

# SIGURO

## Ceramic Hob

Ceramic Hob  
Glaskeramik-Kochplatte  
Sklokeramická varná deska  
Sklokeramická varná doska

Üvegkerámia főzőlap  
Plaque vitrocéramique  
Piano cottura in vetroceramica  
Plită ceramică

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

SGR-HB-C250B

# SIGURO

## ENGLISH

Safety information	
Installation	
Use	
Tips and advice	
Cleaning and maintenance	
TROUBLESHOOTING	

## DEUTSCH

Sicherheitshinweise	
Installation	
Verwendung	
Tipps und Ratschläge	
Reinigung und Wartung	
Problembehebung	

## ČESKY

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

## SLOVENSKY

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

## MAGYAR

Biztonsági információk	
Telepítés	
Használat	
Tippek és tanácsok	
Tisztítás és karbantartás	
Hibaelhárítás	

## 4 FRANÇAIS

4	Informations relatives à la sécurité	72
8	Installation	76
10	Utilisation	78
13	Conseils et astuces	81
14	Nettoyage et entretien	82
15	PROBLÈMES ET SOLUTIONS	83

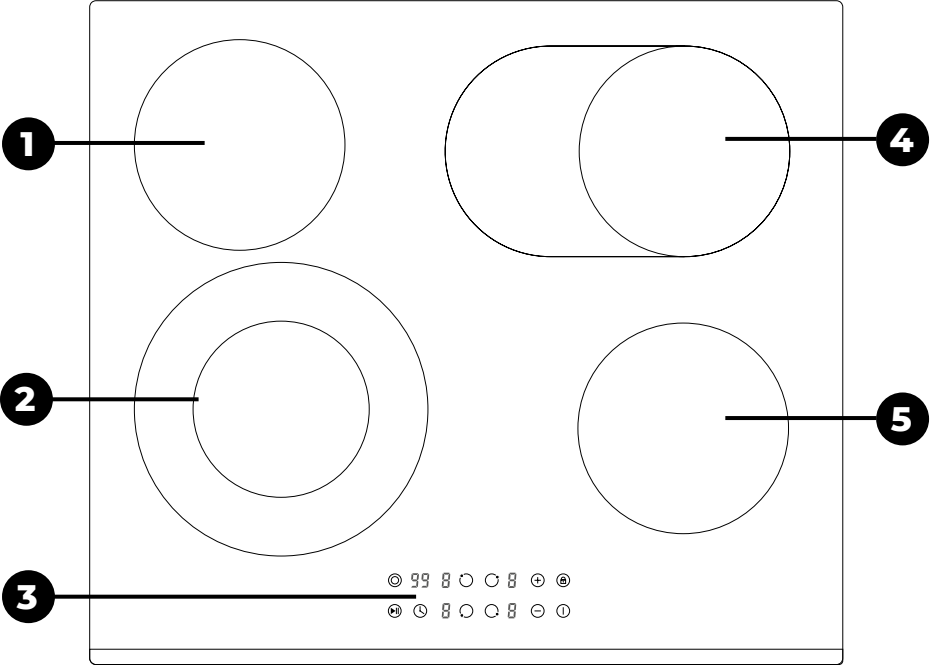
## 17 ITALIANO

17	Informazioni di sicurezza	85
22	Installazione	90
24	Uso	92
27	Suggerimenti e consigli	95
29	Pulizia e manutenzione	96
30	RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	97

## 32 ROMÂNĂ

32	Informații privind siguranța	99
36	Instalare	104
38	Utilizare	106
41	Sugestii și sfaturi	109
42	Curățare și întreținere	110
43	DEPANARE	111

## 45



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

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

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

## **SAFETY INFORMATION**

---



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

1. This appliance is intended for use by children 8 years of age and older and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe manner and understand the dangers.
2. Children must not play with the device.
3. Cleaning and user maintenance must not be performed by children without supervision.
4. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a dangerous situation.
5. **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
6. **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
7. Do not touch the cooking zones.
8. Keep out of the reach of children under the age of 8 unless they are constantly supervised.
9. A steam cleaner must not be used.
10. This appliance is not intended for use with an external timer or a separate remote control system.
11. **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and can result in a fire.

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

### **Risk of electric shock**

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

### **Risk of accident**

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

### **Safety instructions**

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

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

### **Health risk**

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

### **Burns risk**

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

- 1 1,200 W cooking zone
- 2 Double cooking zone with an output of 2,200 W / 1,100 W
- 3 Control panel
- 4 Oval cooking zone with an output of 2,000 W / 1,100 W
- 5 1,200 W cooking zone



## Control panel

	Hob on / off button
	Control panel lock button
	+/- buttons
	Numeric display of the cooking zone (each zone has its own display)
	Rear left cooking zone button
	Front left cooking zone button
	Rear right cooking zone button
	Front right cooking zone button
	Timer button
	Timer display
	Stop & Go function button
	Extended zone On / Off button

<b>Power</b>	220–240 V~, 50/60 Hz
<b>Power consumption</b>	6,600 W
<b>Dual cooking zone</b>	230 / 138 mm, 2,200 / 1,100 W
<b>Back left/front right cooking zone</b>	165 mm, 1,200 W
<b>Oval cooking zone</b>	270 × 165 mm, 2,000 / 1,100 W
<b>Hob dimensions</b>	590 × 520 × 52 mm
<b>Dimensions of the opening for the hob</b>	555 + 5 mm × 495 + 5 mm
<b>Weight</b>	8.9 kg

## INSTALLATION

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

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

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

### Installation place selection

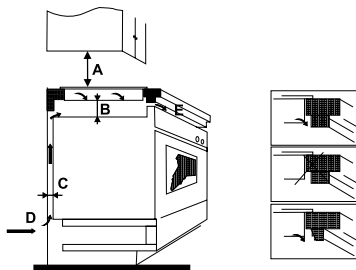
When choosing the installation location, make sure that the hob is properly ventilated. The air intake and outlet openings must not be blocked.

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

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

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

<b>A</b>	760 mm
<b>B</b>	50 mm (min)
<b>C</b>	20 mm (min)
<b>D</b>	Air supply
<b>E</b>	Air outlet

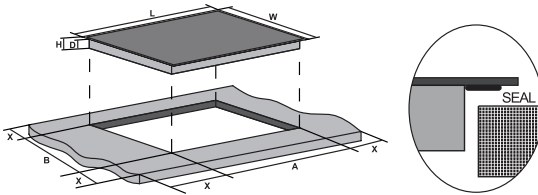


### Hob cutout

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



<b>Hob 60 cm</b>	<b>L</b>	<b>W</b>	<b>H</b>	<b>D</b>	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>X</b>
	590 mm	520 mm	52 mm	48 mm	555 mm + 5 mm	495 mm + 5 mm	50 mm



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

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

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

## Gluing foam seal

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

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

The foam seal prevents liquid from entering the box.

### **DO NOT INSTALL THE HOB WITHOUT A PROPERLY INSTALLED SEAL!**

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

## Electrical wiring

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

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

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

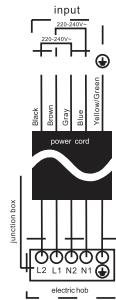
The hob can only be connected to a source with a system impedance of a maximum of 0.427 ohms. Contact your power supplier for more information on system impedance.

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

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

It is important that the electrical connection, condition of the power cable, etc. are regularly checked by a qualified electrician.

The connection methods are as follows:



### Warning:

Never make the electrical wiring yourself.

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

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

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

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

Do not use a steam cleaner for cleaning.

## USE

### Touch control


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


Use you 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 a small amount of water can make it difficult to operate the hob.

### Hob On / Off

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

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

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



### Note:




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

## Switching the cooking zone on / off

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

## Extended zone On/Off

The hob is equipped with two cooking zones, for which it is possible to switch the extended zone on / off. These are the front left cooking zone (double zone) and the rear right cooking zone (oval zone).




1. Press the cooking zone button you want to use (double or oval).
2. The center of the cooking zone is activated.
3. Set the required power level and then press the  button. The extended zone is activated and starts heating at the set power.
4. The display of the selected cooking zone will alternate between the set power and the  symbol.
5. If you want to turn off the extended zone, press again the  button.


## Residual heat indicator

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

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


## Control panel lock

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

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





### Note:


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

## Stop & Go function

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

1. If you need to pause the operation of the hob, press briefly the  button. All cooking zones operation will be suspended and will stop heating. "P" appears on the displays.
2. If you need to resume operation, press the  again and all cooking zones will




return to their original settings. The "P" symbol disappears from the displays.

3. The hob will be paused for a maximum of 10 minutes, after which the hob will automatically switch off and switch to standby mode.
4. You can turn off the hob at any time and switch to standby mode by pressing the  button. This will also cancel the Stop & Go function.

## Kitchen timer function




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

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

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


## Automatic shutoff of the cooking zone

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

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

### Note:

You can use the kitchen timer and automatic shutoff functions at the same time. The timer display will always count down the shortest set time. If the kitchen timer has the shortest time, the red dot next to the timer indicator will flash. If the automatic shutoff has the shortest time, the red dot of the corresponding cooking zone will flash.

If you need to check the kitchen timer while the automatic shutoff time is counting down, briefly press the  button.



## Overheating protection

The hob is equipped with a temperature sensor that senses the temperature inside

the hob. If the sensor detects an excessively high temperature, the hob will switch off automatically.

### **Overflow protection**

For safety reasons, the hob will automatically switch off if the pot overflows and liquid enters the control panel. All buttons will deactivate except the ① and ② buttons. The same can happen if you wipe the control panel with a very wet cloth. The buttons remain inactive until you wipe the control panel dry.

## **TIPS AND ADVICE**

---

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

Use lids to shorten the cooking time and power consumption.

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

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

### **Low cooking**

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

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

### **Cooking steaks**

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

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

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

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

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

### **Sautéing**

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

Prepare all the ingredients. Frying is very fast.

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

Heat the pan and add about two tablespoons of oil.

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

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

Heat all ingredients and serve immediately.

### **Power setting**

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

<b>Output</b>	<b>Cooking method</b>
1 up to 2	Gradual and gentle heating of a small amount of food Melting chocolate, butter Cooking fragile foods that can burn easily Slow cooking
3 up to 4	Food and liquids heating Rapid heating Cooking rice
5 up to 6	Cooking pancakes
7 up to 8	Sautéing Cooking pasta
9	Frying Roasting Bringing to a boil

## CLEANING AND MAINTENANCE

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



### **Warning:**

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

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

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

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

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

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

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



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

## TROUBLESHOOTING

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

<p>The cooking zone of the ceramic hob switches on and off.</p>	<p>This is a normal occurrence. The hob programmer together with the thermostat (or thermocouple) in the heater control the operation of the cooking zone and maintain the set power just by alternately switching the heater on and off. This also protects the hob from overheating.</p> <p>If the cooking zone is switched on at the highest output, the heating element of the given cooking zone will be in continuous operation for a certain time and then it will switch on and off alternately.</p> <p>If the cooking zone is switched on at a lower output, the heating element will switch on and off alternately from the start for a certain time depending on the set output.</p>
---	---

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

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

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

## **SICHERHEITSHINWEISE**

---



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

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

beaufsichtigt werden.

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

### **Gefahr eines Stromschlags**

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

### **Unfallgefahr**

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

### **Sicherheitshinweis**

24. Lesen Sie diese Hinweise sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren und benutzen.
25. Stellen Sie keine brennbaren sowie hitzeempfindlichen Materialien oder Produkte auf das Gerät.

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

### **Gesundheitsrisiko**

43. Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen der Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit (EMC). Personen, die einen Herzschrittmacher oder ein anderes elektronisches Implantat (z.B. eine Insulinpumpe) haben, müssen vor der Verwendung des Geräts durch ihren Arzt oder dem Hersteller des Implantats beraten lassen, ob Sie das Gerät sicher verwenden können, ohne dass der Betrieb den Herzschrittmacher oder das elektronische Implantat beeinträchtigt.
44. Eine unsachgemäße Verwendung kann zum Tod führen.












## **Verbrennungsgefahr**

45. Die Nichteinhaltung der in dieser Bedienungsanleitung angeführten Hinweise kann zu Verbrennungen oder Verbrühungen führen.
46. Während des Gebrauchs werden das Gerät und die zugänglichen Oberflächen heiß und können bei unsachgemäßer Manipulation Verbrennungen verursachen.
47. Vermeiden Sie, dass außer geeignetem Kochgeschirr weder Ihr Körper, Ihre Kleidung noch andere Gegenstände mit der Oberfläche des Induktionskochfelds in Berührung kommen, sofern diese nicht abgekühlt sind.
48. Die Griffe des Kochgeschirrs können sich auch erhitzen. Achten Sie darauf, dass die Griffe des Kochgeschirrs nicht über andere eingeschaltete Kochzonen hinausragen. Richten Sie die Griffe so aus, dass sie nicht umgestoßen werden können und für Kinder unerreichbar sind.



- 1 Kochzone mit einer Leistung von 1 200 W
- 2 Doppelte Kochzone mit einer Leistung von 2 200W/1 100 W
- 3 Bedienfeld
- 4 Ovale Kochzone mit einer Leistung von 2 000 W/1 100 W
- 5 Kochzone mit einer Leistung von 1 200 W

## Bedienfeld

	Taste zum Ein- und Ausschalten des Induktionskochfelds
	Taste zum Sperren des Bedienfelds
	Tasten +/-
	Numerisches Display der Kochzone (jede Kochzone hat ihr eigenes Display)
	Taste für die hintere linke Kochzone
	Taste für die vordere linke Kochzone
	Taste für die hintere rechte Kochzone
	Taste für die vordere rechte Kochzone
	Timer-Taste
	Timer-Display
	Taste Stop & Go
	Taste zum Ein- und Ausschalten der erweiterten Kochzone

<b>Stromversorgung</b>	220–240 V~, 50/60 Hz
<b>Stromverbrauch</b>	6 600 W
<b>Doppelte Kochzone</b>	230 / 138 mm, 2 200 / 1 100 W
<b>Hintere linke/vordere rechte Kochzone</b>	165 mm, 1 200 W
<b>Ovale Kochzone</b>	270 × 165 mm, 2 000 / 1 100 W
<b>Abmessungen des Induktionskochfeldes</b>	590 × 520 × 52 mm
<b>Abmessungen zum Einsetzen in die Arbeitsplatte</b>	555 + 5 mm × 495 + 5 mm
<b>Gewicht</b>	8,9 kg

## INSTALLATION

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

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

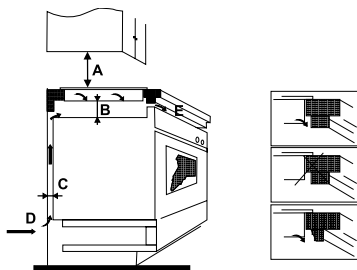
Packen Sie das Induktionskochfeld vorsichtig aus und überprüfen Sie es auf Schäden. Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Induktionskochfeld. Es besteht die Gefahr von schwerwiegenden Verletzungen.

### Auswahl des Installationsortes

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

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

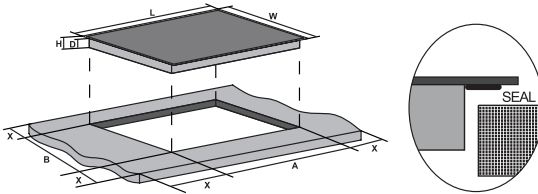
<b>A</b>	760 mm
<b>B</b>	50 mm (min)
<b>C</b>	20 mm (min)
<b>D</b>	Luftzufuhr
<b>E</b>	Luftausgang



## Loch zum Einsetzen in die Arbeitsplatte

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

Induktionskochfeld 60 cm	L	W	H	D	A	B	X
	590 mm	520 mm	52 mm	48 mm	555 mm + 5 mm	495 mm + 5 mm	50 mm



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

## Aufkleben der Schaumdichtung

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

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

Die Schaumstoffdichtung verhindert das Eindringen von Flüssigkeit in den Schrank.

