooking zone has been switched off, this means that the cooking zone is too hot and there is a risk of serious burns if you touch it. When the cooking zone temperature falls below the safe limit, the "H" symbol in the display will go out.

Overheating protection

The induction hob is equipped with overheating protection. If the cookware in the cooking zone becomes too hot, an audible warning will sound and the hob will automatically switch off. In this case, disconnect the plug from the power supply and let the cooker cool down. You will then be able to use it again.

CLEANING AND MAINTENANCE

Always switch off the appliance, disconnect the plug from the mains socket and allow it to cool completely before cleaning or carrying out any maintenance.

**Warning:**

Never immerse the appliance, the power cord or the plug in water or 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.

Clean the induction hob after each use.

Use only a soft sponge slightly dampened in warm water to clean the outer surface.

You can use a gentle dishwashing liquid. Wipe dry.

Significant dirt and stains (e.g. food residues, spills, etc.) are best removed while the cooker is still slightly warm. Use commercially available cleaners designed for this type of hob.

Burnt sugar or molten plastic must be removed immediately using a scraper for glass.

Grains of sand (e.g. from potatoes or lettuce) can scratch the surface of the hob when moving the cookware around. Always wipe the surface of the cooker and the bottom of the container before placing it on the hob.

Storage

Before storing, make sure that the appliance and its accessories are cool and clean. Store the appliance and its accessories in a dry and well-ventilated place out of the reach of children or pets.

Do not place any objects on the appliance.

TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
E0	No cookware is placed on the cooking zone; cookware is not suitable for use on an induction hob.	Place cookware on the cooking zone; use only cookware with a ferromagnetic bottom.
E1	Coil panel not well connected; electrical circuit fault.	Contact and authorized service centre.
E2	Temperature sensor error.	Contact and authorized service centre.
E3	Input voltage too high.	Check the parameters of the electrical grid and power supply.
E4	Input voltage too low.	Check the parameters of the electrical grid and power supply.

Problem	Cause	Solution
E5	The surface of the cooking zone is too hot. There is empty cookware on the cooking zone that is getting excessively hot.	Allow the cooking zone cool down. Do not leave empty cookware on the cooking zone.
E6	Ventilation failure. The vents are blocked.	Check the air vents. If the problem persists, contact an authorized service center.

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.

Wir bedanken uns für den Kauf des Geräts 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. Diesen Verbraucher 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 Verbrauchers auf eine sichere Weise belehrt wurden und eventuelle Gefahren verstehen.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Reinigungs- und Wartungsarbeiten, die gewöhnlich durch den Anwender vorgenommen werden, dürfen nur Kinder durchführen, die älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden.
4. Kinder unter 8 Jahre sind außer Reichweite des Geräts und des Netzkabels zu halten.
5. Wenn die Stromversorgungsleitung beschädigt

ist, muss sie durch den Hersteller, seinen Servicetechniker oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.

6. **WARNUNG:** Wenn diese Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
7. Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochzone gelegt werden, da sie sich erwärmen können.



**HINWEIS: Heiße Oberfläche.
Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann höher sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.**

8. **HINWEIS:** Das Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder eine Fernbedienung vorgesehen.
9. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder in einer industriellen Umgebung.
10. Dieses Gerät ist zum Erhitzen und Zubereiten von Speisen in geeigneten Behältern vorgesehen. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke als die, für die es bestimmt ist.
11. Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild angegebene Nennspannung mit der Spannung der Steckdose übereinstimmt, an die Sie das Gerät anschließen wollen. Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose an. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Wickeln Sie das Netzkabel vor dem Gebrauch vollständig ab.
12. Verwenden Sie das Gerät nur auf einer geraden, trockenen, sauberen, stabilen und hitzebeständigen Oberfläche. Verwenden Sie es nicht auf Metalloberflächen wie z.B. auf Abtropfflächen von Küchenspülen oder instabilen Oberflächen. Stellen Sie es nicht auf Fensterbänke usw.
13. Stellen Sie das Gerät nicht auf Tischkanten, Elektro- und Gasherden und andere Wärmequellen oder in deren Nähe. Das Netzkabel darf nicht heiße Teile berühren oder über scharfe Kanten führen.
14. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Waschbecken, Küchenspülen usw. auf.
15. Verwenden Sie das Gerät nicht auf einer hitzeempfindlichen Oberfläche, die mit einer Tischdecke, Papier oder einem andere brennbaren Material verdeckt ist, oder in der Nähe von Gardinen und anderen brennbaren

oder hitzeempfindlichen Materialien.

16. Um Stromunfälle zu vermeiden, tauchen Sie niemals Netzkabel, Stecker oder Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Waschen Sie den Verbraucher nicht im Waschbecken oder einer Geschirrspülmaschine.
17. Während des Betriebs muss über und um das Gerät herum ein ausreichender Freiraum für die Luftzirkulation gewährleistet sein. Über der Kochzone muss in Richtung der größten Wärmestrahlung ein sicherer Mindestabstand von 50 cm von brennbaren Oberflächen und ein Mindestabstand von 10 cm in alle andere Richtungen um das Gerät eingehalten werden. Verdecken Sie niemals die Belüftungsöffnungen.
18. Das Gerät muss während des Betriebs auf die Arbeitsplatte der Küchenzeile gestellt werden, so dass sich kein Schrank oder ein herausragendes Regal darüber befindet.
19. Das Gerät ist nicht als Einbaugerät vorgesehen.
20. Stellen Sie auf das Gerät keine Gegenstände.
21. Legen Sie keine Kreditkarten, Uhren oder Radioempfänger in die Nähe des Geräts, um Schäden durch das Magnetfeld zu vermeiden, das während des Betriebs des Induktionsherds erzeugt wird.
22. Decken Sie das Gerät nicht ab und blockieren Sie nicht seine Lüftungsöffnungen.
23. Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Topf oder Pfanne auf der Kochzone. Kontrollieren Sie während des Betriebs regelmäßig den Zustand der Lebensmittel.
24. Verwenden Sie nur induktionsgeeignetes Kochgeschirr. Vergewissern Sie sich immer, dass das Kochgeschirr richtig auf der Kochzone steht. Verwenden Sie kein Kochgeschirr sowie Utensilien, die nicht vom Hersteller empfohlen oder als geeignet angegeben sind.
25. Die Griffe des Kochgeschirrs müssen sich in einer sicheren Position befinden, so dass sie nicht im Wege stehen und umgeworfen werden können.
26. Erhitzen Sie keine Flüssigkeiten oder Speisen in geschlossenen Behältern, wie z.B. Dosen, da dies zu einer Explosion führen kann.
27. Wenn Sie beim Kochen Öl oder Fett verwenden, sollten Sie besonders vorsichtig sein. Fett oder Öl, das auf eine hohe Temperatur erhitzt wird, kann sich entzünden.
28. Seien Sie beim Umgang mit heißem Kochgeschirr (die heiße Speisen oder Flüssigkeiten enthalten) besonders vorsichtig, um Verbrennungen oder Verbrühungen zu vermeiden. Verwenden Sie Topflappen.
29. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist oder an das Stromnetz angeschlossen ist.
30. Denken Sie daran, dass das Induktionskochfeld nach Beendigung des Betriebs noch eine gewisse Zeit lang Restwärme abgibt. Seien Sie besonders vorsichtig, damit Sie nicht die erhitzte Oberfläche des Geräts berühren.
31. Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen, wenn Sie es nicht benutzen sowie vor der Reinigung, Wartung, dem Umstellen oder der Lagerung immer mit der Ein/Aus-Taste aus und

trennen Sie es vom Stromnetz.

32. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, indem Sie am Stecker ziehen, ziehen Sie nicht am Kabel. Andernfalls kann es zu Schäden am Netzkabel oder an der Steckdose kommen.
33. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es umstellen, reinigen, warten oder lagern. Manipulieren Sie niemals mit dem Gerät, wenn es in Betrieb ist, wenn ein Topf oder eine Pfanne auf dem Gerät steht oder wenn es nicht vollständig abgekühlt ist.
34. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gemäß den Hinweise im Kapitel „Reinigung und Wartung“. Führen Sie keine anderen Wartungsarbeiten am Gerät durch, als die in dieser Anleitung beschriebenen Reinigung.
35. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es nicht richtig arbeitet, gestürzt ist, in Wasser getaucht wurde oder in irgendeiner Weise beschädigt ist. Geben Sie es an einer autorisierten Kundendienststelle zur Kontrolle oder Reparatur ab.
36. Um eine gefährliche Situation zu vermeiden, dürfen Sie das Gerät nicht selbst reparieren oder modifizieren. Überlassen Sie alle Reparaturen einer autorisierten Kundendienststelle.
37. **WARNUNG:** Personen mit einem Herzschrittmacher sollten dieses Produkt erst nach einer fachlichen Konsultation mit ihrem behandelnden Arzt benutzen.

- 1 Kochzone
- 2 Bedienfeld
- 3 Lufteintritt und -austritt (an der Unterseite des Geräts)
- 4 Netzkabel (nicht abgebildet)



Bedienfeld

- 5 Taste zum Sperren des Bedienfelds
- 6 Taste zur Einstellung des Timers
- 7 Tasten +/- k zur Einstellung der Leistung und des Timers
- 8 Taste zur Auswahl des Kochfeldmodus
- 9 Taste zum Ein- und Ausschalten des Induktionskochfelds
- 10 Anzeige TIMER
- 11 Anzeige LOCK
- 12 Display
- 13 Anzeige TEMPERATURE
- 14 Anzeige POWER

Stromversorgung	220–240 V ~, 50/60 Hz
Stromverbrauch	Max. 3 100 W Hintere Kochzone: 1 800 W Vordere Kochzone: 1 300 W
Temperatur	Bis 240 °C
Timer	Bis zu 3 Stunden
Abmessungen	62 × 31 × 4,3 cm
Gewicht	4,36 kg

VERWENDUNG

Vor der Erstverwendung

Nehmen Sie das Gerät und sein Zubehör aus der Verpackung. Vergewissern Sie sich, dass alle Komponenten entfernt wurden, bevor Sie die Verpackung entsorgen. Vergewissern Sie sich, dass weder Gerät noch Zubehör beschädigt sind. Wischen Sie die Außenfläche des Geräts mit einem weichen, mit etwas warmem Wasser angefeuchteten Schwamm ab. Wischen Sie sie mit einem sauberen Tuch trocken. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile vor dem Gebrauch trocken sind.

Auswahl des passenden Kochgeschirrs

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.

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 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 Kochgeschirr von der Kochzone ab, indem Sie es hochheben. Schieben Sie es nicht 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. Wir empfehlen Kochgeschirr mit einem Durchmesser von 12 bis 26 cm zu verwenden.



Bemerkung:

Wenn Sie ungeeignetes Kochgeschirr verwenden oder wenn das Induktionskochfeld feststellt, dass kein Kochgeschirr in der Kochzone steht, schaltet er sich automatisch aus. Es handelt sich um eine normale und sicherheitsbedingte Erscheinung, die eine Beschädigung des Geräts verhindert.

Funkstörungen

Die Verwendung eines Induktionskochfelds kann durch Radio, Fernseher oder ähnliche Empfänger gestört werden. In einem solchen Fall empfehlen wir folgendes:

- richten Sie die Radio- oder Fernsehantenne neu aus;
- stellen Sie das Induktionskochfeld weiter entfernt von Radio, Fernseher oder Empfänger auf;
- stecken Sie den Stecker des Netzkabels in eine andere Steckdose mit einem separaten Stromkreis.

Touchbedienung

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. Selbst eine kleine Wassermenge kann die Bedienung beeinträchtigen.

Verwendung

Stellen Sie das Induktionskochfeld auf die Arbeitsplatte oder den Tisch. Vergewissern Sie sich, dass es sich in Reichweite einer Steckdose befindet. Achten Sie darauf, dass

das Netzkabel keine heiße Oberfläche berührt oder über eine scharfe Kante führt. Befolgen Sie alle Sicherheitsvorkehrungen. Vergewissern Sie sich, dass die Oberfläche des Induktionskochfelds sauber und trocken ist.

Ziehen Sie das Netzkabel vollständig aus und stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Es ertönt ein kurzes akustisches Signal und der Lüfter schalte sich kurz ein. Auf dem Display wird „OFF“ (AUS) angezeigt.

Inbetriebnahme und Einstellung der Kochzonen-Leistung

1. Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone.
2. Drücken Sie die Taste . Auf dem Display wird „ON“ (EIN) angezeigt.
3. Wenn Sie die Leistung (W) der Kochzone einstellen möchten, drücken Sie kurz die Taste . Die Anzeige POWER leuchtet auf und auf dem Display wird folgender Ausgangswert angezeigt:
 - „1600“ (für die hintere Kochzone), was eine Leistung von 1 600 W darstellt; oder
 - „1200“ (für die vordere Kochzone), was eine Leistung von 1 200 W darstellt.
 Verwenden Sie die Tasten +/-, um die gewünschte Leistung im folgenden Umfang einzustellen:
 - von 200 W bis 1 800 W (hintere Kochzone). Auf dem Display wird folgender Referenzwert angezeigt: 200 – 350 – 500 – 650 – 800 – 1 000 – 1 200 – 1 400 – 1 600 – 1 800; oder
 - von 200 W bis 1 300 W (vordere Kochzone). Auf dem Display wird folgender Referenzwert angezeigt: 200 – 350 – 500 – 650 – 800 – 900 – 1 000 – 1 100 – 1 200 – 1 300.
4. Wenn Sie die Temperatur (°C) der Kochzone einstellen möchten, drücken Sie zweimal die Taste . Die Anzeige TEMPERATURE leuchtet auf und das Display zeigt den Ausgangswert „240“ an, was einer Temperatur von 240 °C entspricht. Verwenden Sie die Tasten +/-, um die gewünschte Temperatur von 60 °C bis 240 °C einzustellen. Auf dem Display wird folgender Referenzwert angezeigt: 60 – 80 – 100 – 120 – 140 – 160 – 180 – 200 – 220 – 240.
5. Wenn Sie das Induktionskochfeld nicht mehr benutzen, schalten Sie es mit der Taste  aus.

Timer

Das Induktionskochfeld kommt mit einem Timer, der ein automatisches Abschalten der Kochzone nach Ablauf des voreingestellten Zeitintervalls ermöglicht.

1. Schalten Sie das Induktionskochfeld ein und stellen die gewünschte Leistung oder Temperatur der Kochzone ein.
2. Drücken Sie die Taste  und auf dem Display wird „0:00“ angezeigt. Die Anzeige TIMER leuchtet auf.
3. Verwenden Sie die Tasten +/-, um das gewünschte Zeitintervall zwischen 1 Minute und 3 Stunden einzustellen. Sobald sich der Wert des Zeitintervalls auf dem Display stabilisiert hat, beginnt der Countdown automatisch.
4. Nach Ablauf des Zeitintervalls schaltet sich die Kochzone automatisch ab.

Bedienfeldsperre

Drücken Sie die Taste , um das Bedienfeld zu sperren. Die Funktion der Tasten wird deaktiviert, um eine unbefugte Manipulationen zu verhindern. Drücken Sie erneut die Taste , um diese Funktion zu widerrufen.

Restwärme

Das Induktionskochfeld erwärmt sich während des Betriebs, und die Kochzone kann

nach dem Ausschalten noch mehrere Minuten lang heiß bleiben. Wenn nach dem Ausschalten der Kochzone das Symbol „H“ auf dem Display aufleuchtet, bedeutet dies, dass die Kochzone zu heiß ist und bei Berührung die Gefahr von schweren Verbrennungen besteht. Sobald die Temperatur der Kochzone unter eine sichere Grenze fällt, erlischt das Symbol „H“ auf dem Display.

Überhitzungsschutz

Das Induktionskochfeld verfügt über einen Überhitzungsschutz. Wenn das Kochgeschirr in der Kochzone zu heiß wird, ertönt ein akustisches Warnsignal und das Induktionskochfeld schaltet sich automatisch ab. Ziehen Sie in diesem Fall den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Induktionskochfeld abkühlen. Danach können Sie sie wieder benutzen.

REINIGUNG UND WARTUNG

Schalten Sie das Gerät immer aus, trennen Sie es vom Stromnetz und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder warten.



Warnung:

Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker 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. Reinigen Sie das Induktionskochfeld nach jedem Gebrauch.

Verwenden Sie zur Reinigung der äußeren Oberfläche nur einen sauberen, leicht mit warmem Wasser angefeuchteten Schwamm. Sie können auch ein sanftes Geschirreinigungsmittel verwenden. Wischen Sie sie trocken.

Hartnäckigen Schmutz und Flecken (z.B. Lebensmittelreste oder vergossene Flüssigkeiten) sind am besten zu entfernen, wenn das Induktionskochfeld noch warm ist. Verwenden Sie handelsübliche Reinigungsmittel, die für diese Art von Induktionskochfeldern vorgesehen sind.

Verbrannter Zucker oder aufgetauter Kunststoff müssen unverzüglich mit einer Spatel für Glas entfernt werden, wenn diese noch warm sind.

Sandkörner (z.B. von Kartoffeln oder Salat) können beim Bewegen des Kochgeschirrs die Oberfläche des Induktionskochfelds zerkratzen. Wischen Sie immer die Oberfläche des Induktionskochfelds und den Boden des Kochgeschirrs ab, bevor Sie es auf das Induktionskochfeld stellen.

Lagerung

Vergewissern Sie sich vor der Lagerung, dass das Gerät und sein Zubehör abgekühlt und sauber sind.

Bewahren Sie das Gerät und sein Zubehör an einem trockenen und gut belüfteten Ort außer Reichweite von Kindern und Haustieren auf. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

PROBLEMLÖSUNG

Problem	Ursache	Lösung
E0	Auf der Kochzone befindet sich kein Kochgeschirr; das Kochgeschirr ist nicht für Induktionskochfelder geeignet.	Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone; verwenden Sie nur Kochgeschirr mit ferromagnetischem Boden.
E1	Die Spulenplatte ist nicht richtig angeschlossen; Fehler im Stromkreis.	Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.
E2	Defekter Wärmesensor.	Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.
E3	Zu hohe Eingangsspannung.	Überprüfen Sie die Parameter des Leitungsnetzes und der Stromquelle.
E4	Allzu niedrige Eingangsspannung.	Überprüfen Sie die Parameter des Leitungsnetzes und der Stromquelle.
E5	Die Oberfläche der Kochzone ist zu heiß. Auf der Kochzone befindet sich leeres Geschirr, dass sich übermäßig erhitzt.	Lassen Sie die Kochzone abkühlen. Lassen Sie kein leeres Geschirr auf der Kochzone stehen.
E6	Defekte Belüftung. Die Lüftungsöffnungen sind blockiert.	Überprüfen Sie die Lüftungsöffnungen. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.

Wenn das Problem nicht in der obigen Tabelle angeführt 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.

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 pro 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 prodejce. 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 či 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, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.
4. Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.
5. Jestliže je napájecí přívod poškozen, musí být nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace.
6. **VÝSTRAHA:** Je-li tento povrch popraskán, vypněte spotřebič, aby se zabránilo možnosti úrazu

elektrickým proudem.

7. Kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce a pokličky by se neměly pokládat na varnou desku, protože se mohou ohřát.



**UPOZORNĚNÍ: Horký povrch.
Teplota přístupných povrchů může být vyšší, je-li spotřebič v činnosti.**

8. **UPOZORNĚNÍ:** Tento spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače nebo dálkového ovládání.
9. Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Nepoužívejte jej venku nebo v průmyslovém prostředí.
10. Tento spotřebič je určen k ohřevu a přípravě jídel ve vhodných nádobách. Nepoužívejte jej k jiným účelům, než ke kterým je určen.
11. Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že nominální napětí uvedené na typovém štítku se shoduje s elektrickým napětím zásuvky, ke které jej chcete připojit. Spotřebič připojujte pouze k řádně uzemněné zásuvce. Nepoužívejte prodlužovací kabel. Před použitím plně rozviňte přívodní kabel.
12. Spotřebič používejte pouze na rovném, suchém, čistém, stabilním a žáruvzdorném povrchu. Nepoužívejte jej na kovových plochách, např. odkapávací desce dřezu, na nestabilních plochách. Nepokládejte jej na parapety oken apod.
13. Spotřebič nepokládejte na okraj stolu, elektrický nebo plynový vaříč a jiné zdroje tepla nebo do jejich blízkosti. Napájecí přívod se nesmí dotýkat horkých částí ani vést přes ostré hrany.
14. Spotřebič nepokládejte do blízkosti umyvadla, dřezu apod.
15. Spotřebič nepoužívejte na povrchu, který je citlivý na teplo nebo který je zakryt ubrusem, papírem nebo jiným hořlavým materiálem, v blízkosti záclon a jiných hořlavých materiálů nebo materiálů citlivých na teplo.
16. Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, neponořujte přívod, vidlici ani spotřebič do vody či jiné tekutiny. Nemyjte spotřebič v umyvadle nebo myčce nádobí.
17. Při provozu musí být zajištěn dostatečný prostor pro cirkulaci vzduchu nad spotřebičem a okolo něj. Nad plotýnkou ve směru sálání hlavního tepla musí být dodržena bezpečná vzdálenost od povrchu hořlavých povrchů minimálně 50 cm a v ostatních směrech okolo spotřebiče minimálně 10 cm. Nikdy nezakrývejte ventilační otvory.
18. Spotřebič musí být při provozu umístěn na pracovní desce kuchyňské linky tak, aby nad ním nebyla skříňka nebo převislá police.
19. Spotřebič není určen jako vestavný.
20. Na spotřebič neodkládejte žádné předměty.
21. Do blízkosti spotřebiče nepokládejte kreditní karty, hodinky nebo rozhlasové přijímače, aby nedošlo k jejich poškození magnetickým

polem, které vzniká při provozu indukčního vaříče.

22. Spotřebič nezakrývejte ani neblokuje jeho ventilační otvory.
23. Spotřebič nepoužívejte bez hrnce nebo pánve umístěné na plotýnce. Během provozu pravidelně kontrolujte stav potravin.
24. Používejte pouze nádobí vhodné pro indukci. Vždy se ujistěte, že nádobí je správně umístěno na plotýnce. Nepoužívejte nádobí ani příslušenství, které výrobce nedoporučuje nebo neurčuje jako vhodné.
25. Rukojetí nádobí musí být v bezpečné pozici, aby se o ně nemohlo zavadit a dojít k převržení nádobí.
26. Kapaliny nebo pokrmu nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách, jako např. v plechovkách, protože by mohlo dojít k explozi.
27. Pokud používáte při vaření olej nebo tuk, dbejte zvýšené opatrnosti. Tuk nebo olej zahřátý na vysokou teplotu se může vznítit.
28. Při manipulaci s horkým nádobím, které obsahuje horké potraviny nebo tekutiny, dbejte zvýšené opatrnosti, aby nedošlo k popálení nebo opaření. Používejte kuchyňské chňapky.
29. Nenechávejte spotřebič bez dozoru, když je v provozu nebo když je připojen k síťové zásuvce.
30. Mějte na paměti, že ještě určitou dobu po ukončení používání vyzařuje plotýnka zbytkové teplo. Dbejte zvýšené opatrnosti, abyste se nedotkli zahřátého povrchu spotřebiče.
31. Po ukončení používání, pokud necháváte spotřebič bez dozoru, pokud jej nebudete používat a před čištěním, údržbou, přemístěním nebo uskladněním vždy vypněte spotřebič tlačítkem zapnutí/vypnutí a napájecí přívod odpojte od síťové zásuvky.
32. Spotřebič odpojujte od síťové zásuvky tahem za vidlici, nikoli za napájecí přívod. Jinak by mohlo dojít k poškození napájecího přívodu nebo zásuvky.
33. Před přemístěním, čištěním, údržbou nebo uskladněním nechte spotřebič zcela vychladnout. Nikdy nemanipulujte se spotřebičem během provozu nebo když je na něm umístěn hrnec nebo pánev nebo dokud není zcela vychladlý.
34. Spotřebič čistěte po každém použití dle pokynů uvedených v kapitole Čištění a údržba. Na spotřebiči neprovádějte jakoukoli jinou údržbu, než je čištění uvedené v tomto návodu k obsluze.
35. Spotřebič nepoužívejte, pokud nefunguje správně, pokud upadl na zem, pokud byl ponořen do vody nebo je jakkoli poškozen. Předějte jej autorizovanému servisnímu středisku ke kontrole nebo opravě.
36. Aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace, spotřebič neopravujte sami ani jej nijak neupravujte. Veškeré opravy svěřte autorizovanému servisnímu středisku.
37. **VÝSTRAHA:** Lidé používající stimulátor srdeční činnosti by měli používat tento spotřebič až po odborné konzultaci se svým ošetřujícím lékařem.



- 1 Varná plocha
- 2 Ovládací panel
- 3 Vstup a výstup vzduchu (ve spodní části vařiče)
- 4 Napájecí přívod (bez vyobrazení)

Ovládací panel

- 5 Tlačítko k zamčení ovládacího panelu
- 6 Tlačítko k nastavení časovače
- 7 Tlačítka +/- k nastavení výkonu a časovače
- 8 Tlačítko k výběru režimu varné desky
- 9 Tlačítko k zapnutí/vypnutí varné desky
- 10 Indikátor TIMER
- 11 Indikátor LOCK
- 12 Displej
- 13 Indikátor TEMPERATURE
- 14 Indikátor POWER

Napájení	220–240 V ~, 50/60 Hz
Příkon	Max. 3 100 W Zadní varná plocha: 1 800 W Přední varná plocha: 1 300 W
Teplota	Až 240 °C
Časovač	Až 3 hodiny
Rozměry	62 × 31 × 4,3 cm
Hmotnost	4,36 kg

POUŽITÍ

Před prvním použitím

Vyjměte spotřebič a jeho příslušenství z obalu. Před likvidací obalu se ujistěte, že jste vyjmuli všechny komponenty. Zkontrolujte, zdali nejsou spotřebič ani příslušenství poškozeny.

Otřete vnější povrch spotřebiče měkkou houbičkou, mírně navlhčenou v teplé vodě. Otřete čistou utěrkou dosucha.

Před použitím se ujistěte, že jsou všechny části spotřebiče suché.

Výběr vhodného 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 nádoby, 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.

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 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 vařiče zdvihněte směrem nahoru. Neposouvajte jej po ploše vařiče. Hrozí jeho poškození.

Varná zóna indukčního vařiče se automaticky přizpůsobí průměru dna nádobí. Nicméně nepoužívejte nádobí s příliš malým nebo velkým průměrem dna. Doporučujeme používat nádobí o průměru od 12 do 26 cm.



Poznámka:

Pokud použijete nevhodné nádobí nebo plotýnka detekuje, že na ní není umístěné žádné nádobí, automaticky se vypne. Jedná se o normální a bezpečnostní jev, který zabrání poškození spotřebiče.

Rádiové rušení

Použití indukčního vařiče může způsobit rušení rádia, televize nebo podobných přijímačů. V takovém případě doporučujeme:

- přesměrovat anténu rádia nebo televize;
- přemístit vařič dál od rádia, televize nebo přijímače;
- zapojit zástrčku přívodního kabelu do jiné zásuvky se samostatným obvodem.

Dotykové ovládání

Indukční vařič je vybaven 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. utěrky apod.). I malé množství vody může ztížit ovládání.

Použití

Umístěte indukční vařič na pracovní desku nebo na stůl. Ujistěte se, že je umístěn v dosahu síťové zásuvky. Dbejte na to, aby se napájecí přívod nedotýkal horkého povrchu nebo nebyl veden přes ostrou hranu. Dodržujte všechna bezpečnostní opatření.

Ujistěte se, že je povrch indukčního vařiče čistý a suchý.