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

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

## Stromanschluss

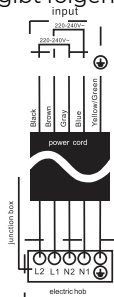
**DAS ANSCHLIESSEN AN DAS STROMNETZ DARF NUR VON EINEM QUALIFIZIERTEN ELEKTROMONTERER GEMÄSS DEN IM INSTALLATIONS-LAND GELTENDEN VORSCHRIFTEN UND NORMEN DURCHFÜHRT WERDEN.**

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

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

Das Induktionskochfeld darf nur an eine Stromversorgung mit einer maximalen Sys-

temimpedanz von 0,427 Ohm angeschlossen werden. Wenden Sie sich für mehrere Informationen zur Systemimpedanz an Ihren Stromanbieter.  
 Die Person, die die Installation vornimmt, muss dafür sorgen, dass der Stromanschluss korrekt ausgeführt wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.  
 Biegen Sie das Netzkabel nicht und setzen Sie es keinem übermäßigen Druck aus.  
 Es ist wichtig, dass der Stromanschluss, der Zustand des Netzkabels usw. regelmäßig von einem qualifizierten Elektromonteur überprüft wird.  
 Es gibt folgende Anschlussmethoden:



### Warnung:

Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz niemals selbst an.  
 Das Induktionskochfeld darf nicht über einem Kühlgerät, einem Geschirrspüler oder einem Trockner installiert werden.  
 Das Induktionskochfeld muss so installiert werden, damit eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet wird, wodurch ihre Zuverlässigkeit erhöht wird.  
 Die Wand und die Zone in Richtung der ausgestrahlten Wärme über der Arbeitsfläche müssen hitzebeständig sein.  
 Um Schäden zu vermeiden, müssen die Sandwichschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.  
 Verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger.

## VERWENDUNG

### Bedienung durch Berührung

Das Induktionskochfeld ist mit elektronischen Bedienelementen ausgestattet, die auf eine sanfte Berührung reagieren, ohne dass man übermäßigen Druck ausüben muss. Verwenden Sie zum Drücken des Bedienelements die ganze Fläche des Fingers und nicht nur die Fingerspitze. Es ist wichtig, dass Ihre Finger sauber und trocken sind. Jede Berührung des Bedienelements wird durch ein akustisches Signal begleitet. Halten Sie das Bediengeld und die Bedienelemente sauber. Legen Sie keine Gegenstände (z.B. ein Küchentuch) auf sie. Schon eine kleine Wassermenge kann Bedienung des Induktionskochfelds beeinträchtigen.

### Taste zum Ein-/Ausschalten des Induktionskochfelds

Halten Sie die Taste ① 3 Sekunden lang gedrückt, bis ein akustisches Signal ertönt, das darüber informiert, dass das Induktionskochfeld eingeschaltet ist. Sobald auf dem Display für Leistung und Timer „-“ angezeigt wird, befindet sich das Induktionskochfeld im Standby-Modus und ist betriebsbereit.

Schalten Sie das Induktionskochfeld mit der Taste ① aus. Vergewissern Sie sich vor



dem Ausschalten, dass die Leistung auf 0 versetzt wurde.

Wenn das Induktionskochfeld ausgeschaltet wird, läuft der Ventilator noch etwa 1 Minute lang. Es handelt sich um eine normale Erscheinung. Der Ventilator saugt die heiße Luft unter der Arbeitsplatte ab und kühlt das Induktionskochfeld, damit es nicht überhitzt.



#### **Bemerkung:**




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

## **Ein-/Ausschalten der Kochzone**

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

## **Ein-/Ausschalten der erweiterten Kochzone**

Das Induktionskochfeld ist mit zwei Kochfeldern ausgestattet, wobei das erweiterte Kochfeld ein- und ausgeschaltet werden kann. Es handelt sich um das vordere linke Kochfeld (doppeltes Kochfeld) und das hintere rechte Kochfeld (ovales Kochfeld).

1. Drücken Sie die Taste für das jeweilige Kochfeld, das Sie benutzen möchten (doppeltes oder ovales Kochfeld).
2. Die Mitte des Kochfelds aktiviert sich.
3. Stellen Sie die gewünschte Leistung ein und drücken Sie dann die Taste . Das erweiterte Kochfeld aktiviert sich und beginnt sich auf die eingestellte Leistung zu erhitzen.
4. Auf dem Display des ausgewählten Kochfelds werden abwechselnd die eingestellte Leistung und das Symbol  angezeigt.
5. Wenn Sie das erweiterte Kochfeld ausschalten möchten, drücken Sie erneut die Taste .



## **Restwärmanzeige**

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

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


## **Bedienfeldsperre**

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

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


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

die Bedienfeldsperre wird aktiviert.

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






### **Bemerkung:**

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

## **Funktion Stop & Go**




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

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

## **Timer-Funktion**


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

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

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

## **Automatisches Asbchalten der Kochzone**

Mit dieser Funktion können Sie die ausgewählte Kochzone automatisch ausschalten und in den Standby-Modus versetzen. Sie können für jede Kochzone eine andere Kochzeit einstellen.

1. Drücken Sie die Taste für die jeweilige Kochzone, die Sie benutzen möchten.
2. Drücken Sie die Taste  und die Anzeige für die Timer-Einstellung beginnt zu blinken.

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

#### **Bemerkung:**

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

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



## **Überhitzungsschutz**

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

## **Überlaufschutz**

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

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

## **TIPPS UND RATSCHLÄGE**

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

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

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

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

## **Mildes Kochen**

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

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

## Zubereitung von Steaks

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

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

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

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

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

## Rösten

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

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

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

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

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

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

Erhitzen Sie alle Zutaten und servieren Sie das Gericht sofort.

## Leistungseinstellungen

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

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

7 bis 8	Rösten Zubereitung von Pasta
9	Panieren Braten Aufkochen

## REINIGUNG UND WARTUNG

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



### Warnung:

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

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

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

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

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

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



### Warnung:

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

## PROBLEMBEHEBUNG

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

<p>Die Kochzone des Glaskeramik-Kochfelds schaltet sich ein und aus.</p>	<p>Es handelt sich um eine normale Erscheinung. Das Programmiergerät des Induktionskochfelds steuert zusammen mit dem Thermostat (oder Thermoelement) im Heizelement den Betrieb der Kochzone und hält die eingestellte Leistung aufrecht, indem es das Heizelement abwechselnd ein- und ausschaltet. Dies schützt auch das Induktionskochfeld vor Überhitzung. Wenn die Kochzone auf höchste Leistung eingeschaltet ist, arbeitet das Heizelement der Kochzone eine gewisse Zeit lang ununterbrochen und schaltet sich dann abwechselnd ein und aus. Wenn die Kochzone auf niedrigere Leistung eingeschaltet ist, schaltet sich das Heizelement je nach Leistungsstufe von Anfang an für eine bestimmte Zeit abwechselnd ein und aus.</p>
--	--

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

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

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

Pokud potřebujete pomoci s rozsáhlou údržbou nebo opravou výrobku, která vyžaduje zásah do jeho vnitřních částí, je vám k dispozici náš autorizovaný servis na emailové adrese siguro@alza.cz nebo operátoři na infolinie 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 nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
2. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
3. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti bez dozoru.
4. Jestliže je napájecí přívod poškozen, musí být nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace.
5. **VÝSTRAHA:** Pokud je povrch popraskán, vypněte spotřebič, abyste zabránili možnosti úrazu elektrickým proudem.
6. **VÝSTRAHA:** Spotřebič a jeho přístupné části se při používání stávají horkými.
7. Nedotýkejte se varných zón.
8. Zabraňte v přístupu dětem mladším 8 let, nejsou-li trvale pod dozorem.
9. Parní čistič se nesmí používat.
10. Tento spotřebič není určen pro činnost pomocí vnějšího časového spínače nebo odděleného systému dálkového ovládní.
11. **VÝSTRAHA:** Vaření bez dozoru na varné desce s tukem nebo olejem může



být nebezpečné a může mít za následek vznik požáru.

12. NIKDY se nepokoušejte uhasit požár vodou. Ale vypněte spotřebič a potom plameny zakryjte např. pokličkou nebo protipožární přikryvkou.
13. **UPOZORNĚNÍ:** Proces vaření musí být pod dohledem. Krátkodobý proces vaření musí být pod dohledem nepřetržitě.
14. **VÝSTRAHA:** Nebezpečí požáru: neodkládejte žádné předměty na varné povrchy.
15. **VÝSTRAHA:** Používejte pouze ochranné kryty varné desky zkonstruované výrobcem varného spotřebiče nebo uvedené výrobcem spotřebiče v návodu k používání jako vhodné, nebo ochranné kryty varné desky vestavěné ve spotřebiči. Používání nesprávných ochranných krytů může způsobit nehody.

## **Nebezpečí úrazu elektrickým proudem**

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

## **Nebezpečí úrazu**

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

## **Bezpečnostní upozornění**

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

nebo na něj šplhaly. Hrozí riziko vážného zranění.

36. Ve skříňce nad varnou deskou, pokud je instalována, neskladujte předměty, které by mohly zajímat děti.
37. Spotřebič neopravujte ani neupravujte. Žádnou část spotřebiče nemůže uživatel opravit sám. Vždy se obraťte na autorizovaný servis.
38. Na spotřebič nepokládejte žádné těžké předměty, nestoupejte na něj ani jej nevystavujte nadměrnému tlaku.
39. Zabraňte tomu, aby na spotřebič spadl těžký předmět. Povrch spotřebiče může prasknout.
40. Nepoužívejte pánve se zubatými okraji ani netahejte pánve po povrchu varné desky, protože by mohlo dojít k jejímu poškrábání.
41. Nepoužívejte drátěnky, hrubé čisticí prostředky apod. k čištění spotřebiče.
42. Tento spotřebič je vhodný pro použití v domácnosti a v podobných prostorách, jako jsou:
  - obytné prostory na farmách;
  - osobní použití v hotelech, motelech nebo v podobných rezidenčních zařízeních;
  - osobní použití v zařízeních typu „Bed & Breakfast“.

### **Zdravotní riziko**

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

### **Nebezpečí popálení**

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

- 1 Varná zóna o výkonu 1 200 W
- 2 Dvojitá varná zóna o výkonu 2 200 W/1 100 W
- 3 Ovládací panel
- 4 Oválná varná zóna o výkonu 2 000 W/1 100 W
- 5 Varná zóna o výkonu 1 200 W



## Ovládací panel

	Tlačítko zapnutí/vypnutí varné desky
	Tlačítko uzamčení ovládacího panelu
	Tlačítka +/-
	Číselný displej varné zóny (každá zóna má vlastní displej)
	Tlačítko zadní levé varné zóny
	Tlačítko přední levé varné zóny
	Tlačítko zadní pravé varné zóny
	Tlačítko přední pravé varné zóny
	Tlačítko časovače
	Displej časovače
	Tlačítko funkce Stop & Go
	Tlačítko zapnutí/vypnutí rozšířené zóny

<b>Napájení</b>	220–240 V~, 50/60 Hz
<b>Příkon</b>	6 600 W
<b>Dvojitá varná zóna</b>	230 / 138 mm, 2 200 / 1 100 W
<b>Zadní levá/přední pravá varná zóna</b>	165 mm, 1 200 W
<b>Oválná varná zóna</b>	270 × 165 mm, 2 000 / 1 100 W
<b>Rozměry varné desky</b>	590 × 520 × 52 mm
<b>Rozměry otvoru pro varnou desku</b>	555 + 5 mm × 495 + 5 mm
<b>Hmotnost</b>	8,9 kg

## INSTALACE

**TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT INSTALOVÁN A ZAPOJEN V SOULADU S PLATNÝMI PŘEDPISY A NORMAMI, KTERÉ JSOU V ZEMI INSTALACE PLATNÉ. DOPORUČUJEME, ABY INSTALACI PŘEVEDL KVALIFIKOVANÝ PERSONÁL.**

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

### Výběr místa instalace

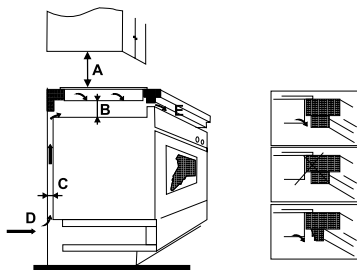
Při výběru místa instalace dbejte na to, aby bylo zajištěno řádné odvětrávání varné desky. Otvory pro přívod a odvod vzduchu nesmí být blokovány.

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

Neinstalujte varnou desku nad neodvětrávanou troubu, myčku nádobí apod.

Doporučené vzdálenosti jsou uvedeny v tabulce a na obrázku níže.

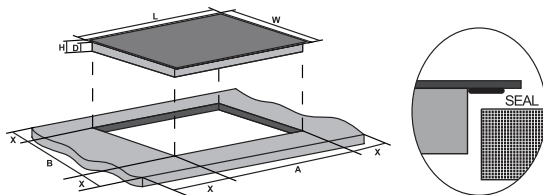
<b>A</b>	760 mm
<b>B</b>	50 mm (min)
<b>C</b>	20 mm (min)
<b>D</b>	Přívod vzduchu
<b>E</b>	Výstup vzduchu



### Výřez otvoru pro varnou desku

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

<b>Varná deska 60 cm</b>	<b>L</b>	<b>W</b>	<b>H</b>	<b>D</b>	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>X</b>
	590 mm	520 mm	52 mm	48 mm	555 mm + 5 mm	495 mm + 5 mm	50 mm



Okolo otvoru ponechte alespoň 5 cm volný prostor.

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

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

## Nalepení pěnového těsnění

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

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

### **NEINSTALUJTE VARNOU DESKU BEZ ŘÁDNĚ NALEPENÉHO TĚSNĚNÍ!**

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

## Elektrické zapojení

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

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

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

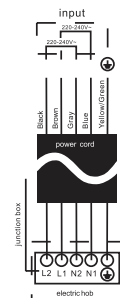
Varnou desku lze připojit pouze ke zdroji s impedancí systému maximálně 0,427 ohmů. Pro více informací o impedanci systému se obraťte na svého dodavatele elektrické energie.

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

Neohýbejte ani nevystavujte napájecí přívod nadměrnému tlaku.

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

Způsoby zapojení jsou následující:



### Varování:

Nikdy neprovádějte elektrické zapojení sami.

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

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

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

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

K čištění nepoužívejte parní čistič.

## POUŽITÍ

### Dotykové ovládání

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

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

Každý dotyk ovládacího prvku je signalizován zvukovým doprovodem.

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

### Zapnutí/vypnutí varné desky

Stiskněte a podržte tlačítko ① na 3 sekundy, dokud nezazní zvukové upozornění, které označuje, že je varná deska zapnutá. Jakmile se na displeji výkonu a časovače zobrazí „-“, varná deska se přepnula do pohotovostního režimu a je připravena k použití.

Varnou desku vypnete stisknutím tlačítka ①. Před vypnutím se vždy ujistěte, že je výkon nastaven na 0.

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



### Poznámka:

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

### Zapnutí/vypnutí varné zóny




1. Na varnou zónu položte hrnec nebo nádobí. Ujistěte se, že jsou dno nádobí a

plocha varné zóny čisté a suché.

2. Stiskněte tlačítko varné zóny, kterou chcete používat.
3. Displej varné zóny se rozblíká a tlačítka +/- nastavte požadovaný výkon v rozmezí od 0 do 9, kde 0 představuje vypnutou varnou zónu, 1 představuje nejnižší výkon a 9 představuje nejvyšší výkon. Výchozí nastavení je 5. Stisknutím a podržením tlačítka +/- zrychlíte nastavení.
4. Jakmile hodnota výkonu na displeji přestane blikat, je výkon nastaven.
5. Pokud potřebujete varnou zónu vypnout, nastavte výkon na 0.

## Zapnutí/vypnutí rozšířené zóny

Varná deska je vybavena dvěma varnými zónami, u kterých je možné zapnout/vypnout rozšířenou zónu. Jedná se o přední levou varnou zónu (dvojitá zóna) a zadní pravou varnou zónu (oválná zóna).

1. Stiskněte tlačítko varné zóny, kterou chcete používat (dvojitá nebo oválná).
2. Střed varné zóny se aktivuje.
3. Nastavte požadovaný výkon a poté stiskněte tlačítko . Rozšířená zóna se aktivuje a začne hrát na nastavený výkon.
4. Na displeji vybrané varné zóny se bude střídavě zobrazovat nastavený výkon a symbol .
5. Pokud potřebujete rozšířenou zónu vypnout, stiskněte znovu tlačítko .


## Indikátor zbytkového tepla


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


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

## Uzamčení ovládacího panelu

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


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

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

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






### Poznámka:

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

## Funkce Stop & Go

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




1. Pokud potřebujete chod varné desky dočasně pozastavit, stiskněte jednou krátce tlačítko . Chod všech varných zón bude pozastaven a přestanou hřát. Na displejích se zobrazí „P“.
2. Pokud potřebujete pokračovat v chodu, stiskněte znovu tlačítko  a na všech varných zónách se obnoví původní nastavení. Symbol „P“ z displejů zmizí.

3. Chod varné desky bude přerušen na maximálně 10 minut, poté se varná deska automaticky vypne a přepne do pohotovostního režimu.
4. Varnou desku můžete kdykoli vypnout a přepnout do pohotovostního režimu stisknutím tlačítka . Tím zrušíte i funkci Stop & Go.

## Funkce kuchyňské minutky




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

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


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

## Automatické vypnutí varné zóny

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

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

### Poznámka:

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



## Ochrana proti přehřátí

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



## Ochrana proti přetečení

Z bezpečnostních důvodů se varná deska automaticky vypne, pokud dojde k přetečení hrnce a tekutina vnikne na ovládací panel. Všechna tlačítka se deaktivují, s výjimkou tlačítek ① a ②. To samé se může stát, pokud otřete ovládací panel velmi vlhkým hadrem.

Tlačítka zůstanou neaktivní, dokud ovládací panel neotřete dosucha.

## TIPY A RADY

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

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

Snižte množství tekutiny nebo tuku, abyste zkrátili dobu přípravy.

### Mírný var

Mírný var (teplota asi 85 °C) je ideální pro přípravu lahodných polévek nebo omáček. Vyznačuje se tím, že se tvoří občasné vzduchové bubliny, které pomalu stoupají směrem vzhůru. Pomáhají tak rozvinout chuť, aniž by došlo k převažení potravin.

Pokud budete připravovat rýži nebo těstoviny, je vhodné nastavit vyšší výkon, abyste zajistili, že se potraviny správně uvaří.

### Příprava steaků

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

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

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

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

Před podáváním nechte steak odpočinout na teplém místě několik minut.

### Restování

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

Připravte si všechny suroviny. Smažení je velmi rychlé.

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

Rozehřejte pánev a přidejte asi dvě lžice oleje.

Nejdříve připravte maso, uložte stranou na teplé místo.

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

Prohřejte všechny suroviny a okamžitě podávejte.

### Nastavení výkonu

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

Výkon	Způsob přípravy
1 až 2	Postupné a mírné ohřátí malého množství potravin Rozpuštění čokolády, másla Příprava křehkých potravin, které se mohou snadno spálit Pomalé vaření
3 až 4	Ohřev potravin a tekutin Rychlý ohřev Příprava rýže
5 až 6	Příprava palačinek
7 až 8	Restování Příprava těstovin
9	Smažení Opékání Přivedení k varu

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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



### Varování:

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

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

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

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

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

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

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



### Varování:

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

## ŘEŠENÍ POTÍŽÍ

Problém	Řešení
Varnou desku není možné zapnout.	Zkontrolujte, zdali nebyla přerušena dodávka elektrické energie.
	Zkontrolujte, zdali je varná deska správně zapojena do sítě.
Varná deska se vypnula.	Zkontrolujte, zdali jste nenastavili automatické vypnutí varné zóny.
	Uplynul čas, po kterém se varná deska automaticky vypne – viz část „Automatické vypnutí varné desky“.
	Došlo k přetečení vody v hrnci a voda vnikla na ovládací panel. Otřete vodu z panelu suchou utěrkou.
Ovládací prvky nejsou aktivní.	Zkontrolujte, zdali není aktivní zámek ovládacího panelu.
	Došlo k přetečení vody v hrnci a voda vnikla na ovládací panel. Otřete vodu z panelu suchou utěrkou.
Po vypnutí varné zóny se na displeji zobrazil symbol „H“.	Jedná se o normální jev. Symbol „H“ indikuje, že varná zóna je stále horká a je nebezpečné se jí dotýkat.
Povrch varné desky je poškrábáný.	Zkontrolujte, zdali používáte správné nádobí s hladkým dnem.
	Zkontrolujte, zdali nepoužíváte čisticí prostředky s abrazivním účinkem.

<p>Varná zóna sklokeramické desky se zapíná a vypíná.</p>	<p>Jedná se o normální jev. Programátor varné desky spolu s termostatem (nebo termočlánkem) v topném tělese ovládají provoz varné zóny a udržují nastavený výkon právě střídavým zapínáním a vypínáním topného tělesa. Tím i chrání varnou desku před přehřátím. Pokud je varná zóna zapnuta na nejvyšší výkon, bude topné těleso dané varné zóny v nepřetržitém provozu po určitou dobu a poté se bude střídavě zapínat a vypínat. Pokud je varná zóna zapnuta na nižší výkon, topné těleso se bude od začátku střídavě zapínat a vypínat vždy po určitou dobu v závislosti na nastaveném výkonu.</p>
---	--

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 vdáční za vašu dôveru a je nám radosťou predstaviť vám prístroj na ďalších stránkach a oboznámiť vás so všetkými jeho funkciami a spôsobmi použitia.**

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

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

## **BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE**



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

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

11. **VÝSTRAHA:** Varenie bez dozoru na varnej doske s tukom alebo olejom môže byť nebezpečné a môže mať za následok vznik požiaru.
12. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť požiar vodou. Ale vypnite spotrebič a potom plamene zakryte napr. pokrievkou alebo protipožiarnou prikrývkou.
13. **UPOZORNENIE:** Proces varenia musí byť pod dohľadom. Krátkodobý proces varenia musí byť pod dohľadom nepretržite.
14. **VÝSTRAHA:** Nebezpečenstvo požiaru: neodkladajte žiadne predmety na varné povrchy.
15. **VÝSTRAHA:** Používajte iba ochranné kryty varnej dosky skonštruované výrobcom varného spotrebiča alebo uvedené výrobcom spotrebiča v návode na používanie ako vhodné, alebo ochranné kryty varnej dosky vstavanej v spotrebiči. Používanie nesprávnych ochranných krytov môže spôsobiť nehody.

### **Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom**

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

### **Nebezpečenstvo úrazu**

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

### **Bezpečnostné upozornenia**

24. Pozorne si prečítajte tieto pokyny pred inštaláciou a použitím spotrebiča.
25. Na spotrebič nekladte žiadne horľavé materiály ani výrobky, a to ani materiály alebo výrobky citlivé na teplo.
26. Zaisťte, aby tento návod na použitie bol prístupný aj osobe, ktorá bude spotrebič inštalovať.
27. Aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie, musí byť spotrebič inštalovaný podľa pokynov na inštaláciu, ktoré sú uvedené v tomto návode.
28. Inštaláciu a zapojenie smie vykonávať iba kvalifikovaná osoba.
29. Tento spotrebič musí byť pripojený k obvodu, ktorý obsahuje oddeľovací spínač zaisťujúci úplné odpojenie od napájania.
30. Nesprávna inštalácia spotrebiča môže viesť k strate záruky alebo nárokov na zodpovednosť.
31. Nenechávajte spotrebič bez dozoru, zatiaľ čo je v prevádzke.
32. Nepoužívajte spotrebič ako pracovnú plochu alebo úložný priestor.
33. Na spotrebič nekladte žiadne predmety alebo náčinie.
34. Nepoužívajte spotrebič na vyhrievanie miestnosti.

35. Zabráňte deťom, aby sa so spotrebičom hrali, sedeli na ňom, stáli na ňom alebo naň šplhali. Hrozí riziko vážneho zranenia.
36. V skrinke nad varnou doskou, ak je inštalovaná, neskladujte predmety, ktoré by mohli zaujímať deti.
37. Spotrebič neopravujte ani neupravujte. Žiadnu časť spotrebiča nemôže používateľ opraviť sám. Vždy sa obráťte na autorizovaný servis.
38. Na spotrebič nekladte žiadne ťažké predmety, nestúpajte naň ani ho nevystavujte nadmernému tlaku.
39. Zabráňte tomu, aby na spotrebič spadol ťažký predmet. Povrch spotrebiča môže prasknúť.
40. Nepoužívajte panvice so zubatými okrajmi ani neťahajte panvice po povrchu varnej dosky, pretože by mohlo dôjsť k jej poškriabaniu.
41. Nepoužívajte drôtenky, hrubé čistiace prostriedky a pod. na čistenie spotrebiča.
42. Tento spotrebič je vhodný na použitie v domácnosti a v podobných priestoroch, ako sú:
  - obytné priestory na farmách;
  - osobné použitie v hoteloch, motelloch alebo v podobných rezidenčných zariadeniach;
  - osobné použitie v zariadení typu „Bed & Breakfast“.

### **Zdravotné riziko**

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

### **Nebezpečenstvo popálenia**

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

- 1 Varná zóna s výkonom 1 200 W
- 2 Dvojitá varná zóna s výkonom 2 200 W/1 100 W
- 3 Ovládací panel
- 4 Oválna varná zóna s výkonom 2 000 W/1 100 W
- 5 Varná zóna s výkonom 1 200 W



## Ovládací panel

	Tlačidlo zapnutia/vypnutia varnej dosky
	Tlačidlo uzamknutia ovládacieho panelu
	Tlačidlá +/-
	Číselný displej varnej zóny (každá zóna má vlastný displej)
	Tlačidlo zadnej ľavej varnej zóny
	Tlačidlo prednej ľavej varnej zóny
	Tlačidlo zadnej pravej varnej zóny
	Tlačidlo prednej pravej varnej zóny
	Tlačidlo časovača
	Displej časovača
	Tlačidlo funkcie Stop & Go
	Tlačidlo zapnutia/vypnutia rozšírenej zóny



<b>Napájanie</b>	220 – 240 V~, 50/60 Hz
<b>Príkon</b>	6 600 W
<b>Dvojitá varná zóna</b>	230 / 138 mm, 2 200 / 1 100 W
<b>Zadná ľavá/predná pravá varná zóna</b>	165 mm, 1 200 W
<b>Oválna varná zóna</b>	270 × 165 mm, 2 000 / 1 100 W
<b>Rozmery varnej dosky</b>	590 × 520 × 52 mm
<b>Rozmery otvoru pre varnú dosku</b>	555 + 5 mm × 495 + 5 mm
<b>Hmotnosť</b>	8,9 kg

## INŠTALÁCIA

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

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

### Výber miesta inštalácie

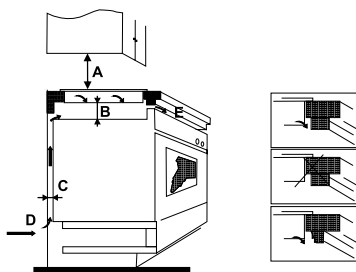
Pri výbere miesta inštalácie dbajte na to, aby bolo zaistené riadne odvetrávanie varnej dosky. Otvory na prívod a odvod vzduchu nesmú byť blokované.

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

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

Odporúčané vzdialenosti sú uvedené v tabuľke a na obrázku nižšie.

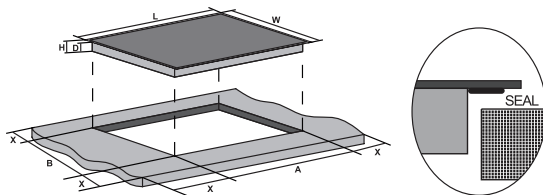
<b>A</b>	760 mm
<b>B</b>	50 mm (min)
<b>C</b>	20 mm (min)
<b>D</b>	Prívod vzduchu
<b>E</b>	Výstup vzduchu



### Výrez otvoru pre varnú dosku

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

<b>Varná doska 60 cm</b>	<b>L</b>	<b>W</b>	<b>H</b>	<b>D</b>	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>X</b>
	590 mm	520 mm	52 mm	48 mm	555 mm + 5 mm	495 mm + 5 mm	50 mm



Okolo otvoru ponechajte aspoň 5 cm voľný priestor.

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

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

## Nalepenie penového tesnenia

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

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

Penové tesnenie zabraňuje vniknutiu tekutiny do skrinky.

### **NEINŠTALUJTE VARNÚ DOSKU BEZ RIADNE NALEPENÉHO TESNENIA!**

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

## Elektrické zapojenie

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

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

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

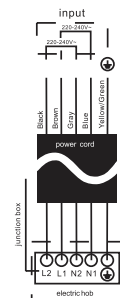
Varnú dosku je možné pripojiť iba k zdroju s impedanciou systému maximálne 0,427 ohmu. Pre viac informácií o impedancii systému sa obráťte na svojho dodávateľa elektrickej energie.

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

Neohýbajte ani nevystavujte napájací prívod nadmernému tlaku.

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

Spôsoby zapojenia sú nasledujúce:



### Varovanie:

Nikdy nevykonávajte elektrické zapojenie sami.

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

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

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

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

Na čistenie nepoužívajte parný čistič.

## POUŽITIE

### Dotykové ovládanie

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

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

Každý dotyk ovládacieho prvku je signalizovaný zvukovým sprievodom.

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

### Zapnutie/vypnutie varnej dosky

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

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

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

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



### Poznámka:

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

### Zapnutie/vypnutie varnej zóny

1. Na varnú zónu položte hrniec alebo riad. Uistite sa, že sú dno riadu a plocha varnej

zóny čisté a suché.

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

## Zapnutie/vypnutie rozšírenej zóny

Varná doska je vybavená dvoma varnými zónami, pri ktorých je možné zapnúť/vypnúť rozšírenú zónu. Ide o prednú ľavú varnú zónu (dvojitá zóna) a zadnú pravú varnú zónu (oválna zóna).

1. Stlačte tlačidlo varnej zóny, ktorú chcete používať (dvojitá alebo oválna).
2. Stred varnej zóny sa aktivuje.
3. Nastavte požadovaný výkon a potom stlačte tlačidlo ☉. Rozšírená zóna sa aktivuje a začne hrať na nastavený výkon.
4. Na displeji vybranej varnej zóny sa bude striedavo zobrazovať nastavený výkon a symbol ☉.
5. Ak potrebujete rozšírenú zónu vypnúť, stlačte znovu tlačidlo ☉.

## Indikátor zvyškového tepla

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

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

## Uzamknutie ovládacieho panelu

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

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

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

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



### Poznámka:


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

## Funkcia Stop & Go

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

1. Ak potrebujete chod varnej dosky dočasne pozastaviť, stlačte raz krátko tlačidlo ④. Chod všetkých varných zón sa pozastaví a prestanú hriať. Na displejoch sa zobrazí „P“.
2. Ak potrebujete pokračovať v chode, stlačte znovu tlačidlo ④ a na všetkých varných




zónach sa obnoví pôvodné nastavenie. Symbol „P“ z displejov zmizne.

3. Chod varnej dosky bude prerušený na maximálne 10 minút, potom sa varná doska automaticky vypne a prepne do pohotovostného režimu.
4. Varnú dosku môžete kedykoľvek vypnúť a prepnúť do pohotovostného režimu stlačením tlačidla . Tým zrušíte aj funkciu Stop & Go.

## Funkcia kuchynskej minútky




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

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

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

## Automatické vypnutie varnej zóny

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

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

### Poznámka:

Funkciu kuchynskej minútky a automatického vypnutia môžete používať súčasne. Na displeji časovača sa vždy bude odpočítavať najkratší nastavený čas. Ak má kuchynská minútko ten najkratší čas, červený bod vedľa indikátora časovača bude blikať. Ak má automatické vypnutie ten najkratší čas, červený bod zodpovedajúcej varnej zóny bude blikať.

Ak potrebujete skontrolovať čas kuchynskej minútky, zatiaľ čo sa odpočítava čas automatického vypnutia, stlačte krátko tlačidlo .



## Ochrana proti prehriatiu

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

## Ochrana proti pretečeniu

Z bezpečnostných dôvodov sa varná doska automaticky vypne, ak dôjde k pretečeniu hrnca a tekutina vnikne na ovládací panel. Všetky tlačidlá sa deaktivujú, s výnimkou tlačidiel ① a ②. To isté sa môže stať, ak utriete ovládací panel veľmi vlhkou handrou. Tlačidlá zostanú neaktívne, kým ovládací panel neutriete dosucha.

## TIPY A RADY

---

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

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

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

## Mierny var

Mierny var (teplota asi 85 °C) je ideálny na prípravu lahodných polievok alebo omáčok. Vyznačuje sa tým, že sa tvoria občasné vzduchové bubliny, ktoré pomaly stúpajú smerom hore. Pomáhajú tak rozvinúť chuť bez toho, aby došlo k prevareniu potravín. Ak budete pripravovať ryžu alebo cestoviny, je vhodné nastaviť vyšší výkon, aby ste zaistili, že sa potraviny správne uvaria.

## Príprava steakov

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

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

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

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

Pred podávaním nechajte steak odpočinúť na teplom mieste niekoľko minút.

## Restovanie

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

Prípravte si všetky suroviny. Smaženie je veľmi rýchle.

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

Rozohrejte panvicu a pridajte asi dve lyžice oleja.

Najskôr pripravte mäso, uložte nabok na teplé miesto.

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

Prehrejte všetky suroviny a okamžite podávajte.