Plně rozviňte napájecí přívod a zapojte vidlici do síťové zásuvky. Zazní krátké zvukové upozornění a větrák se na chvíli spustí. Na displeji se zobrazí „OFF“ (vypnuto).

Uvedení do provozu a nastavení výkonu varné zóny

1. Na varnou zónu postavte vhodné nádobí.
2. Stiskněte tlačítko . Na displeji se zobrazí „ON“ (zapnuto).

3. Pokud potřebujete nastavit výkon varné zóny ve wattch (W), stiskněte jednou krátce tlačítko . Indikátor POWER se rozsvítí a na displeji se zobrazí výchozí hodnota:
 - „1600“ (pro zadní varnou plochu), což představuje výkon 1 600 W; nebo
 - „1200“ (pro přední varnou plochu), což představuje výkon 1 200 W.
 Tlačítka +/- nastavte požadovaný výkon v rozsahu:
 - od 200 W do 1 800 W (zadní varná plocha). Na displeji se zobrazí referenční hodnota: 200 – 350 – 500 – 650 – 800 – 1 000 – 1 200 – 1 400 – 1 600 – 1 800; nebo
 - od 200 W do 1 300 W (přední varná plocha). Na displeji se zobrazí referenční hodnota: 200 – 350 – 500 – 650 – 800 – 900 – 1 000 – 1 100 – 1 200 – 1 300.
4. Pokud potřebujete nastavit teplotu varné zóny (ve °C), stiskněte dvakrát krátce tlačítko . Indikátor TEMPERATURE se rozsvítí a na displeji se zobrazí výchozí hodnota „240“, což představuje teplotu 240 °C. Tlačítka +/- nastavte požadovaný výkon v rozsahu od 60 °C do 240 °C. Na displeji se zobrazí referenční hodnota: 60 – 80 – 100 – 120 – 140 – 160 – 180 – 200 – 220 – 240.
5. Po ukončení použití vypněte vařič tlačítkem .

Časovač

Indukční vařič je vybaven časovačem, který umožňuje automatické vypnutí varné zóny po uplynutí nastaveného časového intervalu.

1. Zapněte vařič a nastavte výkon nebo teplotu varné zóny.
2. Stiskněte tlačítko  a na displeji se zobrazí „0:00“. Indikátor TIMER se rozsvítí.
3. Tlačítka +/- nastavte požadovaný časový interval od 1 minuty do 3 hodin. Jakmile se hodnota časového intervalu na displeji ustálí, automaticky se spustí odpočítávání.
4. Po uplynutí časového intervalu se varná zóna automaticky vypne.

Zámek ovládacího panelu

Stiskněte tlačítko  a dojde k zamčení ovládacího panelu. Funkce tlačítek bude zablokována, aby nedošlo k neoprávněné manipulaci. Opětovným stisknutím tlačítka  tuto funkci zrušíte.

Zbytkové teplo

Indukční vařič se během používání zahřívá a varná zóna může zůstat horká i několik minut po jejím vypnutí. Pokud se na displeji rozsvítí symbol „H“ po vypnutí varné zóny, znamená to, že daná varná zóna je příliš horká a hrozí riziko vážného popálení, pokud byste se jí dotkli. Jakmile teplota varné zóny klesne pod hranici bezpečné hodnoty, symbol „H“ na displeji zhasne.

Ochrana proti přehřátí

Indukční vařič je vybaven ochranou proti přehřátí. Pokud dojde k nadměrnému zahřátí nádobí na varné zóně, zazní zvukové varování a vařič se automaticky vypne. V takovém případě odpojte vidlici od napájení a nechte vařič vychladnout. Poté jej budete moci znovu používat.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním nebo jakoukoli údržbou vždy spotřebič vypněte, odpojte vidlici od síťové zásuvky a nechte jej zcela vychladnout.

**Varování:**

Nikdy neponořujte spotřebič, napájecí přívod ani vidlici do vody nebo 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.

Indukční vařič čistěte po každém použití.

K čištění vnějšího povrchu používejte pouze měkkou houbičku, mírně navlhčenou v teplé vodě. Můžete použít šetrný prostředek na mytí nádobí. Otřete dosucha.

Výrazné nečistoty a skvrny (např. zbytky potravin, rozlité tekutiny apod.) lze nejlépe odstranit, dokud je vařič ještě mírně teplý. Používejte komerčně dostupné čisticí prostředky určené pro tento typ vařiče.

Spálený cukr nebo roztavený plast je třeba okamžitě odstranit ještě za horka pomocí škrabky na sklo.

Zrnka písku (např. z brambor nebo salátu) mohou povrch vařiče poškrábat při posouvání nádobí po něm. Vždy otřete povrch vařiče a dno nádoby, než ji na vařič položíte.

Uložení

Před uložením se ujistěte, že jsou spotřebič i jeho příslušenství vychladlé a čisté.

Spotřebič a jeho příslušenství uložte na suché a dobře větrané místo mimo dosah dětí nebo domácích mazlíčků.

Na spotřebič nepokládejte žádné předměty.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Příčina	Řešení
E0	Na varné zóně není umístěno nádobí; nádobí není vhodné pro použití na indukčním vařiči.	Na varnou zónu položte nádobí; používejte pouze nádobí s feromagnetickým dnem.
E1	Panel cívky není dobře připojený; chyba elektrického obvodu.	Obracejte se na autorizovaný servis.
E2	Chyba teplotního senzoru.	Obracejte se na autorizovaný servis.
E3	Příliš vysoké vstupní napětí.	Zkontrolujte parametry elektrické rozvodné sítě a zdroje napájení.
E4	Příliš nízké vstupní napětí.	Zkontrolujte parametry elektrické rozvodné sítě a zdroje napájení.

Problém	Příčina	Řešení
E5	Povrch varné zóny je příliš horký. Na varné zóně je prázdné nádobí, které se nadměrně zahřívá.	Nechte varnou zónu vychladnout. Nenechávejte na varné zóně prázdné nádobí.
E6	Porucha ventilace. Ventilační otvory jsou blokovány.	Zkontrolujte ventilační otvory. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.

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.

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 na ochranu záujmu zamestnancov, prevenciu 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 emailovej 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 v 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 či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ 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, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.
4. Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosahu spotrebiča a jeho prívodu.
5. Ak je napájací prívod poškodený, musí ho nahradiť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
6. **VÝSTRAHA:** Ak je tento povrch popraskaný,

vypnite spotrebič, aby sa zabránilo možnosti úrazu elektrickým prúdom.

7. Kovové predmety ako nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali ukladať na varnú dosku, pretože sa môžu ohriať.



**UPOZORNENIE: Horúci povrch.
Teplota prístupných povrchov môže byť vyššia, ak je spotrebič v činnosti.**

8. **UPOZORNENIE:** Tento spotrebič nie je určený na činnosť prostredníctvom vonkajšieho časového spínača alebo diaľkového ovládania.
9. Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti. Nepoužívajte ho vonku alebo v priemyselnom prostredí.
10. Tento spotrebič je určený na ohrev a prípravu jedál vo vhodných nádobách. Nepoužívajte ho na iné účely, než na ktoré je určený.
11. Pred pripojením spotrebiča k sieťovej zásuvke sa uistite, že nominálne napätie uvedené na typovom štítku sa zhoduje s elektrickým napätím zásuvky, ku ktorej ho chcete pripojiť. Spotrebič pripájajte iba k riadne uzemnenej zásuvke. Nepoužívajte predlžovací kábel. Pred použitím plne rozviňte prírodný kábel.
12. Spotrebič používajte iba na rovnom, suchom, čistom, stabilnom a žiaruvzdornom povrchu. Nepoužívajte ho na kovových plochách, napr. odkvapkávacej doske drezu, na nestabilných plochách. Nekladte ho na parapety okien a pod.
13. Spotrebič nekladte na okraj stola, elektrický alebo plynový varič a iné zdroje tepla alebo do ich blízkosti. Napájací prívod sa nesmie dotýkať horúcich častí ani viesť cez ostré hrany.
14. Spotrebič nekladte do blízkosti umývadla, drezu a pod.
15. Spotrebič nepoužívajte na povrchu, ktorý je citlivý na teplo alebo ktorý je zakrytý obrusom, papierom alebo iným horľavým materiálom, v blízkosti záclon a iných horľavých materiálov alebo materiálov citlivých na teplo.
16. Aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom, neponárajte prívod, vidlicu ani spotrebič do vody či inej tekutiny. Neumývajte spotrebič v umývadle alebo umývačke riadu.
17. Pri prevádzke musí byť zaistený dostatočný priestor na cirkuláciu vzduchu nad spotrebičom a okolo neho. Nad platňou v smere sálania hlavného tepla musí byť dodržaná bezpečná vzdialenosť od povrchu horľavých povrchov minimálne 50 cm a v ostatných smeroch okolo spotrebiča minimálne 10 cm. Nikdy nezakrývajte ventilačné otvory.
18. Spotrebič musí byť pri prevádzke umiestnený na pracovnej doske kuchynskej linky tak, aby nad ním nebola skrinka alebo previsnutá polica.
19. Spotrebič nie je určený ako vstavaný.
20. Na spotrebič neodkladajte žiadne predmety.

21. Do blízkosti spotrebiča neklad'te kreditné karty, hodinky alebo rozhlasové prijímače, aby nedošlo k ich poškodeniu magnetickým poľom, ktoré vzniká pri prevádzke indukčného variča.
22. Spotrebič nezakrývajte ani neblokujte jeho ventilačné otvory.
23. Spotrebič nepoužívajte bez hrnca alebo panvice umiestnenej na platni. Počas prevádzky pravidelne kontrolujte stav potravín.
24. Používajte iba riad vhodný na indukciu. Vždy sa uistite, že riad je správne umiestnený na platni. Nepoužívajte riad ani príslušenstvo, ktoré výrobca neodporúča alebo neurčuje ako vhodné.
25. Rukováti riadu musia byť v bezpečnej pozícii, aby sa o ne nemohlo zavadieť a dôjsť k prevrhnutiu riadu.
26. Kvapaliny alebo pokrmu sa nesmú ohrievať v uzatvorených nádobách, ako napr. v plechovkách, pretože by mohlo dôjsť k explózii.
27. Ak používate pri varení olej alebo tuk, dbajte na zvýšenú opatrnosť. Tuk alebo olej zahriaty na vysokú teplotu sa môže vznietiť.
28. Pri manipulácii s horúcim riadom, ktorý obsahuje horúce potraviny alebo tekutiny, dbajte na zvýšenú opatrnosť, aby nedošlo k popáleniu alebo opareniu. Používajte kuchynské lapky.
29. Nenechávajte spotrebič bez dozoru, keď je v prevádzke alebo keď je pripojený k sieťovej zásuvke.
30. Majte na pamäti, že ešte určitý čas po ukončení používania vyžaruje platňa zvyškové teplo. Dbajte na zvýšenú opatrnosť, aby ste sa nedotkli zahriateho povrchu spotrebiča.
31. Po ukončení používania, ak nechávate spotrebič bez dozoru, ak ho nebudete používať a pred čistením, údržbou, premiestnením alebo uskladnením vždy vypnite spotrebič tlačidlom zapnutia/vypnutia a napájací prívod odpojte od sieťovej zásuvky.
32. Spotrebič odpájajte od sieťovej zásuvky ťahom za vidlicu, nie za napájací prívod. Inak by mohlo dôjsť k poškodeniu napájacieho prívodu alebo zásuvky.
33. Pred premiestnením, čistením, údržbou alebo uskladnením nechajte spotrebič celkom vychladnúť. Nikdy nemanipulujte so spotrebičom počas prevádzky alebo keď je na ňom umiestnený hrniec alebo panvica alebo kým nie je celkom vychladnutý.
34. Spotrebič čistite po každom použití podľa pokynov uvedených v kapitole Čistenie a údržba. Na spotrebiči nevykonávajte akúkoľvek inú údržbu, než je čistenie uvedené v tomto návode na obsluhu.
35. Spotrebič nepoužívajte, ak nefunguje správne, ak spadol na zem, ak bol ponorený do vody alebo je akokoľvek poškodený. Odovzdajte ho autorizovanému servisnému stredisku na kontrolu alebo opravu.
36. Aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie, spotrebič neopravujte sami ani ho nijako neupravujte. Všetky opravy zverte autorizovanému servisnému stredisku.
37. **VÝSTRAHA:** Ľudia používajúci stimulátor srdcovej činnosti by mali používať tento spotrebič až po odbornej konzultácii so svojim ošetrojúcim lekárom.



- 1 Varná plocha
- 2 Ovládací panel
- 3 Vstup a výstup vzduchu (v spodnej časti variča)
- 4 Napájací prívod (bez vyobrazenia)

Ovládací panel

- 5 Tlačidlo na zamknutie ovládacieho panelu
- 6 Tlačidlo na nastavenie časovača
- 7 Tlačidlá +/- na nastavenie výkonu a časovača
- 8 Tlačidlo na výber režimu varnej dosky
- 9 Tlačidlo na zapnutie/vypnutie varnej dosky
- 10 Indikátor TIMER
- 11 Indikátor LOCK
- 12 Displej
- 13 Indikátor TEMPERATURE
- 14 Indikátor POWER

Napájanie	220 – 240 V ~, 50/60 Hz
Príkón	Max. 3 100 W Zadná varná plocha: 1 800 W Predná varná plocha: 1 300 W
Teplota	Až 240 °C
Časovač	Až 3 hodiny
Rozmery	62 × 31 × 4,3 cm
Hmotnosť	4,36 kg

POUŽITIE

Pred prvým použitím

Vyberte spotrebič a jeho príslušenstvo z obalu. Pred likvidáciou obalu sa uistite, že ste vybrali všetky komponenty. Skontrolujte, či nie sú spotrebič a príslušenstvo poškodené. Utrite vonkajší povrch spotrebiča mäkkou hubkou, mierne navlhčenou v teplej vode. Utrite čistou utierkou dosucha. Pred použitím sa uistite, že sú všetky časti spotrebiča suché.

Výber vhodného riadu

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

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 meď bez feromagnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika alebo kamenina.

Nikdy nepoužívajte 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 variča zdvihnite smerom hore. Neposúvajte ho po ploche variča. Hrozí jeho poškodenie.

Varná zóna indukčného variča sa automaticky prispôsobí priemeru dna riadu. Nepoužívajte však riad s príliš malým alebo veľkým priemerom dna. Odporúčame používať riad s priemerom od 12 do 26 cm.



Poznámka:

Ak použijete nevhodný riad alebo platňa deteguje, že na nej nie je umiestnený žiadny riad, automaticky sa vypne. Ide o normálny a bezpečnostný jav, ktorý zabráni poškodeniu spotrebiča.

Rádiové rušenie

Použitie indukčného variča môže spôsobiť rušenie rádia, televízora alebo podobných prijímačov. V takom prípade odporúčame:

- presmerovať anténu rádia alebo televízora;
- premiestniť varič ďalej od rádia, televízora alebo prijímača;
- zapojiť zástrčku prírodného kábla do inej zásuvky so samostatným obvodom.

Dotykové ovládanie

Indukčný varič je vybavený 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.

Použitie

Umiestnite indukčný varič na pracovnú dosku alebo na stôl. Uistite sa, že je umiestnený v dosahu sieťovej zásuvky. Dbajte na to, aby sa napájací prívod nedotýkal horúceho povrchu alebo nebol vedený cez ostrú hranu. Dodržujte všetky bezpečnostné opatrenia.

Uistite sa, že je povrch indukčného variča čistý a suchý.

Plne rozviňte napájací prívod a zapojte vidlicu do sieťovej zásuvky. Zaznie krátke zvukové upozornenie a vetrák sa na chvíľu spustí. Na displeji sa zobrazí „OFF“ (vypnuté).

Uvedenie do prevádzky a nastavenie výkonu varnej zóny

1. Na varnú zónu postavte vhodný riad.
2. Stlačte tlačidlo . Na displeji sa zobrazí „ON“ (zapnuté).

3. Ak potrebujete nastaviť výkon varnej zóny vo wattoch (W), stlačte raz krátko tlačidlo . Indikátor POWER sa rozsvieti a na displeji sa zobrazí východisková hodnota:
 - „1600“ (pre zadnú varnú plochu), čo predstavuje výkon 1 600 W; alebo
 - „1200“ (pre prednú varnú plochu), čo predstavuje výkon 1 200 W.
 Tlačidlami +/- nastavte požadovaný výkon v rozsahu:
 - od 200 W do 1 800 W (zadná varná plocha). Na displeji sa zobrazí referenčná hodnota: 200 – 350 – 500 – 650 – 800 – 1 000 – 1 200 – 1 400 – 1 600 – 1 800; alebo
 - od 200 W do 1 300 W (predná varná plocha). Na displeji sa zobrazí referenčná hodnota: 200 – 350 – 500 – 650 – 800 – 900 – 1 000 – 1 100 – 1 200 – 1 300.
4. Ak potrebujete nastaviť teplotu varnej zóny (v °C), stlačte dvakrát krátko tlačidlo . Indikátor TEMPERATURE sa rozsvieti a na displeji sa zobrazí východisková hodnota „240“, čo predstavuje teplotu 240 °C. Tlačidlami +/- nastavte požadovaný výkon v rozsahu od 60 °C do 240 °C. Na displeji sa zobrazí referenčná hodnota: 60 – 80 – 100 – 120 – 140 – 160 – 180 – 200 – 220 – 240.
5. Po ukončení použitia vypnite varič tlačidlom .

Časovač

Indukčný varič je vybavený časovačom, ktorý umožňuje automatické vypnutie varnej zóny po uplynutí nastaveného časového intervalu.

1. Zapnite varič a nastavte výkon alebo teplotu varnej zóny.
2. Stlačte tlačidlo  a na displeji sa zobrazí „0:00“. Indikátor TIMER sa rozsvieti.
3. Tlačidlami +/- nastavte požadovaný časový interval od 1 minúty do 3 hodín. Hneď ako sa hodnota časového intervalu na displeji ustáli, automaticky sa spustí odpočítavanie.
4. Po uplynutí časového intervalu sa varná zóna automaticky vypne.

Zámok ovládacieho panelu

Stlačte tlačidlo  a dôjde k zamknutiu ovládacieho panelu. Funkcia tlačidiel bude zablokovaná, aby nedošlo k neoprávnenej manipulácii. Opätovným stlačením tlačidla  túto funkciu zrušíte.

Zvyškové teplo

Indukčný varič sa počas používania zahrieva a varná zóna môže zostať horúca aj niekoľko minút po jej vypnutí. Ak sa na displeji rozsvieti symbol „H“ po vypnutí varnej zóny, znamená to, že daná varná zóna je príliš horúca a hrozí riziko vážneho popálenia, ak by ste sa jej dotkli. Hneď ako teplota varnej zóny klesne pod hranicu bezpečnej hodnoty, symbol „H“ na displeji zhasne.

Ochrana proti prehriatiu

Indukčný varič je vybavený ochranou proti prehriatiu. Ak dôjde k nadmernému zahriatiu riadu na varnej zóne, zaznie zvukové varovanie a varič sa automaticky vypne. V takom prípade odpojte vidlicu od napájania a nechajte varič vychladnúť. Potom ho budete môcť znovu používať.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením alebo akoukoľvek údržbou vždy spotrebič vypnite, odpojte vidlicu od sieťovej zásuvky a nechajte ho celkom vychladnúť.

**Varovanie:**

Nikdy neponárajte spotrebič, napájací prívod ani vidlicu do vody alebo 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.

Indukčný varič čistite po každom použití.

Na čistenie vonkajšieho povrchu používajte iba mäkkú hubku, mierne navlhčenú v teplej vode. Môžete použiť šetrný prostriedok na umývanie riadu. Utrite dosucha.

Výrazné nečistoty a škvrny (napr. zvyšky potravín, rozliate tekutiny a pod.) je možné najlepšie odstrániť, kým je varič ešte mierne teplý. Používajte komerčne dostupné čistiace prostriedky určené pre tento typ variča.

Spálený cukor alebo roztavený plast je potrebné okamžite odstrániť ešte za horúca pomocou škrabky na sklo.

Zrnká piesku (napr. zo zemiakov alebo šalátu) môžu povrch variča poškrabať pri posúvaní riadu po ňom. Vždy utrite povrch variča a dno nádoby, než ju na varič položíte.

Uloženie

Pred uložením sa uistite, že sú spotrebič aj jeho príslušenstvo vychladnuté a čisté.

Spotrebič a jeho príslušenstvo uložte na suché a dobre vetrané miesto mimo dosahu detí alebo domácich maznáčikov.

Na spotrebič nekladte žiadne predmety.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Príčina	Riešenie
E0	Na varnej zóne nie je umiestnený riad; riad nie je vhodný na použitie na indukčnom variči.	Na varnú zónu položte riad; používajte iba riad s feromagnetickým dnom.
E1	Panel cievky nie je dobre pripojený; chyba elektrického obvodu.	Obráťte sa na autorizovaný servis.
E2	Chyba teplotného senzora.	Obráťte sa na autorizovaný servis.
E3	Príliš vysoké vstupné napätie.	Skontrolujte parametre elektrickej rozvodnej siete a zdroje napájania.
E4	Príliš nízke vstupné napätie.	Skontrolujte parametre elektrickej rozvodnej siete a zdroje napájania.

Problém	Príčina	Riešenie
E5	Povrch varnej zóny je príliš horúci. Na varnej zóne je prázdny riad, ktorý sa nadmerne zahrieva.	Nechajte varnú zónu vychladnúť. Nenechávajte na varnej zóne prázdny riad.
E6	Porucha ventilácie. Ventiláčné otvory sú blokované.	Skontrolujte ventilačné otvory. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizovaný servis.

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.

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 egybevontuk 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 8 év feletti gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett tisztíthatják.
4. A készüléket és a hálózati vezetéket úgy kell elhelyezni, hogy ahhoz 8 év alatti gyerekek ne férhessenek hozzá.
5. Az áramütések megelőzése érdekében, a készülék sérült hálózati vezetéket csak márkaszerviz, vagy

villanszerelő szakember cserélheti ki.

6. **FIGYELMEZTETÉS!** Ha ez a felület megrepedt, akkor a készüléket azonnal kapcsolja ki és a hálózati vezetéket is húzza ki, ellenkező esetben a készülék áramütést okozhat.
7. Fém tárgyakat (kés, villa, kanál, fedő stb.) ne tegyen a főzőlapra, mert felmelegedhetnek.



FIGYELMEZTETÉS! Forró felület!

Ha a készülék be van kapcsolva, akkor a készülék külső felülete erősen felmelegszik.

8. **FIGYELMEZTETÉS!** A készüléket nem szabad időkapcsolóval vagy más készülékkel vezérelt (távírányított) fali aljzathoz csatlakoztatni.
9. A készülék csak háztartásokban használható. A készüléket szabadban vagy nedves környezetben ne használja.
10. A készüléken ételeket lehet készíteni, és kész ételeket lehet felmelegíteni, a készülék típusának megfelelő edények használatával. A készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra használni tilos.
11. A készüléket csak a típuscímkén feltüntetett tápfeszültség értékeivel megegyező elektromos hálózathoz szabad csatlakoztatni. A készüléket csak előírászerűen leföldelt aljzathoz csatlakoztassa. A készüléket ne üzemeltesse hosszabbító vezetékekről. A használatba vétel előtt a hálózati vezetéket teljesen tekerje szét.
12. A készüléket csak vízszintes, tiszta, száraz, hőálló és stabil felületre helyezze le. A készüléket ne használja fém felületeken, pl. a mosogató csepegtető és vízelvezető felületén. A készüléket ne helyezze le ablakpárkányra.
13. A készüléket ne tegye forró helyre (nyílt láng vagy más hőforrások közelébe), gáz- vagy elektromos tűzhelyre, illetve a munkalap vagy az asztal szélére. A hálózati vezeték nem érhet hozzá forró felületekhez, továbbá azt éles tárgyakra se helyezze rá.
14. A készüléket ne tegye mosogató csepegtető tálcájára, mosogató közelébe stb.
15. A készüléket ne használja hőre érzékeny vagy gyúlékony felületen, a készülék alatt nem lehet éghető alátét (papír, ruha stb.), illetve a készüléket ne használja gyúlékony és hőre érzékeny anyagok (pl. függöny, bútor stb.) közelében.
16. A hálózati vezetéket, a csatlakozódugót és a készüléket tilos vízbe vagy más folyadékba mártani, ellenkező esetben áramütés érheti. A készüléket mosogatógépből vagy mosogatóban elmosni tilos.
17. Használat közben a készülék körül (felül és körbe), hagyjon szabad helyet

a levegő megfelelő áramlásához és a készülék hűléséhez. A sugárzó hő irányában (felül) legalább 50 cm-re, egyéb irányokban (a készülék körül) legalább 10 cm-re lehet a legközelebbi éghető anyag. Tartsa be ezeket a biztonsági távolságokat. A szellőzőnyílásokat ne takarja le.

18. A készüléket úgy helyezze el a konyhai munkalapon, hogy a készülék felett ne legyen szekrény vagy polc.
19. A készülék beépítésre nem alkalmas.
20. A készülékre ne helyezzen semmilyen idegen tárgyat.
21. Az indukciós főzőlap a működése közben erős mágneses teret hoz létre, ezért a készülék közelébe ne tegyen bankkártyát, órát, rádiót vagy más hasonló készülékeket, amelyeknek a működésére vagy a tárolt adataira hatással lehet a mágneses tér.
22. A készüléket ne takarja le, és ne blokkolja a szellőzőnyílásokat.
23. A készüléket ne használja felhelyezett edény nélkül. Főzés közben rendszeresen ellenőrizze le az étel állapotát.
24. A készüléken csak indukciós főzőlapokhoz készült edényeket használjon. Az edényt mindig szabályszerűen tegye fel a főzőlapra. A készülékhez kizárólag csak a mellékelt vagy a gyártó által ajánlott tartozékokat használjon.
25. Az edény fogantyúját úgy fordítsa el, hogy azt véletlenül ne lökje meg a főzés közben.
26. Hermetikusan lezárt edények (pl. konzerv, fém palack stb.) tartalmát a készülékkel felmelegíteni tilos, mert a keletkező belső nyomás szétrobbanthatja az edényt.
27. Zsír vagy olaj használata közben legyen figyelmes és körültekintő. A magas hőmérsékletre felmelegített olaj vagy zsír begyulladhat.
28. A forró edényeket és ételeket óvatosan fogja meg és körültekintő módon mozgassa, nehogy égési sérüléseket szenvedjen. Viseljen konyhai kesztyűt.
29. A bekapcsolt illetve a hálózathoz csatlakoztatott készüléket ne hagyja felügyelet nélkül.
30. A főzőlap a főzés befejezése után egy ideig még forró. Legyen figyelmes, ne érintse meg a főzőlapot és a készülék forró részeit.
31. A készülék tisztítása és áthelyezése előtt, illetve ha a készüléket hosszabb ideig nem kívánja használni, vagy azt felügyelet nélkül hagyja, akkor a készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetéket is húzza ki a fali aljzatból.
32. A hálózati vezetéket nem szabad a vezetéknél megfogva a fali aljzatból kihúzni, a művelethez a csatlakozódugót fogja meg. Ellenkező esetben a vezeték vagy az aljzat megsérülhet.
33. A készülék mozgatása, áthelyezése, tisztítása és eltávolítása előtt várja meg a készülék lehűlését. A készüléket működés közben, illetve ha azon ételt tartalmazó és meleg edény található, akkor ne mozgassa. Várja meg a készülék teljes lehűlését.
34. A készüléket rendszeresen tisztítsa meg a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetben leírtak szerint. A készüléken a jelen útmutatóban meghatározott tisztításon kívül más karbantartást nem kell végrehajtani.
35. Ha a készülék nem működik megfelelő módon, leesett vagy más módon megsérült, illetve vízbe esett, akkor azt ne használja. Az ilyen készüléket

vigye márkaszervizbe ellenőrzésre vagy javításra.