## Nastavenie výkonu

V nižšie uvedenej tabuľke sú uvedené odporúčané výkony pre jednotlivé spôsoby prí-

pravy. Vlastný čas prípravy sa môže líšiť v závislosti od riadu, množstva surovín a pod.

Výkon	Spôsob prípravy
1 až 2	Postupné a mierne ohriatie malého množstva potravín Rozpustenie čokolády, masla Príprava krehkých potravín, ktoré sa môžu ľahko spáliť Pomalé varenie
3 až 4	Ohrev potravín a tekutín Rýchly ohrev Príprava ryže
5 až 6	Príprava palacinek
7 až 8	Restovanie Príprava cestovín
9	Smaženie Opekanie Privedenie do varu

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

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



### Varovanie:

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

Na čistenie žiadnych častí spotrebiča nepoužívajte umelohmotné alebo kovové drôtenky, hrubé čistiace prostriedky, chemikálie, benzín, rozpúšťadlá ani iné podobné látky. Mohlo by dôjsť k vážnemu narušeniu povrchovej úpravy.

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

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

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

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

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



**Varovanie:**  
**Na čistenie varnej dosky NIKDY nepoužívajte parný čistič ani tlakový čistič.**

## RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Riešenie
Varnú dosku nie je možné zapnúť.	Skontrolujte, či nebola prerušená dodávka elektrickej energie.
	Skontrolujte, či je varná doska správne zapojená do siete.
Varná doska sa vypne.	Skontrolujte, či ste nenastavili automatické vypnutie varnej zóny.
	Uplynul čas, po ktorom sa varná doska automaticky vypne – pozrite časť „Automatické vypnutie varnej dosky“.
	Došlo k pretečeniu vody v hrnci a voda vnikla na ovládací panel. Utrite vodu z panelu suchou utierkou.
Ovládacie prvky nie sú aktívne.	Skontrolujte, či nie je aktívny zámok ovládacieho panelu.
	Došlo k pretečeniu vody v hrnci a voda vnikla na ovládací panel. Utrite vodu z panelu suchou utierkou.
Po vypnutí varnej zóny sa na displeji zobrazil symbol „H“.	Ide o normálny jav. Symbol „H“ indikuje, že varná zóna je stále horúca a je nebezpečné sa jej dotýkať.
Povrch varnej dosky je poškrabaný.	Skontrolujte, či používate správny riad s hladkým dnom.
	Skontrolujte, či nepoužívate čistiace prostriedky s abrazívnym účinkom.



<p>Varná zóna sklokeramickej dosky sa zapína a vypína.</p>	<p>Ide o normálny jav. Programátor varnej dosky spolu s termostatom (alebo termočlánkom) v ohrievacom telese ovládajú prevádzku varnej zóny a udržiavajú nastavený výkon práve striedavým zapínaním a vypínaním ohrievacieho telesa. Tým aj chránia varnú dosku pred prehriatím.</p> <p>Ak je varná zóna zapnutá na najvyšší výkon, bude ohrievacie teleso danej varnej zóny v nepretržitej prevádzke určitý čas a potom sa bude striedavo zapínať a vypínať.</p> <p>Ak je varná zóna zapnutá na nižší výkon, ohrievacie teleso sa bude od začiatku striedavo zapínať a vypínať vždy na určitý čas v závislosti od nastaveného výkonu.</p>
--	--

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](mailto: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 gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett tisztíthatják.
4. Az áramütések megelőzése érdekében, a készülék sérült hálózati vezetékét csak márkaszerviz, vagy villanszerelő szakember cserélheti ki.
5. **FIGYELMEZTETÉS!** Ha a felület megrepedt, akkor a készüléket azonnal kapcsolja ki és a hálózati vezetékét is húzza ki, ellenkező esetben a készülék áramütést okozhat.
6. **FIGYELMEZTETÉS!** A készülék és a megfogható felületek a használat

közben felforrósodnak.

7. Ne érintse meg a főzőzónákat.
8. A készülék közelében ne hagyja felügyelet nélkül a 8 évesnél fiatalabb gyerekeket.
9. A készüléket gőzölős tisztítóval tisztítani tilos.
10. A készüléket nem szabad időkapcsolóval vagy más készülékkel vezérelt (távírányított) fali aljzathoz csatlakoztatni.
11. **FIGYELMEZTETÉS!** Ha olajban vagy zsírban süt, akkor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül, a kifröccsenő zsíradék tüzet is okozhat.
12. A tüzet vízzel oltani tilos! A készüléket áramtalanítsa (pl. a kismegszakító kikapcsolásával) és a tüzet éghetetlen anyaggal takarja le.
13. **FIGYELMEZTETÉS!** A főzés közben legyen a készülék közelében. Rövid idejű főzés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
14. **FIGYELMEZTETÉS!** Tűzveszély! A főzőlapra ne helyezzen gyúlékony anyagokat.
15. **FIGYELMEZTETÉS!** A főzőlapot csak a készülék gyártója által ajánlott, vagy a készülékhez mellékelte, illetve a készülékbe épített burkolattal fedje le. Nem megfelelő burkolat használata kockázatos helyzeteket teremthet.

### **Áramütés veszély!**

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

### **Balesetveszély!**

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

### **Biztonsági figyelmeztetések**

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

csatlakoztatni. A főkapcsoló lekapcsolásával a készüléknek feszültségmentes állapotba kell kerülnie.

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

### **Egészségügyi kockázat**

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

### **Égési sérülés veszélye!**

45. A jelen útmutatóban leírt előírások be nem tartása esetén égési sérüléseket szenvedhet.
46. A készülék és a rá helyezett edények a használat közben erősen felmelegszenek, illetve veszélyt jelentenek az edények forró tartamai is.
47. Ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a forró felületekhez vagy tárgyakhoz.
48. Az edények fogantyúi is forrók lehetnek. Ügyeljen arra, hogy az edények fogantyúi ne legyenek a másik bekapcsolt főzőzóna felett. Az edények fogantyúit úgy fordítsa el, hogy véletlenül se rántsa le az edényeket.

- 1 1200 W-os főzőzóna
- 2 2200 / 1100 W-os dupla főzőzóna
- 3 Működtető panel
- 4 2000 / 1100 W-os ovális főzőzóna
- 5 1200 W-os főzőzóna



## Működtető panel

	Főzőlap be- és kikapcsolása
	Működtető panel zárolás gomb
	+/- gomb
	Főzőzóna kijelző (mindegyik főzőzónának saját kijelzője van)
	Bal hátsó főzőzóna gomb
	Bal első főzőzóna gomb
	Jobb hátsó főzőzóna gomb
	Jobb első főzőzóna gomb
	Időkapcsoló gomb
	Időkapcsoló kijelző
	Stop & Go gomb
	Egyesített főzőzóna be- és kikapcsolása

<b>Tápellátás</b>	220–240 V~, 50/60 Hz
<b>Teljesítményfelvétel</b>	6 600 W
<b>Dupla főzőzóna</b>	230 / 138 mm, 2 200 / 1 100 W
<b>Bal hátsó/jobb első főzőzóna</b>	165 mm, 1 200 W
<b>Ovális főzőzóna</b>	270 × 165 mm, 2 000 / 1 100 W
<b>A főzőlap mérete</b>	590 × 520 × 52 mm
<b>Munkalap nyílás méret a főzőlap beépítéséhez</b>	555 + 5 mm × 495 + 5 mm
<b>Tömeg</b>	8,9 kg

## TELEPÍTÉS

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

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

### A telepítési hely kiválasztása

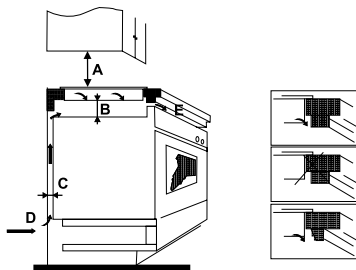
A telepítés helyének a kiválasztásakor vegye figyelembe, hogy biztosítani kell a főzőlap megfelelő szellőztetését. A levegő beszívó és kifúvó nyílásokat nem szabad eltakarni vagy blokkolni.

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

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

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

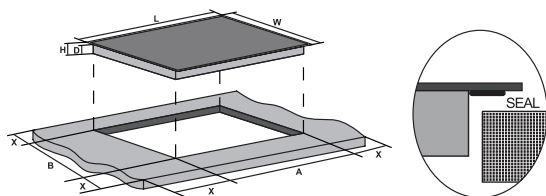
<b>A</b>	760 mm
<b>B</b>	50 mm (minimum)
<b>C</b>	20 mm (minimum)
<b>D</b>	Levegő elszívó
<b>E</b>	Levegő kiáramlás



### Munkalap nyílás méret a főzőlap beépítéséhez

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

<b>Fő-zőlap 60 cm</b>	<b>L</b>	<b>W</b>	<b>H</b>	<b>D</b>	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>X</b>
	590 mm	520 mm	52 mm	48 mm	555 mm + 5 mm	495 mm + 5 mm	50 mm



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

A munkalap vastagsága legyen legalább 30 mm.

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

## Felragasztott szivacsos tömítés

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

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

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

### **A FŐZŐLAPOT A FELRAGASZTOTT TÖMÍTÉS NÉLKÜL NE TEGYE A NYÍLÁSBA!**

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

## Elektromos bekötés

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

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

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

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

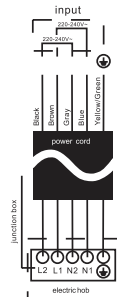
A bekötést csak villanszerelő szakember hajthatja végre, a bekötésért a villanszerelő szakember felel.

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

Az elektromos bekötést rendszeresen ellenőriztesse le villanszerelő szakemberrel.

Az elektromos bekötés:





### Figyelmeztetés!

A felhasználó nem kötheti be a készüléket az elektromos hálózatra.

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

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

A hőáramlás irányában található anyagok és tárgyak legyenek hőállóak.

A munkalap és a ragasztó is legyen hőálló.

A készüléket gőzt képző készülékekkel tisztítani tilos.

## HASZNÁLAT

### Érintéses működtetés


A főzőlap működtető paneljén érintésre reagáló kezelő elemek találhatóak (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.

### A főzőlap be- és kikapcsolása

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

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

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



### Megjegyzés:

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

### A főzőzónák be- és kikapcsolása


1. A használni kívánt főzőzónára helyezzen edényt. Az edény fejeke és a főzőlap

felülete is legyen száraz.

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

## Az egyesített főzőzóna be- és kikapcsolása

A főzőlapon két olyan főzőzóna található, amelyek egyesíthetők és kibővíthetők. Ez a bal első (dupla zóna) és a jobb hátsó (ovális zóna).

1. Érintse meg annak a főzőzónának a gombját, amelyet használni kíván (dupla vagy ovális).
2. A főzőzóna közepe bekapcsol.
3. Állítsa be a kívánt teljesítményt, majd érintse meg a © gombot. A kibővített zóna is bekapcsol, és a beállított teljesítménnyel működik.
4. A kiválasztott főzőzóna kijelzőjén felváltva a beállított teljesítmény és a  jel lesz látható.
5. A kibővített főzőzóna kikapcsolásához ismét nyomja meg a © gombot.

## Maradék-hő kijelző


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


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

## A működtető panel zárolása

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


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

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

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





### Megjegyzés:

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

## Stop & Go funkció

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

1. A főzés szüneteltetéséhez nyomja meg a egyszer röviden a  gombot. A főzőzónák fűtése ideiglenesen kikapcsol. A kijelzőn megjelenik a „P” jel.
2. A főzés folytatásához ismét nyomja meg a  gombot, a főzőzónák a korábbi

beállításokkal működnek tovább. A kijelzőről eltűnik a „P” jel.

3. A főzést legfeljebb csak 10 percig lehet szüneteltetni, ha ennél hosszabb ideig szünetelteti a főzést, akkor a készülék automatikusan lekapcsol és átkapcsol készenléti üzemmódba.
4. A főzőlapot bármikor lekapcsolhatja (és készenléti üzemmódba kapcsolja át) a ① gomb megérintésével. Ez törli a Stop & Go funkciót is.

## Konyhai óra funkció

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

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

1. Érintse meg a ① gombot, az időkapcsoló kijelző villogni kezd.
2. A +/- gombokkal állítsa be a kívánt időt. A +/- gomb benyomva tartásával az érték gyorsabban beállítható. A ① gomb benyomva tartásával a következő sorrendben lehet a beállításokat végrehajtani: beállítás egyesével – beállítás tízesével – megerősítés – beállítás egyesével stb.
3. A konyhai órát 0 és 30 perc között lehet beállítani.
4. A beállítás megerősítéséhez a ② gombot ismét nyomja meg, a visszaszámlálás azonnal megkezdődik.
5. A beállított idő eltelte után 30 másodpercig sípszó hallatszik. A kijelzőn a „-” látható. A sípszó kikapcsolásához érintse meg bármelyik gombot.

## A főzőzónák automatikus kikapcsolása


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

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



### Megjegyzés:



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

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

## Túlmelegedés elleni védelem

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

## Túlfolyás elleni védelem

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

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

## TIPPEK ÉS TANÁCSOK

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

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

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

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

### Lassú főzés

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

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

### Steak sütése

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

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

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

A felszolgálás előtt még hagyja kis ideig állni a hússzeletet.

## Aprópecsenye készítése

A sütéshez egy nagyobb, lapos fenekű serpenyőt használjon.

Készítse elő az alapanyagokat. A húst gyorsan pirítsa meg.

Nagyobb mennyiség készítése esetén süssön több kisebb adagot.

Forrósítsa fel a serpenyőt és öntsön bele két kanál olajat.

Előbb a húst süsse meg, majd tegye félre pihenni (meleg helyre).

Ezt követően süsse meg a zöldségeket is. Amikor már kész a zöldség, akkor adagolja hozzá a húst, és állítsa alacsonyabbra a teljesítményt. A serpenyőbe adagolhat valamilyen kész szószot is.

Alaposan keverje össze az alapanyagokat és forrón tálalja.

## A teljesítmény beállítása

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

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

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

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



### Figyelmeztetés!

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

A tisztításhoz ne használjon karcoló szemcséket tartalmazó tisztítószereket, drótszivacsot vagy fém eszközöket, illetve agresszív anyagokat (pl. benzint) tartalmazó készítményeket. Ezek a készülék és tartozékai felületén maradandó sérüléseket okozhatnak. A főzőlapot mosogatószeres meleg vízbe mártott és jól kicsavart puha ruhával törölje

meg. Majd törölje szárazra. A főzőlapot kiválóan lehet konyhai papírkendővel is tisztítani.

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

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

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

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



### Figyelmeztetés!

**A készüléket tilos gőzt képző tisztítókészülékkel vagy nagynyomású mosóval.**

## HIBAEELHÁRÍTÁS

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

A főzőlap felületén karcolás látható.	Ellenőrizze le, hogy az edény feneké sima-e.
	A tisztításhoz ne használjon karcoló anyagokat.
A főzőzóna ki- és bekapcsol.	<p>Ez normális jelenség. A főzőzóna ki- és bekapcsolással szabályozza a beállított főzési teljesítmény (hőmérséklet) állandóságát. A főzőlapba beépített hőmérő (termosztát) méri a pillanatnyi hőmérsékletet. Ez megvédi a főzőlapot a túlmelegedéstől.</p> <p>Amikor a főzőzónát maximális teljesítményre állítja be, akkor a főzőzóna előbb fokozatosan és folyamatosan felfűti a főzőzónát, majd ki- és bekapcsolással tartja a beállított hőmérsékletet.</p> <p>Alacsonyabb teljesítmény beállítása esetén a felfűtés szaggatott (ki- és bekapcsol a fűtés), majd a beállított értéken is ki- és bekapcsol a főzőzóna.</p>

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 márkaszervízhez.

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

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

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

## **INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ**

---



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

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



sous surveillance constante.

9. Il ne faut pas utiliser de nettoyeur vapeur.
10. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
11. **AVERTISSEMENT:** Une cuisson imprudente dans un récipient contenant de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et causer un incendie.
12. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Mais éteignez l'appareil, puis couvrez le feu par exemple avec un couvercle ou un tissu ignifugé.
13. **AVERTISSEMENT:** Le processus de cuisson doit se faire sous surveillance. Le processus de cuisson rapide doit être surveillé en permanence.
14. **AVERTISSEMENT:** Danger d'incendie : ne placez aucun objet sur la surface de cuisson.
15. **AVERTISSEMENT:** Utilisez uniquement les couvercles de plaque prévus ou préconisés par le constructeur de l'appareil dans le manuel d'utilisation, ou intégrés à l'appareil. Des couvercles de protection inadaptés peuvent causer des accidents.