36. A veszélyes helyzetek elkerülése érdekében a készüléket ne próbálja meg saját erőből megjavítani, illetve azt bármilyen módon átalakítani. A készülék minden javítását bízza a legközelebbi márkaszervizre.
37. **FIGYELMEZTETÉS!** A szívritmus-szabályozó készüléket használó személyek a készülék használata előtt kérjenek tanácsot a kezelő orvosuktól.



- 1 Főző felület
- 2 Működtető panel
- 3 Levegő be- és kimenet (a készülék alján)
- 4 Hálózati vezeték (ábrázolás nélkül)

Működtető panel

- 5 Működtető panel zárolás gomb
- 6 Időkapcsoló gomb
- 7 Teljesítmény és idő beállító +/- gomb
- 8 Üzem mód kiválasztó gomb
- 9 Főzőlap be- és kikapcsolása
- 10 TIMER kijelző
- 11 LOCK kijelző
- 12 Kijelző
- 13 TEMPERATURE (hőmérséklet) kijelző
- 14 POWER (teljesítmény) kijelző

Tápellátás	220–240 V ~, 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	Max. 3 100 W Hátsó főzőzóna: 1 800 W Első főzőzóna: 1 300 W
Hőmérséklet	max. 240 °C
Időkapcsoló	max. 3 óra
Méret	62 × 31 × 4,3 cm
Tömeg	4,36 kg

HASZNÁLAT

Az első használatba vétel előtt

Vegye ki a készüléket és tartozékait a dobozból. A csomagolóanyag megsemmisítése előtt ellenőrizze le, hogy abból kivett-e minden tartozékot. Ellenőrizze le a készüléket és tartozékait, illetve azok sérülésmentességét.

A készülék házát meleg vízbe mártott és jól kicsavart puha ruhával törölje meg. Majd törölje szárazra.

A készülék összeállítása és használatba vétele előtt győződjön meg arról, hogy a tartozékok és a készülék felületei tökéletesen szárazok-e.

Megfelelő edények kiválasztása

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 fekeke a mágnest magához vonzza, akkor az edény használható indukciós főzőlapon.

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

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 fekeke legyen sima, az átmérője feleljen meg a főzőzóna átmérőjének. Ne használjon fogazott, domború vagy homorú, vagy sérült fenekű edényeket.

Az edényt a főzőzónáról felfelé emelje le. Az edényt ne csúsztassa a főzőlap felületén. A felület 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. Használjon 12 - 26 cm átmérőjű edényeket.

Megjegyzés:



Amennyiben a készülékre nem használható anyagból készült edényt helyez rá, vagy nem helyez edényt a készülékre, akkor a főzőlap automatikusan kikapcsol. Ez normális jelenség, biztonsági funkció, megelőzi a készülék meghibásodását.

Rádiózavarás

Az indukciós főzőlap működése zavarhatja a tévé és rádió adások vételét, vagy más hasonló készülékek használatát. Ilyen esetekben:

- a rádió vagy a tévé antennát fordítsa el;
- a főzőlapot vigye messzebb a rádiótól, tévétől, vagy más vevőkészüléktől;
- a hálózati vezetéket csatlakoztassa másik ágba tartozó fali aljzathoz.

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.

Használat

A főzőlapot helyezze le a konyhai munkalapra vagy asztalra. A fali aljzat legyen elérhető közelségben. Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne érjen hozzá forró felületekhez, a vezetéket ne tegye éles sarkokra vagy tárgyakra. Tartsa be a biztonsági óvintézkedéseket.

A főzőlap felülete legyen tiszta és száraz.

A hálózati vezetéket teljesen tekerje szét és csatlakoztassa a fali aljzathoz. Sípszó hallat-

szik, bekapcsol a ventilátor. A kijelzőn OFF (kikapcsolva) felirat jelenik meg.

Üzembe helyezés és a főzőzóna teljesítményének a beállítása

1. A főzőzónára tegyen megfelelő edényt.
2. Nyomja meg a  gombot. A kijelzőn az ON (bekapcsolva) felirat jelenik meg.
3. Ha a főzőzóna teljesítményét W-ban kívánja beállítani, akkor röviden nyomja meg a  gombot. A POWER (teljesítmény) kijelző bekapcsol, és az alapértelmezett érték jelenik meg:
 - „1 600” (1600 W-os teljesítmény) a hátsó főzőzónához, vagy
 - „1200” (1200 W-os teljesítmény) az első főzőzónához.
 A +/- gombokkal állítsa be a kívánt teljesítményt:
 - 200 és 1800 W között (a hátsó főzőzónához). A kijelzőn a következő értékek követik egymást: 200 – 350 – 500 – 650 – 800 – 1 000 – 1 200 – 1 400 – 1 600 – 1 800; vagy
 - 200 és 1300 W között (az első főzőzónához). A kijelzőn a következő értékek követik egymást: 200 – 350 – 500 – 650 – 800 – 900 – 1 000 – 1 100 – 1 200 – 1 300.
4. Ha a főzőzóna teljesítményét hőmérsékletben (°C) kívánja beállítani, akkor röviden nyomja meg a  gombot. A TEMPERATURE (hőmérséklet) kijelző bekapcsol, és az alapértelmezett „240” érték jelenik meg (240°C-os hőmérséklet). A +/- gombokkal állítsa be a kívánt hőmérsékletet 60 és 240 °C között. A kijelzőn a következő értékek jelennek meg: 60 – 80 – 100 – 120 – 140 – 160 – 180 – 200 – 220 – 240.
5. A használat után a készüléket a  gombbal kapcsolja le.

Időkapcsoló

A készülékbe épített időkapcsolóval beállítható a főzési idő, amelynek a végén a készülék kikapcsol.

1. Kapcsolja be a készüléket, és állítsa be a kívánt hőmérsékletet vagy főzési teljesítményt.
2. Érintse meg a  gombot, a kijelzőn „0:00” felirat jelenik meg. A TIMER (időkapcsoló) kijelző bekapcsol.
3. A +/- gombokkal állítsa be a kívánt időt 1 perc és 3 óra között. A beállítás után egy kis idő múlva megkezdődik a visszaszámlálás.
4. A beállított főzési idő eltelte után a főzőzóna fűtése automatikusan kikapcsol.

Működtető panel zárolás

A működtető panel zárolásához nyomja meg a  gombot. A gombok nem reagálnak a megérintésre (nem lehet elállítani a beállításokat). A zárolás feloldásához a  gombot ismét érintse meg.

Maradék hő

Az indukciós főzőlap a használat közben felmelegszik, és a kikapcsolás után egy ideig még forró marad. Az adott főzőzóna kikapcsolása után a kijelzőn megjelenik egy „H” jel, ami azt jelenti, hogy a használt főzőzóna felülete még forró, a megérintése égési sérülést okozhat. Amikor a felület hőmérséklete már nem veszélyes, akkor a „H” jel kikapcsol.

Túlmelegedés elleni védelem

A készülék rendelkezik túlfűtés elleni védelemmel. Amennyiben az edény a főzőzónán túlmelegszik, akkor sípszó hallatszik és a készülék automatikusan kikapcsol. Ilyen esetben a hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzatból és várja meg a készülék és az edény lehűlését. Ezt követően a készülék (és az edény) ismét használható.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka megkezdése előtt a készüléket kapcsolja le, és a hálózati csatlakozódugót is húzza ki a fali aljzatból.



Figyelmeztetés!

A készüléket és a hálózati vezetéket vízbe vagy más folyadékba mártani, vagy folyóvíz alatt elmosni 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 készüléket minden használat után tisztítsa meg. A készülék felső felületét meleg vízbe mártott és jól kicsavart puha ruhával törölje meg. Használhat pár csepp mosogatószer is. Majd törölje szárazra.

A rátapadt élelmiszer maradványokat és foltokat (pl. élelmiszer, folyadék stb.) könnyebben el lehet távolítani, ha a főzőlap még langyos. Használjon a főzőlap típusához használható tisztítószeret.

A főzőlapra égett cukrot vagy megolvadt műanyagot még forró állapotban, üvegen használható kaparóval távolítsa el.

A homokszemcsék (pl. burgonyáról vagy zöldségekről stb.) megkarcolhatják a készülék felületét. A készülékkel érintkező edény fenekét mindig törölje le, mielőtt az edényt a főzőlapra helyezi.

Tárolás

A tárolás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék és tartozékai tiszták és szárazok-e. A terméket száraz és jól szellőző, gyerekektől és háziállatoktól elzárt helyen tárolja. A készülékre ne helyezzen tárgyat.

PROBLÉMA MEGOLDÁS

Probléma	Ok	Megoldás
E0	A főzőzónára helyezett edény indukciós főzőlapon nem használható.	A készüléken csak indukciós főzőlapon használható (ferromágneses) edényt használjon.
E1	Tekercshiba, elektromos áramköri meghibásodás.	Forduljon a márkaszervizhez.
E2	Hőelem hiba.	Forduljon a márkaszervizhez.
E3	Túl magas tápfeszültség.	Ellenőriztesse le az elektromos hálózat paramétereit.
E4	Túl alacsony tápfeszültség.	Ellenőriztesse le az elektromos hálózat paramétereit.

Probléma	Ok	Megoldás
E5	A főzőzőna túl forró. Lehet, hogy üres edényt helyezett a főzőzőnára, és az edény túlságosan felmelegedett.	Várja meg a főzőzőna lehűlését. A főzőzőnán ne hagyjon üres edényt.
E6	Szellőztetési hiba. A szellőztető nyílások el vannak takarva.	Ellenőrizze le a készülék szellőztető nyílásait. Amennyiben a hiba nem szűnik meg, akkor forduljon a márkaszervizhez.

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.

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 des 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. Nous avons réuni ces points de contacts afin de vous satisfaire en cas de problèmes avec les produits, les contacts susmentionnés peuvent également servir en cas de réclamation ou de service 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 potentiels.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans et sans surveillance.
4. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil et de son alimentation.
5. 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.

6. **AVERTISSEMENT :** Si cette surface est fissurée, arrêtez l'appareil afin d'éviter un danger d'électrocution.
7. 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.



AVERTISSEMENT : Surface chaude.

La température des surfaces accessibles peut s'élever lorsque l'appareil est en fonctionnement.

8. **AVERTISSEMENT :** Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
9. Cet appareil est destiné à un usage exclusivement domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou dans un environnement commercial.
10. Cet appareil est destiné à réchauffer et à préparer des aliments dans des récipients adaptés. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres usages que ceux prévus.
11. Avant de brancher l'appareil à une prise secteur, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle de la prise utilisée. Branchez l'appareil uniquement à une prise électrique avec mise à la terre. N'utilisez pas de rallonge. Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant l'utilisation.
12. Placez toujours l'appareil sur une surface sèche, propre et résistant à la chaleur. Ne l'utilisez pas sur des surfaces métalliques, comme un évier, un égouttoir, ni sur des surfaces instables. Ne le placez pas sur des bords de fenêtre, et autres lieux similaires.
13. Ne placez pas l'appareil sur ou près du bord d'une table, sur une cuisinière électrique ou à gaz ou autre source de chaleur. Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec les surfaces chaudes ni passer par des arêtes tranchantes.
14. Ne placez l'appareil près d'un évier, d'un récipient d'eau, etc.
15. N'utilisez pas l'appareil sur une surface sensible à la chaleur, couverte d'une nappe, de papier ou d'un autre matériau inflammable, à proximité de rideaux ou d'autres matériaux inflammables ou sensibles à la chaleur.
16. Ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides afin de prévenir le danger d'électrocution. Ne lavez pas l'appareil dans un évier ou au lave-vaisselle.

17. Un espace suffisant doit être assuré afin de permettre la circulation de l'air au-dessus et aux alentours de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement. Veillez à garder une distance de sécurité d'au moins 50 cm à l'écart des matériaux inflammables au-dessus de la plaque dans la direction principale du flux de chaleur, et une distance d'au moins 10 cm aux alentours de l'appareil. Ne recouvrez jamais les orifices de ventilation.
18. L'appareil doit être placé et utilisé sur un plan de travail de cuisine, sans armoire ni étagère au-dessus.
19. L'appareil n'est pas destiné à être encastré.
20. Ne placez aucun objet sur l'appareil.
21. Évitez de placer des cartes bancaires, des montres ou des récepteurs radio à proximité de l'appareil afin d'éviter des dommages causés par le champ magnétique généré par la plaque à induction.
22. Ne recouvrez pas l'appareil et n'obstruez pas les orifices de ventilation..
23. N'utilisez pas l'appareil sans casserole ou poêle sur la plaque. Vérifiez régulièrement l'état des aliments pendant la cuisson.
24. Utilisez uniquement un récipient de cuisson adapté aux plaques à induction. Veillez toujours à ce que le récipient soit correctement placé sur la plaque. N'utilisez pas d'ustensiles et d'accessoires qui ne sont ni recommandés, ni préconisés comme adaptés par le constructeur.
25. Les poignées des récipients utilisés doivent se trouver dans une position sûre de manière à ne pas être renversés, et afin de ne pas faire tomber les ustensiles utilisés.
26. Les liquides et les aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés, comme des bocaux, en raison du danger d'explosion.
27. Faites particulièrement attention si vous utilisez de l'huile ou de la graisse pour la cuisson. Il existe en effet un risque d'inflammation.
28. Faites particulièrement attention lors de la manipulation de récipients contenant des aliments ou des liquides chauds pour éviter les brûlures et les blessures. Utilisez des gants de cuisine.
29. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement ou branché au secteur.
30. Faites attention, le cuiseur continue à émettre de la chaleur résiduelle encore quelques temps après son utilisation. Faites particulièrement attention à ne pas toucher la surface chaude de l'appareil.
31. Après l'utilisation, si vous laisserez l'appareil sans surveillance, s'il sera inutilisé, ainsi qu'avant tout nettoyage, entretien, déplacement ou rangement, arrêtez toujours l'appareil avec le bouton on/off et débranchez le cordon d'alimentation du secteur.
32. Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation, tirez sur la fiche. Il existe sinon un risque d'endommagement du cordon ou de la prise.
33. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le déplacer, de le nettoyer, de l'entretenir ou de le ranger. Ne manipulez jamais l'appareil en fonctionnement ou si un récipient est posé dessus, ou encore s'il n'a pas refroidi.
34. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation en suivant les instructions du chapitre Nettoyage et entretien. N'effectuez aucun travail d'entretien non

décrit dans le présent manuel.

35. N'utilisez pas l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé au sol, a été plongé dans l'eau, ou en cas de signe de dommage quelconque. Confiez l'appareil à un centre de maintenance agréé.
36. Afin d'éviter la survenue d'une situation dangereuse, évitez de réparer ou de modifier vous-même l'appareil. Toute réparation doit être confiée à un centre de maintenance spécialisé.
37. **AVERTISSEMENT :** Les personnes portant un stimulateur cardiaque ne peuvent utiliser l'appareil qu'après une consultation auprès de leur médecin spécialiste.

- 1 Surface de cuisson
- 2 Panneau de commande
- 3 Entrée et sortie d'air (en bas de la plaque)
- 4 Cordon d'alimentation (non représenté)



Panneau de commande

- 5 Bouton de verrouillage du panneau de commande
- 6 Bouton de réglage du minuteur
- 7 Boutons +/- pour régler la puissance et le minuteur
- 8 Bouton de sélection du mode plaque
- 9 Bouton marche/arrêt de la plaque
- 10 Voyant TIMER
- 11 Voyant LOCK
- 12 Écran
- 13 Indicateur de TEMPÉRATURE
- 14 Voyant POWER

Puissance	220-240 V ~, 50/60 Hz
Consommation	Max. 3 100 W Zone de cuisson arrière : 1 800 W Zone de cuisson avant : 1 300 W
Température	Jusqu'à 240 °C
Minuteur	Jusqu'à 3 heures
Dimensions	62 × 31 × 4,3 cm
Poids	4,36 kg

UTILISATION

Avant la première utilisation

Retirez de l'emballage l'appareil et ses accessoires. Retirez tous les éléments avant de jeter l'emballage. Vérifiez l'absence d'endommagement de l'appareil et de ses accessoires.

Essuyez l'extérieur de l'appareil avec une éponge non abrasive imprégnée d'eau chaude. Essuyez ensuite l'appareil avec un chiffon propre.

Veillez à ce que toutes les parties de l'appareil soient sèches avant l'utilisation.

Sélection du récipient de cuisson adapté

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 fait chauffer le fond du récipient, et non 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 induction. 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.

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 d'ustensiles en plastique ou en mélamine.

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.

Soulevez le récipient de cuisson de la plaque. Ne le faites pas glisser sur la surface de cuisson. Il existe un risque d'endommagement.

La zone de cuisson de la plaque à induction s'adapte automatiquement au diamètre du fond du récipient. Cela dit, n'utilisez pas de récipients de cuisson avec un diamètre de fond trop faible ou trop important. Nous recommandons d'utiliser un récipient de cuisson d'un diamètre compris entre 12 et 26 cm.



Note :

L'appareil s'éteint automatiquement si vous utilisez un récipient de cuisson inadapté, ou si aucun récipient n'est en place. Il s'agit d'une fonction de sécurité normale permettant d'éviter un endommagement de l'appareil.

Interférence radio

L'utilisation d'un cuitiseur à induction peut générer des interférences avec les postes de radio, les téléviseurs, ou autres appareils similaires. Nous recommandons dans ce cas :

- de changer l'orientation de l'antenne radio ou TV ;
- d'éloigner la plaque de la radio, de la TV, ou autre.
- brancher le cordon d'alimentation à une autre prise, sur un circuit indépendant.

Commande tactile

La plaque à induction 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.

Utilisation

Placez la plaque à induction sur un plan de travail ou une table. Assurez-vous de la proximité d'une prise électrique. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas en contact avec une surface chaude ou une arête tranchante. Respectez l'ensemble des règles de sécurité.

Veillez à ce que la surface de la plaque à induction soit propre et sèche.

Déroulez complètement le cordon d'alimentation et branchez la fiche à une prise

secteur. Un bref signal sonore est émis et le ventilateur se met brièvement en marche. L'écran affiche « OFF ».

Démarrage et réglage de la puissance de la zone de cuisson

1. Placez un récipient de cuisson adapté sur la zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche . L'écran affiche « ON ».
3. Pour régler la puissance de la zone de cuisson en watts (W), appuyez encore brièvement sur le bouton . Le voyant POWER s'allume et l'écran affiche la valeur par défaut.
 - « 1600 » (pour la zone de cuisson arrière), pour une puissance de 1 600 W; ou
 - « 1200 » (pour la zone de cuisson avant), pour une puissance de 1 200 W.
 Utilisez les boutons +/- pour régler la puissance souhaitée.
 - de 200 W à 1 800 W (surface de cuisson arrière). L'écran affiche la valeur de référence : : 200 - 350 - 500 - 650 - 800 - 1,000 - 1,200 - 1,400 - 1,600 - 1,800; or
 - de 200 W à 1 300 W (surface de cuisson avant). L'écran affiche la valeur de référence : : 200 - 350 - 500 - 650 - 800 - 900 - 1 000 - 1 100 - 1 200 - 1 300.
4. Afin de régler la température de la zone de cuisson (en °C), appuyez brièvement deux fois sur le bouton . Le voyant TEMPÉRATURE s'allume et l'écran affiche la valeur par défaut de « 240 », ce qui correspond à une température de 240 °C. Utilisez les boutons +/- afin de régler la température souhaitée dans une plage de 60 °C à 240 °C. L'écran affiche alors la valeur de référence. 60 - 80 - 100 - 120 - 140 - 160 - 180 - 200 - 220 - 240.
5. Lorsque vous avez terminé d'utiliser la plaque, éteignez-la au moyen du bouton .

Minuteur

La plaque à induction est équipée d'un minuteur permettant d'éteindre automatiquement la zone de cuisson après le temps réglé.

1. Allumez la plaque et réglez la puissance ou la température de la zone de cuisson.
2. Appuyez sur le bouton , l'écran affiche alors « 0:00 ». Le voyant TIMER s'allume.
3. Utilisez les touches +/- afin de régler l'intervalle de temps souhaité entre 1 minute et 3 heures. Lorsque le temps affiché à l'écran est défini, le compte à rebours démarre automatiquement.
4. La zone de cuisson s'arrête automatiquement lorsque le temps est écoulé.

Verrouillage du panneau de commande

Appuyez sur le bouton  afin de verrouiller le panneau de commande. Le fonctionnement des boutons peut être désactivé afin d'éviter une intervention indésirable.

Appuyez à nouveau sur le bouton  afin de désactiver cette fonction.

Chaleur résiduelle

La plaque à induction s'échauffe en cours d'utilisation et la zone de cuisson peut rester chaude pendant plusieurs minutes après l'arrêt. Si le symbole « H » s'allume à l'écran après l'arrêt de la zone de cuisson, la température de la zone est trop élevée, avec un risque sérieux de brûlure si vous la touchez. Une fois que la température de la zone de cuisson est redescendue à un niveau sûr, le symbole « H » disparaît de l'écran.

Protection de surchauffe

La plaque à induction est équipée d'une protection de surchauffe. Si le récipient de cuisson placé sur la plaque devient trop chaud, un signal sonore est émis et la plaque s'éteint automatiquement. Si cela survient, débranchez la fiche de la prise électrique et attendez que l'appareil refroidisse. Vous pouvez alors utiliser à nouveau l'appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant le nettoyage ou tout entretien, il est toujours nécessaire d'arrêter l'appareil, de débrancher la fiche de la prise électrique et de laisser l'appareil refroidir complètement.



Avertissement :

Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation 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.

Nettoyez la plaque à induction après chaque utilisation.

Pour le nettoyage de la surface externe, utilisez toujours une éponge propre et non abrasive légèrement humidifiée d'eau chaude. Vous pouvez utiliser un produit-vaisselle doux. Essayez bien.

Les salissures et les tâches tenaces (comme les résidus, les projections diverses, etc.) sont plus faciles à éliminer lorsque l'appareil est encore légèrement chaud. Utilisez un produit de nettoyage du commerce conçu pour ce type de plaque.

Le sucre carbonisé et le plastique fondu doivent être immédiatement retirés avec un grattoir pour vitres.

Les grains de sable (provenant par exemple des pommes de terre ou de la laitue) peuvent rayer la surface de la plaque si vous déplacez le récipient de cuisson. Essayez toujours la surface de l'appareil et le fond du récipient avant de placer celui-ci sur la plaque.

Stockage

Avant le rangement, veillez à ce que l'appareil et ses accessoires soient refroidis et propres.

Conservez l'appareil et ses accessoires dans un lieu sec et bien aéré, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.

Ne placez aucun objet sur l'appareil.

PROBLÈMES ET SOLUTIONS

Problème	Cause	Solution
EO	Aucun récipient sur la zone de cuisson, ou récipient inadapté à la cuisson par induction.	Placez un récipient sur la zone de cuisson, utilisez un récipient adapté.
EI	Panneau électronique incorrectement assemblé, défaillance électrique.	Contactez un centre de service après-vente agréé.

Problème	Cause	Solution
E2	Erreur du capteur de température.	Contactez un centre de service après-vente agréé.
E3	Tension électrique d'entrée trop élevée.	Vérifiez les paramètres du réseau électrique et de l'alimentation.
E4	Tension électrique d'entrée trop basse.	Vérifiez les paramètres du réseau électrique et de l'alimentation.
E5	Le centre de la zone de cuisson est trop chaud. Un récipient de cuisson vide est présent sur la zone de cuisson et s'échauffe excessivement.	Laissez refroidir la zone de cuisson. Ne posez pas de récipient de cuisson vide sur la zone de cuisson.
E6	Défaillance du système de ventilation. Les orifices de ventilation sont bloqués.	Vérifiez les orifices de ventilation. Contactez un centre de maintenance agréé si le problème persiste.

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.

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 dipendenti, prevenzione degli abusi e garanzia di 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. Abbiamo unificato questi punti di contatto per comodità degli utenti nella risoluzione di eventuali problemi con i prodotti. I contatti indicati 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. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano sotto supervisione.
4. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti fuori dalla portata dell'elettrodomestico e della sua alimentazione elettrica.
5. 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.

6. **ATTENZIONE:** Se questa superficie è incrinata, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di scosse elettriche.
7. Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere appoggiati sul piano cottura in quanto potrebbero surriscaldarsi.



**ATTENZIONE: Superficie calda.
La temperatura delle superfici accessibili
può essere maggiore quando l'apparecchio
è in funzione.**

8. **ATTENZIONE:** Questo apparecchio non è progettato per funzionare mediante un timer esterno o un telecomando.
9. Questo apparecchio è destinato al solo uso domestico. Non utilizzarlo all'aperto o in un ambiente industriale.
10. Questo elettrodomestico è progettato per riscaldare e cucinare alimenti in contenitori adatti. Non utilizzarlo per scopi diversi da quelli previsti.
11. Prima di collegare l'elettrodomestico a una presa elettrica, assicurarsi che la tensione nominale indicata sulla targhetta corrisponda alla tensione della presa a cui si desidera collegarlo. Collegare l'apparecchio solo a una presa adeguatamente messa a terra. Non usare un cavo di prolunga. Prima dell'uso, srotolare il cavo di alimentazione.
12. Usare l'apparecchio solo su una superficie piana, asciutta, pulita, solida e resistente al calore. Non usarlo su superfici metalliche, ad es. scolapiatti per lavelli e superfici instabili. Non posizionarlo su davanzali, ecc.
13. Non posizionare l'apparecchio su o vicino a bordi di un tavolo, fornelli elettrici o a gas, oppure altre fonti di calore. L'alimentatore non deve toccare parti calde o passare su bordi affilati.
14. Non posizionare l'apparecchio vicino a un lavandino, lavabo, ecc.
15. Non utilizzare l'apparecchio su una superficie sensibile al calore o ricoperta da tovaglie, carta o altro materiale infiammabile oppure vicino a tende e altri materiali infiammabili o sensibili al calore.
16. Per evitare scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Non lavare l'apparecchio nel lavandino o in lavastoviglie.
17. È necessario predisporre uno spazio adeguato per la circolazione dell'aria sopra e intorno all'apparecchio durante il funzionamento. Dev'essere mantenuta una distanza di sicurezza di almeno 50 cm dalla superficie dei materiali infiammabili sopra il piano cottura nella direzione dell'irraggiamento del calore principale e di almeno 10 cm nelle

altre direzioni intorno all'apparecchio. Non coprire mai le aperture di ventilazione.