### **Danger d'électrocution**

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

### **Risque d'accident**

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

### **Instructions de sécurité**

24. Lisez attentivement ces instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil.
25. Ne placez sur l'appareil aucun matériau ou produit inflammable, ou sensible à la chaleur.
26. Veillez à ce que les présentes instructions d'utilisation soient accessibles à la personne qui installe l'appareil.
27. Afin d'éviter une situation dangereuse, l'appareil doit être installé en conformité avec les instructions d'installation du présent manuel.
28. L'installation et la connexion ne peuvent être assurées que par une personne qualifiée.
29. Cet appareil doit être raccordé à un circuit contenant un interrupteur d'isolation garantissant une déconnexion complète de l'alimentation.
30. Une installation incorrecte de l'appareil peut invalider la garantie ou limiter

la responsabilité.

31. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
32. N'utilisez pas l'appareil comme un plan de travail ou un espace de stockage.
33. Ne placez aucun objet ou ustensile sur l'appareil.
34. N'utilisez pas l'appareil pour chauffer une pièce.
35. Ne permettez pas aux enfants de jouer avec l'appareil, de s'asseoir ou de monter dessus. Il existe un danger de blessure grave.
36. Ne stockez pas d'objets pouvant susciter l'intérêt des enfants dans le compartiment au-dessus de la plaque.
37. Évitez de démonter de réparer ou de modifier vous-même l'appareil. Aucun élément de l'appareil n'est réparable par l'utilisateur. Contactez toujours un centre de service après-vente agréé.
38. Ne posez pas d'objets lourds sur l'appareil, ne marchez pas dessus et ne le soumettez pas à une pression excessive.
39. Évitez la chute d'objets lourds sur l'appareil. La surface de l'appareil pourrait se fissurer.
40. N'utilisez pas de poêles avec des bords ébréchés et ne faites pas coulisser les poêles sur la surface de cuisson, risque de rayures.
41. N'utilisez pas de tampons abrasifs, de nettoyeurs agressifs, etc. pour nettoyer l'appareil.
42. Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et similaire, comme par exemple :
  - les quartiers d'habitation des fermes,
  - usage personnel dans les hôtels, les motels et les équipements d'hébergement similaires,
  - usage personnel dans les établissements « Bed & Breakfast ».

### **Risques pour la santé**

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

### **Danger de brûlure**

45. Un manquement à suivre les instructions du présent manuel peut causer un danger de brûlure.
46. L'appareil et ses surfaces accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation, il y a donc un danger de brûlure en cas d'utilisation incorrecte.
47. Évitez tout contact de votre corps, vêtements ou tout objet autre que les ustensiles adaptés avec la surface de cuisson si elle n'a pas refroidi.
48. Les poignées des récipients peuvent également s'échauffer. Veillez à ce que les poignées des récipients ne dépassent pas sur une autre zone de chauffage en marche. Orientez les poignées pour qu'elles ne puissent pas interférer et se trouvent hors de portée des enfants.



- 1 Zone de cuisson 1 200 W
- 2 Double zone de cuisson d'une puissance de sortie de 2 200 W / 1 100 W
- 3 Panneau de commande
- 4 Zone de cuisson ovale d'une puissance de sortie de 2 000 W / 1 100 W
- 5 Zone de cuisson 1 200 W

### Panneau de commande

	Bouton On/Off (marche / arrêt) de la plaque de cuisson
	Bouton de verrouillage du panneau de commande
	Boutons +/-
	Écran numérique de la zone de cuisson (chaque zone possède son propre écran)
	Bouton de la zone de cuisson arrière gauche
	Bouton de la zone de cuisson avant gauche
	Bouton de la zone de cuisson arrière droite
	Bouton de la zone de cuisson avant droite
	Touche du minuteur
	Affichage du minuteur
	Bouton de fonction Stop & Go
	Bouton marche / arrêt de la zone étendue

<b>Puissance</b>	220–240 V~, 50/60 Hz
<b>Consommation</b>	6 600 W
<b>Double zone de cuisson</b>	230 / 138 mm, 2 200 / 1 100 W
<b>Zone de cuisson arrière gauche/ avant droite</b>	165 mm, 1 200 W
<b>Zone de cuisson ovale</b>	270 × 165 mm, 2 000 / 1 100 W
<b>Dimension de la plaque</b>	590 × 520 × 52 mm
<b>Dimensions de l'ouverture pour la plaque</b>	555 + 5 mm × 495 + 5 mm
<b>Poids</b>	8,9 kg

## INSTALLATION

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

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

### Choix du lieu d'installation

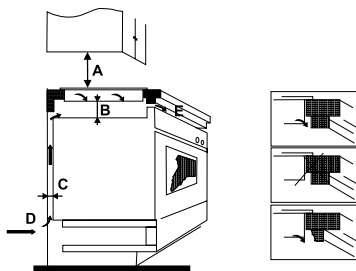
Lors du choix du lieu d'installation, veillez à assurer une ventilation correcte. Les ouvertures d'entrée et de sortie d'air ne doivent pas être obstruées.

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

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

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

<b>A</b>	760 mm
<b>B</b>	50 mm (min)
<b>C</b>	20 mm (min)
<b>D</b>	Alimentation d'air
<b>E</b>	Sortie d'air

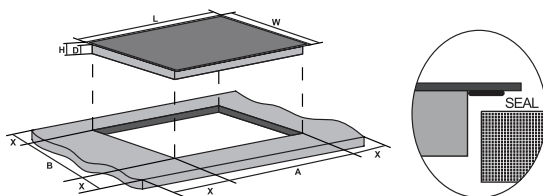


### Découpe pour plaque de cuisson

Découpez un trou dans le plan de travail selon les dimensions indiquées dans le ta-

bleau ci-dessous.

Plaque de cuisson 60 cm	L	I	H	D	A	B	X
	590 mm	520 mm	52 mm	48 mm	555 mm + 5 mm	495 mm + 5 mm	50 mm



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

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

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

## Scellements en mousse collée

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

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

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

### **N'INSTALLEZ PAS L'APPAREIL SANS JOINT CORRECTEMENT MIS FR PLACE !**

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

## Câblage électrique

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

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

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

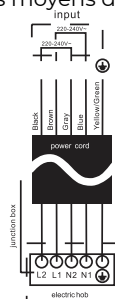
La plaque peut uniquement être reliée à un système dont l'impédance est d'au moins 0,427 ohms. Contactez votre fournisseur d'électricité pour davantage d'informations sur l'impédance du système.

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

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

Il est important que l'alimentation électrique, l'état du câble, etc. fassent l'objet de

contrôles réguliers par un électricien qualifié.  
Les moyens de branchement sont les suivants :



### **Avertissement :**

Ne procédez jamais vous-mêmes au câblage.

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

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

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

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

N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.

## **UTILISATION**

### **Commande tactile**

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

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

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

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

### **On/Off (marche / arrêt) de la plaque**

Pressez et maintenez le bouton ① pendant 3 secondes jusqu'à entendre un signal sonore indiquant que la plaque est en marche. Lorsque « - » apparaît sur l'affichage de fonctionnement et du minuteur, la plaque est passée en mode veille et est prête à l'usage.

Arrêtez la plaque en appuyant sur le bouton ①. Veillez toujours à ce que l'alimentation se trouve sur 0 avant l'arrêt.

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

**Note :**

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

## Marche / arrêt de la zone de cuisson

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

## Marche / arrêt de la zone étendue

La plaque est équipée de deux zones de cuisson pour lesquelles la zone étendue peut être activée ou désactivée. Il s'agit de la zone de cuisson avant gauche (double zone) et de la zone de cuisson arrière droite (zone ovale).

1. Appuyez sur le bouton de la zone de cuisson que vous voulez utiliser (double ou ovale).
2. Le centre de la zone de cuisson est activé.
3. Réglez le niveau de puissance souhaité et appuyez sur le bouton ☉. La zone élargie est activée et commence le chauffage à la puissance réglée.
4. L'écran de la zone de cuisson sélectionnée affiche en alternance entre la puissance réglée et le symbole ☉.
5. Pour éteindre la zone étendue, appuyez à nouveau sur le bouton ☉.

## Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

## Verrouillage du panneau de commande

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

Lorsque le panneau de commande est verrouillé, toutes les commandes sont inopérantes, sauf les boutons ① et ②.

Appuyez sur la touche ③. « LO » (lock - verrouillage) apparaît sur l'écran du minuteur et le verrouillage du panneau de commande est activé.

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

**Note :**

Le bouton ① reste actif en cas d'arrêt soudain de la plaque. Mais le verrouillage du panneau de commande doit être désactivé avant de le réutiliser.

## Fonction Stop & Go

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

1. Si vous avez besoin de mettre le fonctionnement en pause, appuyez brièvement sur le bouton ②. Le fonctionnement de l'ensemble des zones de cuisson sera suspendu, avec arrêt du chauffage. « P » apparaît sur les écrans.
2. Pour relancer le processus, appuyez à nouveau sur le bouton ② afin de faire revenir toutes les zones de cuisson à leur configuration d'origine. Le symbole « P » disparaît de l'écran.
3. La plaque est mise en pause pendant 10 minutes au maximum, elle est ensuite automatiquement arrêtée et passe en mode veille.
4. Vous pouvez arrêter la plaque à tout moment et passer en mode veille en appuyant sur le bouton ①. La fonction Stop & Go est également annulée.

## Fonction minuteur de cuisson

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

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

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

## Arrêt automatique de la zone de cuisson

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

1. Appuyez sur le bouton de la zone de cuisson que vous voulez utiliser.
2. Appuyez sur le bouton ① et l'indicateur du minuteur commence à clignoter.
3. Utilisez les boutons +/- pour régler le temps après lequel la zone de cuisson s'arrête et passe en mode veille. Pressez et maintenez +/- pour accélérer le réglage. Lorsque vous pressez et maintenez le bouton ①, le temps réglé va être affiché selon la séquence : par unités - par dizaines - par centaines - confirmation - par unités, etc.
4. Le temps d'arrêt automatique peut être réglé entre 0 et 30 minutes.
5. Appuyez à nouveau sur le bouton ① pour une validation rapide, et le décompte commence. Ou alors patientez jusqu'à ce que la valeur sur l'écran du minuteur cesse de clignoter.



6. Un voyant rouge s'allume à côté de l'indicateur de fonctionnement de la plaque pour laquelle vous avez défini l'arrêt automatique. Appuyez sur le bouton de la zone de cuisson pour afficher le temps d'arrêt automatique restant.
7. Si vous avez réglé l'arrêt automatique pour plusieurs zones de cuisson, le temps le plus court s'écoule sur l'écran du minuteur. Le voyant rouge à côté de l'indicateur de fonctionnement de la zone de cuisson clignote.
8. Lorsque le temps réglé est écoulé, la zone de cuisson stoppe le chauffage, s'arrête et passe automatiquement en mode veille.

**Note :**



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

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

## Protection de surchauffe

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

## Protection contre le débordement

Pour des raisons de sécurité, la plaque s'arrête automatiquement si le récipient de cuisson déborde et si du liquide pénètre dans le panneau de commande. Tous les boutons seront désactivés, sauf les boutons Ⓢ et Ⓣ. La même chose peut se produire si vous essuyez le panneau de commande avec un chiffon trop humide.

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

## CONSEILS ET ASTUCES

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

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

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

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

### Cuisson à basse température

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

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

### Cuisson des steaks

Lors de la cuisson des steaks, il est important de laisser la viande à température am-

biente pendant environ 20 minutes avant de la faire cuire.

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

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

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

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

## Faire sauter

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

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

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

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

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

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

Faites chauffer tous les ingrédients et servez juste après.

## Réglage de puissance

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

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

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

l'appareil après chaque utilisation.



**Avertissement :**

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

N'utilisez pas de décapants pour plastique ou métal, de détergents agressifs, de substances chimiques, essence, diluants ou autres produits similaires pour nettoyer une quelconque partie de l'appareil. Le traitement de surface pourrait en effet être gravement endommagé.

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

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

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

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



**Avertissement :**

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

## PROBLÈMES ET SOLUTIONS

Problème	Solution
Impossible de mettre en marche l'appareil.	Vérifiez l'absence de coupure de courant.
	Vérifiez que l'appareil est bien relié à la terre.

La plaque s'est arrêtée.	Vérifiez que la zone de cuisson n'a pas été mise en mode d'arrêt automatique.
	Le temps d'arrêt automatique est écoulé - voir la section « Arrêt automatique de la plaque ».
	L'eau d'un récipient de cuisson a débordé et a pénétré dans le panneau de commande. Essuyez l'eau du panneau de commande avec un chiffon propre et sec.
Les systèmes de commande sont inopérants.	Vérifiez que le verrouillage du panneau de commande n'est pas activé.
	L'eau d'un récipient de cuisson a débordé et a pénétré dans le panneau de commande. Essuyez l'eau du panneau de commande avec un chiffon propre et sec.
Lorsque la zone de cuisson est éteinte, le symbole « H » apparaît sur l'écran..	Ceci est normal. Le symbole « H » indique que la zone de cuisson est encore chaude et dangereuse à toucher.
La surface de la plaque est rayée.	Vérifiez que vous utilisez les récipients et poêles adaptés avec un fond lisse.
	Veillez à ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.
La zone de cuisson de la plaque de cuisson vitrocéramique s'allume et s'éteint en alternance.	<p>Ceci est normal. Le programmeur de la plaque, ensemble avec le thermostat (ou thermocouple) du système de chauffage contrôle le fonctionnement de la zone de cuisson et maintient la puissance réglée en alternance en allumant et éteignant le système de chauffage. Cela protège également la plaque d'un risque de surchauffe.</p> <p>Si la zone de cuisson est activée et réglée à sa puissance maximale, le corps chauffant de la zone concernée sera en fonctionnement continu pendant un certain temps, puis s'éteindra, ceci en alternance.</p> <p>Si la zone de cuisson est active à puissance réduite, le corps chauffant s'allume et s'éteint en alternance, du démarrage jusqu'à un certain temps en fonction de la puissance réglée.</p>

Si le problème ne figure pas dans la liste ou s'il persiste, arrêtez l'appareil débranché 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 loro dipendenti, prevenendo gli abusi e garantendo condizioni di lavoro eque.

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

## **INFORMAZIONI DI SICUREZZA**

---



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

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

9. Non utilizzare un pulitore a vapore.
10. Questo apparecchio non è progettato per l'uso con un timer esterno o un telecomando separato.
11. **ATTENZIONE:** La cottura non presidiata su un piano cottura con grasso o olio può essere pericolosa e provocare un incendio.
12. NON cercare MAI di spegnere un incendio con acqua. Invece, spegnere l'elettrodomestico e poi coprire le fiamme con, ad esempio, un coperchio o una coperta antincendio.
13. **ATTENZIONE:** La cottura deve essere eseguita sotto supervisione. La cottura a breve termine deve essere costantemente monitorata.
14. **ATTENZIONE:** Pericolo di incendio: non appoggiare oggetti sulle superfici di cottura.
15. **ATTENZIONE:** Utilizzare esclusivamente le coperture del piano di cottura progettate dal produttore dell'apparecchio o specificate dal produttore dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso, oppure le coperture del piano di cottura integrate nell'elettrodomestico. L'uso di coperture protettive sbagliate può causare incidenti.

### **Rischio di scossa elettrica**

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

### **Rischio di incidente**

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

### **Istruzioni di sicurezza**

24. Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare e utilizzare l'elettrodomestico.
25. Non collocare materiali o prodotti infiammabili sull'elettrodomestico o materiali o prodotti sensibili al calore.
26. Assicurarsi che queste istruzioni per l'uso siano accessibili alla persona che installerà l'elettrodomestico.
27. Per evitare situazioni pericolose, l'elettrodomestico deve essere installato secondo le istruzioni di installazione contenute in questo manuale.
28. L'installazione e il collegamento possono essere eseguiti solo da personale

qualificato.

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

### **Rischio per la salute**

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

### **Rischio di ustioni**

45. La mancata osservanza delle istruzioni contenute in questo manuale può causare ustioni o scottature.
46. L'elettrodomestico e le sue superfici accessibili si riscaldano durante l'uso e, se maneggiato in modo non corretto, si possono verificarsi ustioni.
47. Non lasciare che corpo, indumenti o altri oggetti diversi da utensili idonei entrino in contatto con la superficie del piano cottura finché non si è raffreddata.

48. Anche i manici delle stoviglie possono diventare caldi. Assicurarsi che i manici delle stoviglie non si estendano oltre le altre zone di cottura accese. Puntare i manici in modo che non subiscano interferenze e siano fuori dalla portata dei bambini.





- 1 Zona cottura da 1.200 W
- 2 Doppia zona di cottura con potenza pari a 2.200 W / 1.100 W
- 3 Pannello di controllo
- 4 Zona di cottura ovale con potenza pari a 2.000 W / 1.100 W
- 5 Zona cottura da 1.200 W

### Pannello di controllo

	Pulsante di accensione/spengimento del piano cottura
	Pulsante blocco del pannello di controllo
	Pulsanti +/-
	Display numerico della zona di cottura (ogni zona ha il proprio display)
	Pulsante zona di cottura posteriore sinistra
	Pulsante zona di cottura anteriore sinistra
	Pulsante zona di cottura posteriore destra
	Pulsante zona di cottura anteriore destra
	Tasto Timer
	Display del timer
	Pulsante funzione Stop & Go
	Pulsante di accensione/spengimento della zona estesa

<b>Potenza</b>	220–240 V ~, 50/ 60 Hz
<b>Consumo energetico</b>	6.600 W
<b>Doppia zona di cottura</b>	230 / 138 mm, 2.200 / 1.100 W
<b>Zona di cottura posteriore sinistra/ anteriore destra</b>	165 mm, 1.200 W
<b>Zona di cottura ovale</b>	270 × 165 mm, 2.000 / 1.100 W
<b>Dimensioni del piano cottura</b>	590 × 520 × 52 mm
<b>Dimensioni del piano cottura aperto</b>	555 + 5 mm × 495 + 5 mm
<b>Peso</b>	8,9 kg

## INSTALLAZIONE

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

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

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

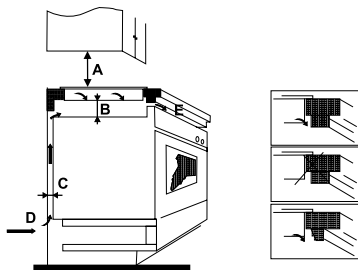
### Selezione del luogo di installazione

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

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

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

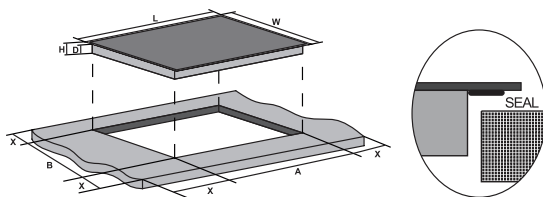
<b>A</b>	760 mm
<b>B</b>	50 mm (min)
<b>C</b>	20 mm (min)
<b>D</b>	Fornitura di aria
<b>E</b>	Uscita dell'aria



### Ritaglio per il piano cottura

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

Piano cottura 60 cm	L	P	H	D	A	B	X
	590 mm	520 mm	52 mm	48 mm	555 mm + 5 mm	495 mm + 5 mm	50 mm



Lasciare uno spazio di almeno 5 cm attorno al foro.

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

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

## Guarnizione di incollaggio in schiuma

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

La guarnizione in schiuma impedisce che penetri liquido nella cassetta.

**NON INSTALLARE IL PIANO COTTURA SENZA UNA GUARNIZIONE INSTALLATA CORRETTAMENTE!**

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

## Cablaggio elettrico

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

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

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

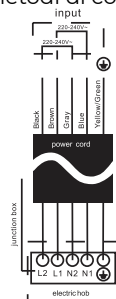
Il piano cottura può essere collegato solo a una sorgente con impedenza di sistema massima pari a 0,427 ohm. Contattare il fornitore di energia elettrica per ulteriori informazioni sull'impedenza del sistema.

La persona che esegue l'installazione deve assicurarsi che sia stato eseguito il cablaggio elettrico corretto e che questo sia conforme alle norme di sicurezza.

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

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

I metodi di collegamento sono i seguenti:



### Attenzione:

Non effettuare mai da sé il cablaggio elettrico.

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

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

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

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

Non utilizzare un pulitore a vapore per la pulizia.

## USO

### Comandi touch

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

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

Ogni tocco del comando viene segnalato da un suono.

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

### Accensione/spegnimento del piano cottura

Tenere premuto il pulsante ① per 3 secondi finché non viene emesso un segnale acustico che indica che il piano cottura è acceso. Non appena "-" appare sul display di accensione e timer, il piano cottura passa alla modalità standby ed è pronto per l'uso. Spegnerlo il piano cottura premendo il pulsante ①. Assicurarsi sempre che l'alimentazione sia impostata su 0 prima di spegnere.

La ventola funzionerà per circa 1 minuto dopo lo spegnimento del piano cottura.

Questo è un evento normale. La ventola rimuove l'aria calda dallo spazio sotto il piano cottura e raffredda il piano per evitare che si surriscaldi.



### Nota:

Il piano cottura si spegne automaticamente dopo 1 minuto di inattività.

In caso di interruzione dell'alimentazione, tutte le impostazioni verranno eliminate.

## Accensione/spegnimento della zona di cottura

1. Mettere una pentola o una padella sulla zona di cottura. Assicurarsi che il fondo delle pentole e l'area della zona di cottura siano puliti e asciutti.
2. Premere il tasto relativo alla zona di cottura che si desidera utilizzare.
3. Il display della zona di cottura lampeggia e, tramite i tasti +/-, impostare la potenza richiesta da 0 a 9, dove 0 rappresenta la zona di cottura spenta, 1 rappresenta la potenza più bassa e 9 rappresenta la potenza massima. L'impostazione predefinita è 5. Tenere premuto +/- per velocizzare l'impostazione.
4. Quando il valore della potenza sul display smette di lampeggiare, la potenza è impostata.
5. Se è necessario spegnere la zona di cottura, impostare la potenza a 0.

## Accensione/spegnimento della zona estesa

Il piano è dotato di due zone di cottura, per le quali è possibile accendere/spegnere la zona estesa. Si tratta della zona di cottura anteriore sinistra (doppia zona) e della zona di cottura posteriore destra (zona ovale).

1. Premere il tasto relativo alla zona di cottura che si desidera utilizzare (doppia o ovale).
2. Il centro della zona di cottura è attivato.
3. Impostare il livello di potenza richiesto e premere il tasto ☉. La zona estesa viene attivata e avvia il riscaldamento alla potenza impostata.
4. Il display della zona di cottura selezionata si alternerà tra la potenza impostata e il simbolo ☉.
5. Se si desidera disattivare la zona estesa, premere nuovamente il tasto ☉.

## Indicatore di calore residuo

Dopo aver spento la zona di cottura o l'intero piano cottura, le zone di cottura rimangono calde per un certo tempo. In questo caso, sul display della zona di cottura è visualizzato "H". Non toccare o appoggiare oggetti sulla zona di cottura contrassegnata dall'indicatore di calore residuo "H". Rischio di gravi ustioni o incendi.

Quando la zona di cottura si è raffreddata a una temperatura sicura alla quale non vi è più il rischio di ustioni, l'indicatore di calore residuo scompare dal display.

## Blocco del pannello di controllo

Per evitare modifiche accidentali o indesiderate alle impostazioni, attivare il blocco del pannello di controllo.

Quando il pannello di controllo è bloccato, tutti i controlli sono inattivi tranne i pulsanti ① e ②.

Premere il pulsante ②. Sul display del timer viene visualizzato "Lo" (lock - blocco) e viene attivato il blocco del pannello di controllo.

Se è necessario disattivare il blocco del pannello di controllo, assicurarsi che il piano cottura sia acceso. Tenere premuto il pulsante ② per circa 3 secondi finché non viene emesso un avviso acustico. "Lo" scompare dal display del timer.






### Nota:

Il tasto ① rimane attivo in caso di spegnimento improvviso del piano cottura. Ma il blocco del pannello di controllo deve essere disattivato prima di riutilizzarlo.

## Funzione Stop & Go




La funzione Stop&Go permette di sospendere temporaneamente il funzionamento di tutte le zone del piano e poi riprenderlo.

1. Se è necessario mettere in pausa il funzionamento del piano cottura, premere brevemente il pulsante . Il funzionamento di tutte le zone di cottura viene sospeso e il riscaldamento cessa. Sul display viene visualizzato "P".
2. Se è necessario riprendere il funzionamento, premere nuovamente il tasto  e tutte le zone di cottura tornano alle impostazioni originali. Il simbolo "P" scompare dai display.
3. Il piano viene messo in pausa per un massimo di 10 minuti, dopodiché il piano si spegne automaticamente e passa alla modalità standby.
4. È possibile spegnere il piano cottura in qualsiasi momento e passare alla modalità standby premendo il tasto . Ciò annulla anche la funzione Stop & Go.

## Funzione timer da cucina




La funzione timer da cucina consente di impostare il tempo dopo il quale viene emesso un segnale acustico. Il piano cottura continua a funzionare.

Se si desidera utilizzare il timer da cucina, non selezionare nessuna alcuna di cottura. In caso contrario la zona di cottura si spegnerà allo scadere del tempo impostato.

1. Premere il tasto  e l'indicatore del timer inizia a lampeggiare.
2. Utilizzare i tasti +/- per impostare il timer da cucina. Tenere premuto +/- per velocizzare l'impostazione. Quando si tiene premuto il tasto , sull'impostazione dell'ora si leggerà in sequenza: per unità – per decine – conferma – per unità, ecc.
3. Il tempo di cottura in minuti può essere impostato tra 0 e 30 minuti.
4. Premere nuovamente il tasto  per una rapida conferma e si avvia il conto alla rovescia.
5. Allo scadere del timer da cucina, viene emesso un segnale acustico che e suona per circa 30 secondi. Sul display viene visualizzato "- -". Premere un tasto qualsiasi per annullare il segnale.

## Spegnimento automatico della zona di cottura

Questa funzione consente di spegnere automaticamente la zona di cottura selezionata e farla passare in modalità standby. È possibile impostare un tempo diverso per ciascuna zona di cottura.

1. Premere il tasto relativo alla zona di cottura che si desidera utilizzare.
2. Premere il tasto  e l'indicatore del timer inizia a lampeggiare.
3. Utilizzare i tasti +/- per impostare l'intervallo di tempo dopo il quale la zona di cottura si spegne e passa alla modalità standby. Tenere premuto +/- per velocizzare l'impostazione. Quando si tiene premuto il tasto , sull'impostazione dell'ora si leggerà in sequenza: per unità – per decine – conferma – per unità, ecc.
4. Il tempo di spegnimento automatico può essere impostato tra 0 e 30 minuti.
5. Premere nuovamente il tasto  per una rapida conferma e si avvia il conto alla rovescia. Oppure attendere che il valore sul display del timer smetta di lampeggiare.
6. Un punto rosso si accende accanto all'indicatore di alimentazione del piano cottura per il quale è stato impostato lo spegnimento automatico. Premere il tasto della zona di cottura per visualizzare il tempo residuo per lo spegnimento automatico.
7. Se è stato impostato lo spegnimento automatico per più zone di cottura, il tempo più breve viene conteggiato alla rovescia sul display del timer. Il punto rosso accanto all'indicatore di potenza della zona di cottura lampeggia.
8. Trascorso il tempo impostato, la zona di cottura smette di riscaldarsi, si spegne automaticamente e passa in modalità standby.

**Nota:**

È possibile utilizzare contemporaneamente il timer da cucina e le funzioni di spegnimento automatico. Il display del timer conta sempre alla rovescia il tempo impostato più breve. Se il timer da cucina indica il tempo più breve, il punto rosso accanto all'indicatore del timer lampeggia. Se lo spegnimento automatico indica il tempo più breve, il punto rosso della zona di cottura corrispondente lampeggia.

Se è necessario controllare il timer da cucina mentre è in corso il conto alla rovescia del tempo di spegnimento automatico, premere brevemente il tasto. ⏸

**Protezione da surriscaldamento**

Il piano cottura è dotato di un sensore di temperatura che rileva la temperatura all'interno del piano cottura. Se il sensore rileva una temperatura eccessivamente alta, il piano cottura si spegne automaticamente.

**Protezione da sovraccarico**

Per motivi di sicurezza, il piano cottura si spegne automaticamente se la pentola trabocca ed entra del liquido nel pannello di controllo. Tutti i tasti si disattivano tranne i tasti ① e ②. Lo stesso può accadere se si pulisce il pannello di controllo con un panno molto umido.

I tasti rimangono inattivi finché il pannello di controllo non si asciuga.

**SUGGERIMENTI E CONSIGLI**

Per cucinare in modo rapido ed efficiente, impostare prima la potenza massima e poi ridurla secondo necessità.

Utilizzare coperchi per ridurre il tempo di cottura e il consumo energetico.

Olio o grasso per friggere si riscaldano molto rapidamente e possono raggiungere temperature molto elevate. È quindi importante prestare attenzione durante la frittura o la rosolatura per evitare incendio o gravi ustioni.

Ridurre la quantità di liquido o grasso per ridurre i tempi di cottura.

**Cottura a bassa temperatura**

La cottura a bassa temperatura (temperatura circa 85°C) è ideale per preparare deliziose zuppe o salse. È caratterizzata dalla formazione occasionale di bolle d'aria, che salgono lentamente verso l'alto. Queste aiutano a sviluppare il gusto senza cuocere eccessivamente l'alimento.

Se si sta preparando del riso o della pasta, è consigliabile impostare una temperatura più alta per garantire una cottura corretta dell'alimento.

**Cottura di bistecche**

Quando si cuociono bistecche, è importante lasciar riposare la carne per circa 20 minuti a temperatura ambiente prima di cuocerla.

Scaldare una padella dal fondo spesso. Ungere la bistecca da entrambi i lati con olio, versare un po' di olio sulla padella e adagiarvi sopra con cura la carne.

Girare la carne solo una volta. Il tempo di cottura esatto dipende dallo spessore della bistecca e dalle preferenze personali su come si desidera la bistecca. Il tempo di cottura può variare da 2 a 8 minuti per lato.

Premere la carne al centro per vedere se è ben cotta. Più è soda, più sarà pronta.

Lasciar riposare la bistecca in un luogo caldo per qualche minuto prima di servire.

## Saltare

Utilizzare una padella ampia con bordo alto e fondo piatto per frittura.

Preparare tutti gli ingredienti. La frittura è molto rapida.

Se si vuole cuocere una quantità maggiore di ingredienti, dividerli in porzioni più piccole.

Scaldare la padella e aggiungere circa due cucchiaini di olio.

Cuocere per prima la carne, metterla da parte in un luogo caldo.

Quindi cuocere le verdure. Quando sarà tiepida ma ancora croccante, ridurre la potenza e rimettere la carne. Aggiungere salsa.

Scaldare tutti gli ingredienti e servire subito.

## Impostazione della potenza

Nella tabella seguente sono indicate le temperature consigliate per ciascun metodo di preparazione. Il tempo di cottura effettivo può variare a seconda delle pentole, della quantità di ingredienti, ecc.

Uscita	Metodo di cottura
da 1 a 2	Riscaldamento graduale e delicato di una piccola quantità di alimenti Cioccolato fondente, burro Cucina di cibi fragili che possono bruciare facilmente Cottura lenta
da 3 a 4	Riscaldamento di cibi e liquidi Riscaldamento rapido Cottura del riso
da 5 a 6	Cottura di pancake
da 7 a 8	Saltare Cottura di pasta
9	Frittura Rosolatura Portare a bollore

## PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, spegnere sempre il piano cottura e lasciarlo raffreddare completamente fino a quando il simbolo "H" scompare dai display. Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.



### Attenzione:

Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina del cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.

Non utilizzare raschietti in plastica o metallo, detersivi aggressivi, prodotti chimici, benzina, solventi o altre sostanze simili per pulire le parti dell'elettrodomestico. La finitura superficiale potrebbe essere seriamente danneggiata.

Pulire l'esterno del piano cottura con un panno pulito leggermente inumidito in acqua tiepida e un po' di detersivo per piatti. Pulire con un canovaccio asciutto. È possibile



anche usare carta assorbente per pulire il piano cottura.

Se il piano cottura è sporco, ad es. cibo traboccato viene bruciato; utilizzare un detergente speciale per piani cottura in ceramica disponibile presso un normale rivenditore. Per la pulizia, seguire le istruzioni del produttore del detersivo.

Se trabocca acqua dalla pentola, rimuovere la pentola dalla zona di cottura e pulire con un panno asciutto.

Non esporre il piano cottura a temperature estreme, ad es. non pulire il piano cottura caldo con un panno imbevuto di acqua fredda.

Prestare particolare attenzione alla rimozione di cibi o liquidi bruciati per evitare danni permanenti alla finitura. Se zucchero, caramelle, plastica, ecc. vengono bruciati direttamente sulla zona di cottura, la finitura superficiale del piano cottura potrebbe danneggiarsi. In questo caso, le bruciature devono essere rimosse mentre il piano è ancora caldo e con cautela. Per rimuoverle è possibile utilizzare speciali raschietti per piano cottura che hanno un bordo affilato.