18. L'apparecchio, durante l'uso, deve essere posizionato sul piano della cucina in modo che non vi siano armadietti o mensole sporgenti sopra di esso.
19. L'apparecchio non è inteso come apparecchio da incasso.
20. Non appoggiare oggetti sull'apparecchio.
21. Non posizionare carte di credito, orologi o ricevitori radio in prossimità dell'apparecchio per evitare danni causati dal campo magnetico generato dal piano cottura a induzione.
22. Non coprire l'elettrodomestico o bloccare le sue aperture di ventilazione.
23. Non utilizzare l'apparecchio senza una pentola o una padella sul piano cottura. Controllare regolarmente lo stato degli alimenti durante l'uso.
24. Usare solo stoviglie adatte all'induzione. Assicurarsi sempre che la pentola sia posizionata correttamente sul piano cottura. Non utilizzare utensili o accessori non consigliati o specificati come idonei dal produttore.
25. I manici degli utensili devono essere in una posizione sicura in modo che non possano essere rovesciati e gli utensili possano essere rovesciati.
26. Liquidi o alimenti non devono essere riscaldati in contenitori chiusi, come lattine, in quanto potrebbero esplodere.
27. Se si usa olio o grasso nella cottura, prestare molta attenzione. Il grasso o l'olio riscaldati a temperature elevate potrebbero incendiarsi.
28. Prestare particolare attenzione quando si maneggiano utensili caldi contenenti cibo o liquidi caldi all'interno, per evitare ustioni o scottature. Usare guanti da cucina.
29. Non lasciare l'elettrodomestico incustodito mentre è in funzione o collegato alla presa elettrica.
30. Tenere presente che la cucina continuerà a emettere calore residuo per un po' di tempo dopo l'uso. Prestare la massima attenzione a non toccare la superficie riscaldata dell'apparecchio.
31. Dopo l'uso, se si lascia l'apparecchio incustodito, se non lo si utilizza e prima di pulirlo, effettuarvi manutenzione, spostarlo o riporlo, spegnerlo sempre con il pulsante di accensione/spegnimento e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.
32. Scollegare l'apparecchio estraendo la spina, non tirando il cavo di alimentazione. In caso contrario, il cavo di alimentazione o la presa di corrente potrebbero essere danneggiati.
33. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di spostarlo, pulirlo, sottoporlo a manutenzione o riporlo. Non maneggiare mai l'apparecchio durante il funzionamento o quando vi è appoggiata una pentola o una padella o finché non si è completamente raffreddato.
34. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo seguendo le istruzioni riportate nel capitolo Pulizia e manutenzione. Non eseguire alcuna manutenzione sull'apparecchio diversa dalla pulizia specificata in questo manuale.
35. Non utilizzare l'apparecchio se non funziona correttamente, se è caduto a terra, se è stato immerso in acqua o se è stato danneggiato in qualche modo. Portarlo a un centro assistenza autorizzato per ispezione o

riparazione.

36. Per evitare situazioni di pericolo, non riparare o modificare l'elettrodomestico da soli. Far effettuare le riparazioni da un centro assistenza autorizzato.
37. **ATTENZIONE:** Le persone che portano un pacemaker devono utilizzare questo apparecchio solo dopo aver consultato il proprio medico curante.

- 1 Superficie di cottura
- 2 Pannello di controllo
- 3 Ingresso e uscita dell'aria (nella parte inferiore del piano cottura)
- 4 Cavo di alimentazione (non illustrato)



Pannello di controllo

- 5 Pulsante per bloccare il pannello di controllo
- 6 Pulsante per l'impostazione del timer
- 7 Pulsanti +/- per impostare potenza e timer
- 8 Pulsante per selezionare la modalità del piano cottura
- 9 Pulsante per accendere/spegnere il piano cottura
- 10 Spia TIMER
- 11 Spia LOCK
- 12 Display
- 13 Spia TEMPERATURA
- 14 Spia POWER

Potenza	220-240 V ~, 50/60 Hz
Consumo energetico	Max. 3.100 W Superficie di cottura posteriore: 1.800 W Superficie di cottura anteriore: 1.300 W
Temperatura	Fino a 240° C
Timer	Fino a 3 ore
Dimensioni	62 × 31 × 4,3 cm
Peso	4,36 kg

USO

Prima del primo utilizzo

Estrarre l'elettrodomestico e i suoi accessori dall'imballaggio. Prima di smaltire l'imballaggio, assicurarsi di rimuovere tutti i componenti. Controllare se l'apparecchio e gli accessori presentano danni.

Pulire l'esterno dell'apparecchio con una spugna morbida leggermente inumidita con acqua calda. Asciugare con un panno pulito.

Assicurarsi che tutte le parti dell'apparecchio siano asciutte prima dell'uso.

Scelta della cottura corretta

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.

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 usare mai utensili in plastica o melamina.

Utilizzare pentole con fondo piatto e liscio di diametro corrispondente al diametro della zona di cottura. Non utilizzare pentole con bordo seghettato, fondo tondeggianti o fondo danneggiato.

Sollevare la pentola dal piano cottura. Non farla scorrere sulla superficie di cottura. Rischio di danni.

La zona di cottura del piano cottura a induzione si adatta automaticamente al diametro della base della pentola. Tuttavia, non utilizzare pentole con un diametro del fondo troppo piccolo o troppo grande. Si consiglia di utilizzare pentole con un diametro compreso tra 12 e 26 cm.



Nota:

Se si utilizzano pentole non idonee o se la piastra rileva che non sono state posizionate pentole su di essa, si spegnerà automaticamente. Questo è un fenomeno normale e di sicurezza per evitare danni all'apparecchio.

Interferenze radio

L'uso di un piano cottura a induzione può causare interferenze con radio, televisione o ricevitori simili. In questo caso consigliamo quanto segue:

- reindirizzare l'antenna radio o TV;
- allontanare il piano da radio, TV o ricevitore;
- inserire la spina del cavo di alimentazione in un'altra presa con un circuito separato.

Comandi touch

Il piano cottura a induzione 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 piccole quantità di acqua può rendere difficile il controllo.

Uso

Posizionare il piano cottura a induzione sul piano di lavoro o sul tavolo. Assicurati che si trovi a portata di una presa di corrente. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non tocchi una superficie calda o non sia posato su uno spigolo vivo. Osservare tutte le precauzioni di sicurezza.

Assicurarsi che la superficie del piano cottura a induzione sia pulita e asciutta.

Srotolare completamente il cavo di alimentazione e inserire la spina di alimentazione

nella presa di corrente. Verrà emesso un breve segnale acustico e la ventola funzionerà per un breve periodo. Sul display viene visualizzato "OFF".

Avvio del funzionamento e impostazione della potenza della zona cottura

1. Mettere una pentola adatta sulla zona di cottura.
2. Premere il pulsante . Sul display viene visualizzato "ON".
3. Se è necessario impostare la potenza della zona di cottura in watt (W), premere brevemente una volta il pulsante . La spia POWER si accende e sul display è visualizzato il valore predefinito:
 - "1600" (per il piano cottura posteriore), che rappresenta una potenza di 1600 W;
 - o
 - "1200" (per il piano cottura anteriore), che rappresenta una potenza di 200 W.
 Utilizzare i pulsanti +/- per impostare l'intervallo di potenza desiderato:
 - da 200 W a 1.800 W (superficie di cottura posteriore). Sul display è visualizzato il valore di riferimento: 200 - 350 - 500 - 650 - 800 - 1.000 - 1.200 - 1.400 - 1.600 - 1.800; o
 - da 200 W a 1.300 W (superficie di cottura anteriore). Sul display è visualizzato il valore di riferimento: 200 - 350 - 500 - 650 - 800 - 900 - 1.000 - 1.100 - 1.200 - 1.300.
4. Per impostare la temperatura della zona di cottura (in °C), premere brevemente due volte il pulsante . La spia TEMPERATURE si accende e sul display viene visualizzato il valore predefinito "240", che rappresenta una temperatura di 240° C. Utilizzare i pulsanti +/- per regolare la temperatura desiderata tra 60° C e 240° C. Sul display è visualizzato il valore di riferimento: 60 - 80 - 100 - 120 - 140 - 160 - 180 - 200 - 220 - 240.
5. Al termine dell'uso del piano cottura, spegnerlo tramite il pulsante .

Timer

Il piano cottura a induzione è dotato di un timer che permette lo spegnimento automatico della zona di cottura dopo un intervallo di tempo prestabilito.

1. Accendere il piano cottura e regolare la potenza o la temperatura della zona di cottura.
2. Premere il pulsante  e sul display verrà visualizzato "0:00". La spia TIMER si accende.
3. Utilizzare i pulsanti +/- per impostare l'intervallo di tempo desiderato da 1 minuto a 3 ore. Una volta che il valore dell'intervallo di tempo sul display si è stabilizzato, il conto alla rovescia si avvia automaticamente.
4. Trascorso l'intervallo di tempo, la zona di cottura si spegne automaticamente.

Blocco del pannello di controllo

Premere il pulsante  per bloccare il pannello di controllo. La funzione dei pulsanti verrà disattivata per evitare manomissioni. Premere nuovamente il pulsante  per annullare questa funzione.

Calore residuo

Il piano cottura a induzione si riscalda durante l'uso e la zona di cottura può rimanere calda per diversi minuti dopo essere stata spenta. Se sul display si accende il simbolo "H" dopo lo spegnimento della zona di cottura, significa che la zona di cottura è troppo calda e se la si tocca sussiste vi è rischio di gravi ustioni. Quando la temperatura della zona di cottura scende al di sotto del limite di sicurezza, il simbolo "H" sul display si spegne.

Protezione da surriscaldamento

Il piano cottura a induzione è dotato di protezione contro il surriscaldamento. Se la pentola nella zona di cottura diventa troppo calda, viene emesso un segnale acustico e il piano cottura si spegne automaticamente. In questo caso staccare la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare la zona di cottura. Si potrà quindi utilizzarla nuovamente.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Spegnere sempre l'apparecchio, staccare la spina dalla presa elettrica e lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo o di effettuare qualsiasi manutenzione.



Attenzione:

Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in 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 il piano cottura a induzione dopo ogni utilizzo.

Per la pulizia della superficie esterna, utilizzare solo una spugna morbida, leggermente inumidita in acqua tiepida. È possibile utilizzare un detersivo per piatti delicato. Asciugare.

Sporcio e macchie importanti (ad es. residui di cibo, fuoriuscite, ecc.) devono essere rimossi quando il piano cottura è ancora leggermente caldo. Utilizzare detergenti disponibili in commercio progettati per questo tipo di piano cottura.

Zucchero bruciato o plastica fusa devono essere rimossi immediatamente utilizzando un raschietto per vetro.

Granelli di sabbia (ad es. di patate o lattuga) possono graffiare la superficie del piano cottura quando si spostano le pentole. Pulire sempre la superficie di cottura e il fondo del contenitore prima di posizionarlo sul piano cottura.

Conservazione

Prima di riporlo, assicurarsi che l'apparecchio e i suoi accessori siano freddi e puliti.

Conservare l'elettrodomestico e i suoi accessori in un luogo asciutto e ben ventilato, fuori dalla portata di bambini o animali domestici.

Non appoggiare oggetti sull'apparecchio.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa	Soluzione
EO	Nessuna pentola è posizionata sulla zona di cottura; la pentola non è adatta per l'uso su un piano cottura a induzione.	Mettere la pentola sulla zona di cottura; utilizzare solo pentole con fondo ferromagnetico.

Problema	Causa	Soluzione
E1	Pannello della bobina non ben collegato; guasto del circuito elettrico.	Contattare un centro assistenza autorizzato.
E2	Errore del sensore di temperatura.	Contattare un centro assistenza autorizzato.
E3	Tensione in ingresso troppo alta.	Verificare i parametri della rete elettrica e dell'alimentazione.
E4	Tensione in ingresso troppo bassa.	Verificare i parametri della rete elettrica e dell'alimentazione.
E5	La superficie della zona di cottura è troppo calda. Vi sono pentole vuote sulla zona di cottura che si stanno riscaldando eccessivamente.	Lasciare che la zona di cottura si raffreddi. Non lasciare una pentola vuota sulla zona di cottura.
E6	Guasto di ventilazione. Le prese d'aria sono bloccate.	Controllare le prese d'aria. Se il problema persiste, contattare un centro assistenza autorizzato.

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.

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, 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. Am unificat aceste puncte de contact pentru confortul dumneavoastră pentru soluționarea oricăror probleme cu produsele, iar contactele de mai sus pot fi utilizate în cazul oricăror reclamații sau oricăror solicitări de service 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 poate fi utilizat 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 înțeles potențialele pericole.
2. Copiii nu trebuie să se joace cu dispozitivul.
3. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie să fie efectuate de copii decât dacă au vârsta de peste 8 ani și sunt supravegheați.
4. Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie să fie ținuti departe de aparat și de sursa de alimentare a acestuia.
5. 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.

6. **AVERTIZARE:** Dacă această suprafață este crăpată, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea de electrocutare.
7. Obiectele metalice, cum ar fi cuțitele, furculițele, lingurile și capacele, nu trebuie să fie amplasate pe plite, deoarece acestea se pot încălzi.



AVERTIZARE: Suprafață fierbinte.

Temperatura suprafețelor accesibile poate fi mai ridicată atunci când aparatul este în funcțiune.

8. **AVERTIZARE:** Acest aparat nu este destinat operării prin intermediul unui cronometru extern sau al altor sisteme de control de la distanță.
9. Acest aparat este proiectat numai pentru uz casnic. Nu-l utilizați în aer liber sau într-un mediu industrial.
10. Acest aparat este conceput pentru a încălzi și pentru a pregăti alimente în recipiente adecvate. Nu îl utilizați în niciun scop altul decât cel pentru care este conceput.
11. Înainte de conectarea aparatului la o priză de rețea, asigurați-vă că tensiunea nominală indicată pe plăcuța tehnică corespunde cu tensiunea prizei la care doriți să îl conectați. Conectați aparatul numai la o priză cu împământare corespunzătoare. Nu utilizați un cablu prelungitor. Înainte de utilizare desfășurați complet cablul de alimentare.
12. Utilizați aparatul numai pe o suprafață plană, uscată, curată, stabilă și rezistentă la căldură. Nu îl utilizați pe suprafețe metalice, de exemplu pe placa de scurgere a chiuvetei, pe suprafețe instabile. Nu îl amplasați pe pervazuri, etc.
13. Nu amplasați aparatul pe sau lângă marginea unei mese, un aparat pentru gătit electric sau pe gaz, sau alte surse de căldură. Cablul de alimentare nu trebuie să atingă părțile fierbinți sau să treacă peste margini ascuțite.
14. Nu amplasați aparatul lângă o chiuvetă, un bazin, etc.
15. Nu utilizați aparatul pe o suprafață care este sensibilă la căldură sau care este acoperită cu o față de masă, cu hârtie sau cu alt material inflamabil, lângă perdele și alte materiale inflamabile sau sensibile la căldură.
16. Pentru a evita electrocutarea, nu scufundați cablul de alimentare, fișa sau aparatul în apă sau în alt lichid. Nu spălați aparatul în chiuvetă sau în mașina de spălat vase.
17. Trebuie asigurat un spațiu adecvat pentru circulația aerului deasupra și în jurul aparatului în timpul funcționării. Trebuie menținută o distanță de siguranță de cel puțin 50 de cm față de suprafața suprafețelor

combustibile deasupra plitei în direcția de radiație principală a căldurii și de cel puțin 10 cm în alte direcții în jurul aparatului. Nu acoperiți niciodată orificiile de ventilație.