**Attenzione:**

**NON utilizzare MAI un pulitore a vapore o un'idropulitrice per pulire il piano cottura.**

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

<b>Problema</b>	<b>Soluzione</b>
Il piano cottura non si accende.	Verificare che non vi sia stata un'interruzione di corrente.
	Verificare che il piano cottura sia correttamente collegato alla rete elettrica.
Il piano cottura si è spento.	Assicurarsi di non aver impostato la zona di cottura in modo che si spenga automaticamente.
	Il tempo dopo il quale il piano si spegne automaticamente è trascorso - vedere il capitolo "Spegnimento automatico del piano cottura".
	Acqua è traboccata dalla pentola ed è entrata nel pannello di controllo. Asciugare l'acqua dal pannello con un panno asciutto.
I comandi non sono attivi.	Assicurarsi che il blocco del pannello di controllo non sia attivo.
	Acqua è traboccata dalla pentola ed è entrata nel pannello di controllo. Asciugare l'acqua dal pannello con un panno asciutto.

Quando la zona di cottura è spenta, sul display compare il simbolo "H".	Questo è un evento normale. Il simbolo "H" indica che la zona di cottura è ancora calda e pericolosa al tatto.
La superficie del piano cottura è graffiata.	Assicurarsi di utilizzare le pentole e le padelle giuste con fondo liscio.
	Assicurati di non utilizzare detergenti abrasivi.
La zona di cottura del piano cottura ceramico si accende e si spegne.	<p>Questo è un evento normale. Il programmatore del piano cottura insieme al termostato (o termocoppia) nell'elemento riscaldante controllano il funzionamento della zona di cottura e mantengono la potenza impostata semplicemente accendendo e spegnendo alternatamente l'elemento riscaldante. Questo protegge anche il piano cottura dal surriscaldamento.</p> <p>Se la zona di cottura è accesa alla massima potenza, l'elemento riscaldante di una determinata zona di cottura rimane in funzionamento continuo per un certo tempo, quindi si accende e si spegne alternatamente.</p> <p>Se la zona di cottura è accesa ad una potenza inferiore, la resistenza si accende e si spegne alternatamente dall'inizio per un certo tempo a seconda della potenza impostata.</p>

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 lor, prevenirea abuzării acestora și oferirea unor condiții de muncă corecte.

Dacă aveți nevoie de ajutor pentru întreținerea sau repararea extensivă a produsului, care necesită intervenție la părțile sale interne, service-ul nostru autorizat este disponibil la adresa de e-mail [siguro@alza.cz](mailto:siguro@alza.cz), sau apălați operatorii la linia de informații a vânzătorului. Pentru comoditatea dumneavoastră în soluționarea oricăror probleme cu produsul, am unificat aceste puncte de contact, iar contactele de mai sus pot fi utilizate în cazul oricăror reclamații sau servicii post-garanție.

## **INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA**



**Înainte de utilizare, vă rugăm să citiți cu atenție acest manual și să-l păstrați pentru referințe viitoare.**

1. Acest aparat este destinat utilizării de către copii cu vârsta de 8 ani și mai mari și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu condiția să fie sub supraveghere sau să fi beneficiat de instruire privitor la utilizarea în siguranță a aparatului și să fi înțeleș pericolele.
2. Copiii nu trebuie să se joace cu dispozitivul.
3. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii fără a fi supravegheați.
4. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de o persoană calificată în mod similar pentru a evita o situație periculoasă.
5. **AVERTIZARE:** Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea de electrocutare.
6. **AVERTIZARE:** Aparatul și părțile sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării.
7. Nu atingeți zonele de gătit.
8. Nu lăsați produsul la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani, cu excepția

cazului în care aceștia sunt supravegheați în mod constant.

9. Nu trebuie utilizat un aparat de curățat cu aburi.
10. Acest aparat nu este destinat utilizării împreună cu un cronometru extern sau un sistem independent de control de la distanță.
11. **AVERTIZARE:** Gătirea nesupravegheată pe o plită cu grosime sau ulei poate fi periculoasă și poate duce la incendiu.
12. **NICIODATĂ** nu încercați să stingeți incendiul cu apă. În schimb, opriți aparatul și apoi acoperiți flăcările cu, de exemplu, un capac sau o pătură pentru incendiu.
13. **AVERTIZARE:** Procesul de gătit trebuie efectuat sub supraveghere. Procesul de gătit pe termen scurt trebuie monitorizat în mod constant.
14. **AVERTIZARE:** Pericol de incendiu: nu puneți niciun fel de obiecte pe suprafețele de gătit.
15. **AVERTIZARE:** Utilizați numai capacele pentru plită proiectate de producătorul aparatului sau specificate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare, sau capacele pentru plită integrate în aparat. Utilizarea unor capace pentru plită greșite poate cauza accidente.

### **Risc de electrocutare**

16. Nerespectarea instrucțiunilor din acest manual poate avea ca rezultat electrocutarea sau decesul.
17. Înainte de orice activitate de întreținere sau de orice manipulare a aparatului, asigurați-vă că acesta este deconectat de la sursa de alimentare de la rețea.
18. Conectați aparatul numai la o priză cu împământare corespunzătoare.
19. Modificările rețelei electrice de la locația de instalare pot fi efectuate numai de un electrician calificat.
20. Nu utilizați aparatul dacă suprafața plitei este crăpată sau deteriorată. Opriți aparatul, comutați întrerupătorul aparatului în poziția de oprire și contactați un centru de service autorizat.
21. Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a efectua curățarea periodică. De asemenea, vă recomandăm să comutați întrerupătorul aparatului în poziția de oprire.

### **Risc de accident**

22. Aveți grijă deosebită. Marginile pot fi ascuțite și există riscul de vătămare.
23. Lama răzuitoarei speciale pentru plită este foarte ascuțită. Aveți grijă deosebită să nu vă tăiați. Nu lăsați răzuitoarea la îndemâna copiilor.

### **Instrucțiuni privind siguranța**

24. Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de instalarea și de utilizarea acestui aparat.
25. Nu puneți pe aparat materiale sau produse inflamabile și nici materiale sau produse sensibile la căldură.
26. Asigurați-vă că aceste instrucțiuni de utilizare sunt accesibile persoanei care va instala aparatul.
27. Pentru a evita o situație periculoasă, aparatul trebuie instalat în conformitate cu instrucțiunile de instalare oferite în acest manual.
28. Instalarea și conectarea pot fi efectuate numai de către o persoană calificată.

29. Acest aparat trebuie conectat la un circuit care conține un întrerupător de izolare care asigură deconectarea completă de la sursa de alimentare.
30. Instalarea necorespunzătoare a aparatului poate anula garanția sau răspunderea.
31. Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timp ce funcționează.
32. Nu utilizați aparatul ca blat de lucru sau ca spațiu de depozitare.
33. Nu puneți niciun obiect și nicio ustensilă pe aparat.
34. Nu utilizați aparatul pentru a încălzi o încăpere.
35. Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul, să se așeze pe aparat, să stea în picioare pe aparat sau să se urce pe aparat. Există riscul de vătămare gravă.
36. Nu depozitați obiecte care ar putea fi de interes pentru copii în dulapurile aflate deasupra plitei după ce aceasta a fost instalată.
37. Nu reparați și nu modificați aparatul. Nicio parte a aparatului nu poate fi reparată de către utilizator. Contactați întotdeauna un centru de service autorizat.
38. Nu puneți obiecte grele pe aparat, nu călcați pe aparat și nu îl supuneți la presiune excesivă.
39. Preveniți căderea obiectelor grele pe aparat. Suprafața aparatului se poate crăpa.
40. Nu utilizați tigăi cu margini zimțate și nu trageți tigăile peste suprafața plitei, deoarece această acțiune poate zgâria plita.
41. Nu utilizați lavete abrazive, produse de curățare dure, etc. pentru a curăța aparatul.
42. Aparatul este adecvat pentru uz casnic și pentru utilizări similare, cum ar fi:
  - încăperi de locuit la ferme;
  - utilizare personală în hoteluri, moteluri și alte clădiri rezidențiale similare;
  - utilizare personală în instituții de cazare.

### **Risc pentru sănătate**

43. Acest aparat respectă cerințele Directivei privind compatibilitatea electromagnetică (EMC). Persoanele care au implantat un stimulator cardiac sau alt implant electronic (de exemplu, o pompă de insulină) trebuie să-și consulte medicul sau să consulte producătorul implantului înainte de a utiliza aparatul pentru a determina dacă pot utiliza aparatul în siguranță sau dacă pot utiliza stimulatorul cardiac sau alt implant electronic.
44. Utilizarea necorespunzătoare poate duce la deces.

### **Risc de arsuri**

45. Nerespectarea instrucțiunilor din acest manual poate avea ca rezultat arsurile sau opărirea.
46. Aparatul și suprafețele accesibile ale acestuia devin fierbinți în timpul utilizării și se pot produce arsuri dacă sunt manipulate incorect.
47. Nu lăsați corpul dumneavoastră, îmbrăcămintea dumneavoastră sau alte obiecte, altele decât ustensilele adecvate, să intre în contact cu suprafața plitei, cu excepția cazului în care aceasta s-a răcit.

48. Mânerele vaselor pot deveni, de asemenea, fierbinți. Asigurați-vă că mânerele vaselor nu se extind dincolo de celelalte zone de gătit pornite. Îndreptați mânerele astfel încât să nu existe interferențe cu acestea și să nu fie la îndemâna copiilor.

- 1 Zonă de gătit 1.200 W
- 2 Zonă de gătit dublă, cu o putere de 2.200 W/1.100 W
- 3 Panou de control
- 4 Zonă de gătit ovală, cu o putere de 2.000 W/1.100 W
- 5 Zonă de gătit 1.200 W



### Panou de control

	Buton pentru pornirea/oprirea plitei
	Buton pentru blocarea panoului de control
	Butoane +/-
	Afișaj numeric al zonei de gătit (fiecare zonă are propriul afișaj)
	Buton pentru zona de gătit stânga spate
	Buton pentru zona de gătit stânga față
	Buton pentru zona de gătit dreapta spate
	Buton pentru zona de gătit dreapta față
	Buton pentru cronometru
	Afișaj cronometru
	Buton pentru funcția Întrerupere și reluare
	Buton pentru pornirea/oprirea zonei extinse

<b>Alimentare cu energie electrică</b>	220-240 V c.a., 50/60 Hz
<b>Consum de energie</b>	6.600 W
<b>Zona de gătit dublă</b>	230 / 138 mm, 2.200 / 1.100 W
<b>Zona de gătit stânga spate/ dreapta față</b>	165 mm, 1.200 W
<b>Zona de gătit ovală</b>	270 × 165 mm, 2.000 / 1.100 W
<b>Dimensiunile plitei</b>	590 × 520 × 52 mm
<b>Dimensiunile deschiderii pentru plită</b>	555 + 5 mm × 495 + 5 mm
<b>Greutate</b>	8,9 kg

## INSTALARE

**ACEST APARAT TREBUIE INSTALAT ȘI CABLAT ÎN CONFORMITATE CU REGLEMENTĂRILE ȘI STANDARDELE APLICABILE ÎN ȚARA ÎN CARE SE EFECTUEAZĂ INSTALAREA.**

**RECOMANDĂM CA INSTALAREA SĂ FIE EFECTUATĂ DE CĂTRE O PERSOANĂ CALIFICATĂ.**

Despachetați cu grijă plita și verificați dacă nu este deteriorată. Nu utilizați niciodată o plită deteriorată. Există riscul de vătămare gravă.

### Selectarea locației de instalare

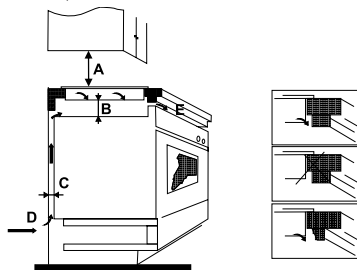
Atunci când alegeți locația de instalare, asigurați-vă că plita este ventilată corespunzător. Orificiile de admisie și de evacuare a aerului nu trebuie blocate.

Din motive de siguranță, s-a stabilit o distanță minimă între plită și dulapurile superioare. Această distanță minimă este de 76 cm.

Nu instalați plita peste un cuptor neventilat, peste o mașină de spălat vase neventilată etc.

Distanțele recomandate sunt prezentate în tabelul și în imaginea de mai jos.

<b>A</b>	760 mm
<b>B</b>	50 mm (minim)
<b>C</b>	20 mm (minim)
<b>D</b>	Alimentare cu aer
<b>E</b>	Evacuare aer

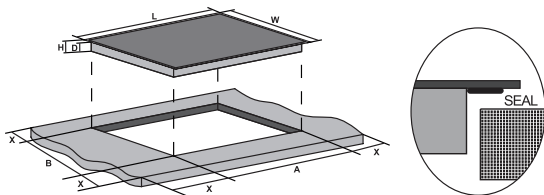


### Decupajul pentru plită



Decupați o cavitate în blatul de lucru conform dimensiunilor prezentate în tabelul de mai jos.

<b>Plită 60 cm</b>	<b>L</b>	<b>I</b>	<b>H</b>	<b>D</b>	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>X</b>
	590 mm	520 mm	52 mm	48 mm	555 mm + 5 mm	495 mm + 5 mm	50 mm



Lăsați un spațiu de cel puțin 5 cm în jurul cavității.

Asigurați-vă că grosimea blatului de lucru este de cel puțin 30 mm.

Blatul de lucru trebuie să fie rezistent la căldură pentru a rezista la temperaturile ridicate pe care plita le poate atinge în timpul utilizării.

### **Sigiliu din spumă pentru fixare**

Utilizați numai sigiliul din spumă furnizat împreună cu plita sau recomandat de producătorul plitei. Sigiliul din spumă permite plitei să rămână în poziția corectă, astfel încât nu este nevoie să utilizați o altă metodă de fixare.

Este important să instalați un sigiliu din spumă înainte de a introduce plita în cavitatea decupată.

Sigiliul din spumă previne pătrunderea lichidului în cutie.

#### **NU INSTALAȚI PLITA FĂRĂ UN SIGILIU INSTALAT CORESPUNZĂTOR!**

1. Îndepărtați banda de mascare cu rol de protecție de pe sigiliul din spumă.
2. Atașați sigiliul din spumă pe marginea exterioară inferioară a plitei. Sigiliul trebuie atașat de-a lungul întregii margini a plitei, dar nu trebuie să se suprapună pe margini.
3. Atunci când atașați, asigurați-vă că sigiliul din spumă nu atinge obiecte ascuțite.

### **Cablarea electrică**

#### **CABLAREA ELECTRICĂ POATE FI EFECTUATĂ NUMAI DE UN ELECTRICIAN CALIFICAT ÎN CONFORMITATE CU REGLEMENTĂRILE ȘI STANDARDELE APLICABILE ÎN ȚARA ÎN CARE SE EFECTUEAZĂ INSTALAREA.**

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat sau trebuie înlocuit, acest lucru trebuie efectuat numai de către un tehnician calificat, cu unelte corespunzătoare, pentru a evita o situație periculoasă.

Plita poate fi conectată la rețea prin intermediul unei prize împământate corespunzător sau în fața unui întrerupător de deconectare cu o distanță minimă de contact de 3 mm atunci când este oprită, dacă plita este conectată direct la rețea.

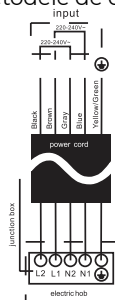
Plita poate fi conectată numai la o sursă cu o impedanță a sistemului de maximum 0,427 ohmi. Contactați furnizorul dumneavoastră de energie electrică pentru mai multe informații despre impedanța sistemului.

Persoana care efectuează instalarea trebuie să se asigure că s-a realizat cablarea electrică corectă și că aceasta respectă reglementările privind siguranța.

Nu îndoiiți și nu aplicați presiune excesivă pe cablul de alimentare.

Este important ca starea cablului de alimentare, conexiunea electrică, etc. să fie verificate în mod regulat de către un electrician calificat.

Metodele de conectare sunt următoarele:



### **Avertizare:**

Nu efectuați niciodată cablarea electrică dumneavoastră înșivă.

Plita nu trebuie instalată deasupra unui frigider, unei mașini de spălat vase sau unui uscător.

Plita trebuie instalată astfel încât să se asigure o mai bună radiație a căldurii pentru a crește fiabilitatea acesteia.

Peretele și zona aflate în direcția căldurii radiate deasupra suprafeței de lucru trebuie să fie rezistente la căldură.