18. Aparatul trebuie amplasat pe un blat de lucru sau pe o unitate de bucătărie în timpul funcționării, astfel încât să nu existe dulap sau poliță deasupra acestuia.
19. Aparatul nu este conceput ca un aparat încorporat.
20. Nu puneți niciun obiect pe aparat.
21. Nu puneți carduri de credit, ceasuri sau receptoare radio lângă aparat pentru a evita deteriorarea din cauza câmpului magnetic generat de plita cu inducție.
22. Nu acoperiți aparatul și nu blocați orificiile de ventilație ale acestuia.
23. Nu utilizați aparatul fără a exista o oală sau o tigaie pe plită. Verificați în mod regulat starea alimentelor în timpul funcționării.
24. Utilizați numai vase de gătit sigure pentru inducție. Asigurați-vă întotdeauna că vasele de gătit sunt poziționate corect pe plită. Nu utilizați ustensile sau accesorii care nu sunt recomandate sau specificate ca fiind adecvate de către producător.
25. Mănerele ustensilelor trebuie să se afle într-o poziție sigură, astfel încât acestea să nu poată fi răsturnate iar ustensilele să fie răsturnate.
26. Lichidele sau alimentele nu trebuie încălzite în recipiente închise, cum ar fi conserve, deoarece ar putea exploda.
27. Dacă utilizați ulei sau grăsimi la gătit, aveți grijă deosebită. Grăsimea încălzită sau uleiul încălzit la o temperatură ridicată se pot aprinde.
28. Aveți grijă deosebită atunci când manipulați ustensile care conțin alimente sau lichide fierbinți pentru a evita arsurile sau opărirea. Utilizați mănuși de bucătărie.
29. Nu lăsați aparatul nesupravegheat când este în funcțiune sau când este conectat la o priză de rețea.
30. Rețineți că aparatul pentru gătit va continua să emită căldură reziduală un timp după utilizare. Aveți grijă deosebită să nu atingeți suprafața încălzită a aparatului.
31. După utilizare, dacă lăsați aparatul nesupravegheat, dacă nu îl veți utiliza și înainte de operațiunile de curățare, întreținere, mutare sau depozitare, opriți întotdeauna aparatul cu ajutorul butonului On/Off (Pornire/Oprire) și deconectați cablul de alimentare de la priza electrică.
32. Deconectați aparatul trăgând de fișa cablului de alimentare și nu de cablul de alimentare. În caz contrar, cablul de alimentare sau priza electrică s-ar putea deteriora.
33. Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a-l muta, curăța, întreține sau depozita. Nu manipulați niciodată aparatul în timpul funcționării sau atunci când o oală sau o tigaie este amplasată deasupra acestuia sau până când s-a răcit complet.
34. Curățați aparatul după fiecare utilizare conform instrucțiunilor din capitolul Curățare și întreținere. Nu efectuați nicio operațiune de întreținere a aparatului altă decât curățarea specificată în acest manual.
35. Nu utilizați aparatul dacă acesta nu funcționează corespunzător, dacă a căzut pe podea, dacă a fost scufundat în apă sau dacă este deteriorat

În orice mod. Mergeți cu acesta la un centru de service autorizat pentru inspecție sau reparație.

36. Pentru a evita o situație periculoasă, nu reparați și nu modificați singur aparatul. Toate reparațiile trebuie efectuate la un centru de service autorizat.
37. **AVERTIZARE:** Persoanele care folosesc un stimulator cardiac trebuie să utilizeze acest aparat numai după consultul profesional efectuat de medicul curant.



- 1 Suprafață de gătit
- 2 Panou de control
- 3 Admisia și evacuarea aerului (în partea inferioară a plitei)
- 4 Derivație pentru alimentare (nu este prezentată)

Panou de control

- 5 Buton pentru blocarea panoului de control
- 6 Buton pentru setarea cronometrului
- 7 Butoane +/- pentru setarea puterii și cronometrului
- 8 Buton pentru selectarea modului plită
- 9 Buton pentru pornirea/oprirea plitei
- 10 Indicator TIMER (Cronometru)
- 11 Indicator LOCK (Blocare)
- 12 Afișaj
- 13 Indicator TEMPERATURE (Temperatură)
- 14 Indicator POWER (Alimentare)

Alimentare cu energie electrică	220-240 V c.a., 50/60 Hz
Consum de energie	Maxim 3.100 W Suprafața de gătit spate: 1.800 W Suprafața de gătit față: 1.300 W
Temperatură	Până la 240 °C
Cronometru	Până la 3 ore
Dimensiuni	62 × 31 × 4,3 cm
Greutate	4,36 kg

UTILIZARE

Înainte de prima utilizare

Scoateți aparatul și accesoriile acestuia din ambalaj. Înainte de a arunca ambalajul, asigurați-vă că scoateți toate componentele. Verificați aparatul și accesoriile pentru a vedea dacă nu sunt deteriorate.

Ștergeți exteriorul aparatului cu un burete moale înmuiat ușor în apă caldă. Uscați prin ștergere cu o lavetă curată.

Asigurați-vă că toate componentele aparatului sunt uscate înainte de utilizare.

Alegerea vaselor de gătit adecvate

Sub fiecare zonă de gătit este instalată o bobină de inducție, care generează un câmp

electromagnetic atunci când aceasta este pornită. Aceasta lucru produce un curent de inducție în fundul feromagnetic al vaselor de gătit, deci este important să utilizați vase adecvate pentru plitele cu inducție. Acest curent de inducție încălzește fundul vasului 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.

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 ustensile din plastic sau melamină.

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 vasul de gătit în sus de pe plită. Nu-l trageți de pe suprafața de gătit. Există riscul de deteriorare.

Zona de gătit a aparatului pentru gătit cu inducție se reglează automat la diametrul bazei vasului de gătit. Cu toate acestea, nu utilizați vase de gătit cu un diametru prea mic sau prea mare al fundului. Vă recomandăm să utilizați vase de gătit cu un diametru cuprins între 12 și 26 cm.



Notă:

Dacă utilizați vase de gătit necorespunzătoare sau dacă aparatul pentru gătit detectează că nici un vas de gătit nu este amplasat pe acesta, aparatul pentru gătit se va opri automat. Acesta este un fenomen normal și o măsură de siguranță pentru a preveni deteriorarea aparatului.

Interferențe radio

Utilizarea unui aparat pentru gătit cu inducție poate cauza interferențe cu receptoare radio, de televiziune sau similare. În acest caz, vă recomandăm:

- redirecționați antena radio sau antena TV;
- îndepărtați plita de aparatul radio, televizor sau receptor;
- conectați fișa cablului de alimentare într-o altă priză dintr-un circuit separat.

Controlul tactil

Plita cu inducție este echipată cu controale electronice care răspund la o atingere ușoară, fără a fi necesară exercitarea unei presiuni excesive.

Utilizați partea cărnosă 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 cantități mici de apă pot face dificilă controlarea acestuia.

Utilizare

Amplasați plita cu inducție pe blatul de lucru sau pe masă. Asigurați-vă că plita se află în apropierea unei prize electrice. Asigurați-vă că suprafața fierbinte nu este atinsă de cablul de alimentare sau că acesta nu trece peste o margine ascuțită. Respectați toate măsurile de siguranță.

Asigurați-vă că suprafața plitei cu inducție este curată și uscată.

Desfășurați complet cablul de alimentare și conectați fișa de alimentare la priza de rețea. Se va auzi o scurtă avertizare sonoră și ventilatorul va funcționa pentru o perioadă scurtă de timp. Afișajul va afișa „OFF” (Oprit).

Pornirea funcționării și setarea puterii zonei de gătit

1. Amplasați vasul de gătit adecvat pe zona de gătit.
2. Apăsăți butonul . Afișajul va afișa „ON” (Pornit).
3. Dacă trebuie să setați puterea zonei de gătit în wați (W), apăsați scurt butonul  o dată. Indicatorul POWER (Alimentare) se aprinde și afișajul afișează valoarea implicită:
 - „1600” (pentru suprafața de gătit spate), ceea ce reprezintă o putere de 1.600 W; sau
 - „1200” (pentru suprafața de gătit față), ceea ce reprezintă o putere de 1.200 W.
 Utilizați butoanele +/- pentru a seta intervalul de putere dorit:
 - de la 200 W la 1.800 W (suprafața de gătit spate). Afișajul afișează valoarea de referință: 200 - 350 - 500 - 650 - 800 - 1.000 - 1.200 - 1.400 - 1.600 - 1.800; sau
 - de la 200 W la 1.300 W (suprafața de gătit față). Afișajul afișează valoarea de referință: 200 - 350 - 500 - 650 - 800 - 900 - 1.000 - 1.100 - 1.200 - 1.300.
4. Pentru a seta temperatura zonei de gătit (în °C), apăsați scurt butonul  de două ori. Indicatorul TEMPERATURE (Temperatură) se aprinde și afișajul afișează valoarea implicită „240”, care reprezintă o temperatură de 240 °C. Utilizați butoanele +/- pentru a regla temperatura dorită de la 60 °C la 240 °C. Afișajul va afișa valoarea de referință: 60 - 80 - 100 - 120 - 140 - 160 - 180 - 200 - 220 - 240.
5. După ce ați terminat de utilizat plita, opriți-o utilizând butonul .

Cronometru

Plita cu inducție este echipată cu un cronometru care permite oprirea automată a zonei de gătit după un interval de timp setat.

1. Porniți plita și reglați puterea sau temperatura zonei de gătit.
2. Apăsăți butonul  și afișajul va afișa „0:00”. Indicatorul TIMER (Cronometru) se aprinde.
3. Utilizați butoanele +/- pentru a seta intervalul de timp dorit de la 1 minut la 3 ore. După stabilizarea pe afișaj a valorii intervalului de timp, începe automat numărătoarea inversă.
4. După trecerea intervalului de timp, zona de gătit se oprește automat.

Blocarea panoului de control

Apăsăți butonul  pentru blocarea panoului de control. Funcția butoanelor va fi dezactivată pentru a preveni modificarea. Apăsăți din nou butonul  pentru a anula această funcție.

Căldură reziduală

Plita cu inducție se încălzește în timpul utilizării, iar zona de gătit poate rămâne fierbinte câteva minute după oprirea acesteia. Dacă simbolul „H” se aprinde pe afișaj după ce zona de gătit a fost oprită, aceasta înseamnă că zona de gătit este prea fierbinte și există riscul de arsuri grave dacă o atingeți. Atunci când temperatura zonei de gătit scade sub limita de siguranță, simbolul „H” de pe afișaj se va stinge.

Protecția la supraîncălzire

Plita cu inducție este echipată cu protecție la supraîncălzire. Dacă vasul de gătit din

zona de gătit devine prea fierbinte, se va auzi o avertizare sonoră și plita se va opri automat. În acest caz, deconectați fișa de la sursa de alimentare și lăsați aparatul pentru gătit să se răcească. Apoi îl veți putea utiliza din nou.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Întotdeauna opriți aparatul, deconectați fișa de la priza de rețea și lăsați-l să se răcească complet înainte de operațiunea de curățare sau de efectuare a întreținerii.



Avertizare:

Nu scufundați niciodată aparatul, cablul de alimentare sau fișa în apă sau în 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.

Curățați plita cu inducție după fiecare utilizare.

Pentru curățarea suprafeței exterioare utilizați numai un burete moale, ușor umezit în apă caldă. Puteți utiliza un detergent lichid de vase delicat. Uscați prin ștergere.

Murdăria semnificativă și petele semnificative (de exemplu, reziduuri alimentare, lichide vărsate etc.) sunt cel mai bine îndepărtate în timp ce aparatul pentru gătit este încă ușor cald. Utilizați produse de curățare disponibile în comerț, concepute pentru acest tip de plită.

Zahărul ars sau plasticul topit trebuie îndepărtate imediat utilizând o racletă pentru sticlă.

Boabele de nisip (de exemplu, din cartofi sau salată verde) pot zgâria suprafața plitei atunci când mutați vasele de gătit. Ștergeți întotdeauna suprafața aparatului pentru gătit și fundul recipientului înainte de a pune aparatul pe plită.

Depozitare

Înainte de depozitare, asigurați-vă că aparatul și accesoriile acestuia sunt reci și curate. Depozitați aparatul și accesoriile acestuia într-un loc uscat și bine ventilat și nu le lăsați la îndemâna copiilor sau a animalelor de companie.

Nu puneți niciun obiect pe aparat.

DEPANARE

Problemă	Cauză	Soluție
EO	Nu se află niciun vas de gătit pe zona de gătit; vasul de gătit nu este adecvat pentru utilizare pe o plită cu inducție.	Amplasați vasul de gătit pe zona de gătit; utilizați numai vase de gătit cu fund feromagnetic.
E1	Panoul bobinei nu este bine conectat; defecțiune a circuitului electric.	Contactați un centru de service autorizat.

Problemă	Cauză	Soluție
E2	Eroare la senzorul de temperatură.	Contactați un centru de service autorizat.
E3	Tensiune de intrare prea mare.	Verificați parametrii rețelei electrice și ai sursei de alimentare.
E4	Tensiune de intrare prea mică.	Verificați parametrii rețelei electrice și ai sursei de alimentare.
E5	Suprafața zonei de gătit este prea fierbinte. Pe zona de gătit există vas de gătit gol care se încălzește excesiv.	Lăsați zona de gătit să se răcească. Nu lăsați vase de gătit goale pe zona de gătit.
E6	Eroare la ventilație. Orificiile de ventilație sunt blocate.	Verificați orificiile de aerisire. Dacă problema persistă, contactați un centru de service autorizat.

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.

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 megfeleléségi 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.



R20220530

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