Pentru a preveni deteriorarea, stratul sandwich și adezivul trebuie să fie rezistente la căldură.

Nu utilizați pentru curățare un aparat de curățat cu aburi.

## **UTILIZARE**

### **Controlul tactil**

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

Utilizați partea cărnosă a vârfului degetului dumneavoastră, nu vârfulurile, pentru a apăsa un control. Este important să vă mențineți degetele curate și uscate.

Fiecare atingere a controlului este semnalată de un sunet.

Păstrați panoul de control și elementele acestuia curate și uscate. Nu puneți obiecte (cum ar fi un șervețel etc.) pe acestea. Chiar și o cantitate mică de apă poate face dificilă utilizarea plitei.

### **Pornirea/oprirea plitei**

Apăsati și mențineți apăsat butonul ① timp de 3 secunde până când se aude o avertizare sonoră care indică faptul că plita este pornită. De îndată ce „-” apare pe afișajul de alimentare și afișajul cronometrului, plita a comutat în modul standby (așteptare) și este gata de utilizare.

Opriti plita prin apăsarea butonului ①. Asigurați-vă întotdeauna că puterea este setată la 0 înainte de a opri plita.

Ventilatorul va mai funcționa aproximativ 1 minut după oprirea plitei. Acesta este un eveniment normal. Ventilatorul elimină aerul fierbinte din spațiul de sub plită și răcește plita pentru a preveni supraîncălzirea acesteia.

**Notă:**

Plita se oprește automat după 1 minut de inactivitate. Dacă sursa de alimentare este întreruptă, toate setările vor fi șterse.

## Pornirea/oprirea zonei de gătit

1. Amplasați o oală sau o tigaie pe zona de gătit. Asigurați-vă că fundul vaselor și suprafața zonei de gătit sunt curate și uscate.
2. Apăsați butonul zonei de gătit pe care doriți să o utilizați.
3. Afișajul zonei de gătit va clipi și utilizați butoanele +/- pentru a seta puterea necesară de la 0 la 9, unde 0 reprezintă zona de gătit oprită, 1 reprezintă cea mai mică putere și 9 reprezintă cea mai mare putere. Setarea implicită este 5. Apăsați și țineți apăsat butonul +/- pentru a accelera setarea.
4. Atunci când valoarea puterii de pe afișaj încetează să clipească, puterea este setată.
5. Dacă trebuie să opriți zona de gătit, setați puterea la 0.

## Pornirea/oprirea zonei extinse

Plita este echipată cu două zone de gătit, pentru care este posibilă pornirea/oprirea zonei extinse. Acestea sunt zona de gătit stânga față (zonă dublă) și zona de gătit dreapta spate (zonă ovală).

1. Apăsați butonul zonei de gătit pe care doriți să o utilizați (dublă sau ovală).
2. Centrul zonei de gătit este activat.
3. Setați nivelul de putere necesar și apăsați butonul ☉. Zona extinsă este activată și începe încălzirea la puterea setată.
4. Afișajul zonei de gătit selectate va alterna între puterea setată și simbolul ☉.
5. Dacă doriți să opriți zona extinsă, apăsați din nou butonul ☉.

## Indicatorul pentru căldură reziduală

După oprirea zonei de gătit sau a întregii plite, zonele de gătit rămân fierbinți pentru un anumit timp. În acest caz, pe afișajul zonei de gătit apare „H”. Nu atingeți și nu așezați obiecte pe zona de gătit care este marcată cu indicatorul pentru căldură reziduală „H”. Există riscul de arsuri grave sau de incendiu.

După ce zona de gătit se răcește la o temperatură sigură la care nu mai există riscul de arsuri, indicatorul pentru căldură reziduală dispare de pe afișaj.

## Blocarea panoului de control

Pentru a preveni modificările accidentale sau nedorite ale setărilor, activați blocarea panoului de control.

Atunci când panoul de control este blocat, toate controalele sunt inactice, cu excepția butoanelor ① și ②.

Apăsați butonul ③ „Lo” (blocare) va apărea pe afișajul cronometrului și blocarea panoului de control va fi activată.

Dacă trebuie să dezactivați blocarea panoului de control, asigurați-vă că plita este pornită. Apăsați și mențineți apăsat butonul ④ timp de aproximativ 3 secunde până când se aude o avertizare sonoră. „Lo” dispare de pe afișajul cronometrului.




**Notă:**

Butonul ① rămâne activ în cazul în care plita este oprită brusc. Dar blocarea panoului de control trebuie dezactivată înainte de a-l utiliza din nou.

## Funcția Întrerupere și reluare

Funcția Întrerupere și reluare este utilizată pentru a suspenda temporar funcționarea




tuturor zonelor plitei și pentru a relua funcționarea.

1. Dacă trebuie să întrerupeți funcționarea plitei, apăsați scurt butonul . Funcționarea tuturor zonelor de gătit va fi suspendată și se va opri încălzirea. Pe afișaje apare „P”.
2. Dacă trebuie să reluați funcționarea, apăsați din nou pe  și toate zonele de gătit vor reveni la setările inițiale. Simbolul „P” dispăre de pe afișaje.
3. Plita va fi pusă pe pauză timp de maxim 10 minute, după care aceasta se va opri automat și se va comuta în modul standby (așteptare).
4. Puteți opri plita în orice moment și puteți comuta în modul standby (așteptare) apăsând butonul . Acest lucru va anula, de asemenea, funcția Întrerupere și reluare.

## Funcția de cronometru de bucătărie




Funcția de cronometru de bucătărie vă permite să setați timpul după care se aude un semnal sonor. Plita continuă să funcționeze.

Dacă doriți să utilizați cronometrul de bucătărie, nu selectați nicio zonă de gătit. În caz contrar, zona de gătit se va opri după expirarea timpului setat.

1. Apăsați butonul  și indicatorul cronometrului începe să clipească.
2. Utilizați butoanele +/- pentru a seta cronometrul de bucătărie. Apăsați și țineți apăsat butonul +/- pentru a accelera setarea. Atunci când apăsați și mențineți apăsat butonul , setarea timpului va avea loc în succesiune: cu unul – cu zece – confirmare – cu unul, etc.
3. Puteți seta timpul de gătit între 0 și 30 de minute.
4. Apăsați din nou butonul  pentru confirmare rapidă și începe numărătoarea inversă.
5. După scurgerea timpului cronometrului de bucătărie, se va auzi un semnal sonor timp de aproximativ 30 de secunde. Pe afișaj apare „-”. Apăsați orice buton pentru a anula semnalul.

## Oprirea automată a zonei de gătit


Această funcție vă permite să opriți automat zona de gătit selectată și să o comutați în modul standby (așteptare). Puteți seta un timp diferit pentru fiecare zonă de gătit.

1. Apăsați butonul zonei de gătit pe care doriți să o utilizați.
2. Apăsați butonul  și indicatorul cronometrului începe să clipească.
3. Utilizați butoanele +/- pentru a seta timpul după care zona de gătit se va opri și va comuta în modul standby (așteptare). Apăsați și țineți apăsat butonul +/- pentru a accelera setarea. Atunci când apăsați și mențineți apăsat butonul , setarea timpului va avea loc în succesiune: cu unul – cu zece – confirmare – cu unul, etc.
4. Puteți seta timpul de oprire automată de la 0 la 30 de minute.
5. Apăsați din nou butonul  pentru confirmare rapidă și începe numărătoarea inversă. Sau așteptați până când valoarea de pe afișajul cronometrului încetează să clipească.
6. Un punct roșu se aprinde lângă indicatorul de alimentare al plitei pentru care ați setat oprirea automată. Apăsați butonul zonei de gătit pentru a afișa timpul rămas până la oprirea automată.
7. Dacă ați setat oprirea automată pentru mai multe zone de gătit, cea mai scurtă perioadă de timp va începe numărătoarea inversă pe afișajul cronometrului. Punctul roșu de lângă indicatorul de alimentare al zonei de gătit clipește.
8. După expirarea timpului setat, zona de gătit oprește încălzirea, se oprește automat și comută în modul standby (așteptare).



### Notă:



Puteți utiliza în același timp funcțiile de cronometru de bucătărie și de oprire automată. Afișajul cronometrului va începe întotdeauna numărarea inversă a celui mai scurt timp setat. Dacă cronometrul de bucătărie are cel mai scurt timp, punctul roșu de lângă indicatorul cronometrului va clipi. Dacă oprirea automată are cel mai scurt timp, punctul roșu al zonei de gătit corespunzătoare va clipi.

Dacă trebuie să verificați cronometrul de bucătărie în timp ce timpul de oprire automată a început numărarea inversă, apăsați scurt butonul .

## Protecția la supraîncălzire

Plita este echipată cu un senzor de temperatură care detectează temperatura din interiorul plitei. Dacă senzorul detectează o temperatură excesiv de ridicată, plita se va opri automat.

## Protecție împotriva revărsării

Din motive de siguranță, plita se va opri automat dacă lichidul din oală se revărsă și pătrunde în panoul de control. Toate butoanele se vor dezactiva, cu excepția butoanelor  și . Același lucru se poate întâmpla dacă ștergeți panoul de control cu o lavetă foarte umedă.

Butoanele rămân inactice până când uscați prin ștergere panoul de control.

## SUGESTII ȘI SFATURI

Pentru a găti rapid și eficient, setați mai întâi puterea maximă și apoi reduceți-o după cum este necesar.

Utilizați capace pentru a scurta timpul de gătit și consumul de energie.

Uleiul sau grăsimea pentru prăjit se încălzesc foarte repede și pot atinge temperaturi foarte ridicate. Prin urmare, este important să aveți grijă atunci când prăjiți sau frigeți pentru a evita aprinderea sau arsurile grave.

Reduceți cantitatea de lichid sau de grăsime pentru a scurta timpul de gătit.

## Gătitul la temperatură scăzută

Gătitul la temperatură scăzută (temperatură de aproximativ 85 °C) este ideal pentru prepararea de supe sau sosuri delicioase. Se caracterizează prin formarea ocazională de bule de aer, care se ridică încet în sus. Ele ajută la dezvoltarea gustului fără a găti excesiv alimentele.

Dacă pregătiți orez sau paste, este indicat să setați o temperatură mai mare pentru a vă asigura că alimentele sunt gătite corect.

## Gătitul fripturilor

Atunci când gătiți fripturi, este important să lăsați carnea să se odihnească aproximativ 20 de minute la temperatura camerei înainte de a o găti.

Încălziți o tigaie cu fundul greu. Ungeți friptura pe ambele părți cu ulei, turnați puțin ulei în tigaie și puneți cu grijă carnea în tigaie.

Întoarceți carnea o singură dată. Timpul exact de gătit depinde de grosimea fripturii și de preferințele personale cu privire la modul în care ar trebui să fie făcută friptura. Timpul de gătit poate fi de la 2 la 8 minute pe fiecare parte.

Apăsați carnea în zona centrală pentru a vedea dacă este bine gătită inclusiv în interior. Cu cât este mai fermă, cu atât va fi mai bine făcută

Lăsați friptura să se odihnească într-un loc cald timp de câteva minute înainte de servi-re.

## Sotarea

Utilizați o tigaie mare cu margine înaltă și fund plat pentru prăjit.

Pregătiți toate ingredientele. Prăjirea este foarte rapidă.

Dacă veți găti o cantitate mai mare de ingrediente, împărțiți-le în porții mai mici.

Încălziți tigaia și adăugați aproximativ două linguri de ulei.

Gătiți mai întâi carnea, lăsați-o deoparte într-un loc cald.

Apoi gătiți legumele. Atunci când sunt calde, dar încă crocante, reduceți puterea și puneți carnea înapoi. Adăugați sos.

Încălziți toate ingredientele și serviți-le imediat.

## Setarea puterii

Tabelul de mai jos prezintă temperaturile recomandate pentru fiecare metodă de preparare. Timpul real de gătit poate varia în funcție de vasele de gătit, cantitatea de ingrediente etc.

Putere	Metodă de gătit
1 până la 2	Încălzirea treptată și blândă a unei cantități mici de alimente Topirea ciocolatel, untului Gătirea alimentelor fragile care se pot arde ușor Gătire lentă
3 până la 4	Încălzirea alimentelor și lichidelor Încălzire rapidă Gătirea orezului
5 până la 6	Gătirea clătitelor
7 până la 8	Sotarea Gătirea pastelor
9	Prăjirea Frigerea Aducerea la fierbere

## CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Înainte de curățare sau de orice activitate de întreținere, opriți întotdeauna plita și lăsați-o să se răcească complet până când simbolul „H” dispăre de pe afișaje. Curățați plita după fiecare utilizare.



### Avertizare:

Nu scufundați niciodată aparatul, cablul de alimentare sau fișa cablului de alimentare în apă sau în orice alt lichid.

Nu utilizați răzuitoare din plastic sau metal, produse de curățare dure, substanțe chimice, benzină, solvenți sau alte substanțe similare pentru a curăța orice părți ale aparatului. Finisajul suprafeței ar putea fi grav deteriorat.

Ștergeți exteriorul plitei cu o lavetă curată ușor umezită în apă caldă cu puțin detergent de bucătărie. Ștergeți cu un prosop de bucătărie uscat. De asemenea, puteți utiliza prosoape de hârtie pentru a curăța plita.

Dacă plita este murdară, de exemplu alimentele care s-au revărsat sunt arse, utilizați

un produs de curățare special pentru plite ceramice, disponibil la un comerciant obișnuit. Pentru curățare urmați instrucțiunile producătorului detergentului.

Dacă apa se revărsă din oală, scoateți oala din zona de gătit și ștergeți-o cu o lavetă uscată.

Nu expuneți plita la temperaturi extreme, de exemplu nu ștergeți plita fierbinte cu o lavetă înmuiată în apă rece.

Acordați o atenție deosebită eliminării alimentelor sau a lichidelor arse pentru a evita deteriorarea permanentă a finisajului. Dacă zahărul, dulciurile, materialele plastice etc. sunt arse direct pe zona de gătit, finisajul suprafeței plitei poate fi deteriorat. În acest caz, resturile arse trebuie eliminate cu precauție în timp ce plita este încă fierbinte. Puteți utiliza răzuitoare speciale pentru plită, care au o margine ascuțită pentru a elimina resturile arse.



**Avertizare:**

**NU utilizați NICIODATĂ un aparat de curățat cu aburi sau o mașină de spălat cu presiune pentru a curăța plita.**

## DEPANARE

Problemă	Soluție
Plita nu poate fi pornită.	Verificați dacă nu a existat o pană de curent.
	Asigurați-vă că plita este conectată corespunzător la rețeaua de alimentare.
Plita s-a oprit.	Asigurați-vă că nu ați setat zona de gătit să se închidă automat.
	A expirat timpul după care plita se oprește automat - consultați secțiunea „Oprirea automată a plitei”.
	Apa din oală s-a revărsat și a pătruns în panoul de control. Ștergeți apa de pe panou cu o lavetă uscată.
Controalele nu sunt active.	Asigurați-vă că blocarea panoului de control nu este activă.
	Apa din oală s-a revărsat și a pătruns în panoul de control. Ștergeți apa de pe panou cu o lavetă uscată.
Atunci când zona de gătit este oprită, pe afișaj apare simbolul „H”.	Acesta este un eveniment normal. Simbolul „H” indică faptul că zona de gătit este încă fierbinte și periculoasă la atingere.

Suprafața plitei este zgâriată.	Asigurați-vă că utilizați oale și tigăi potrivite, cu fundul neted.
	Asigurați-vă că nu utilizați substanțe de curățare abrazive.
Zona de gătit a plitei ceramice pornește și se oprește.	<p>Acesta este un eveniment normal. Programatorul plitei împreună cu termostatul (sau termocuplul) din încălzitor controlează funcționarea zonei de gătit și mențin puterea setată prin simpla pornire și oprire alternativă a încălzitorului. Acest lucru protejează, de asemenea, plita împotriva supraîncălzirii.</p> <p>Dacă zona de gătit este pornită la puterea cea mai mare, elementul de încălzire al zonei de gătit date va fi în funcțiune continuă pentru un anumit timp și apoi va porni și se va opri în mod alternativ.</p> <p>Dacă zona de gătit este pornită la o putere mai mică, elementul de încălzire va porni și se va opri în mod alternativ de la început pentru un anumit timp, în funcție de puterea setată.</p>

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](http://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](http://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 pomůžete chránit životní prostředí. Pro podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku se prosím obraťte na místní úřad zabývající se likvidací domovního odpadu, poskytovatele služby zabývající 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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://www.alzashop.com/DoC).

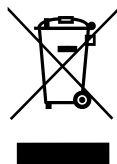
Questo prodotto venduto nell'Unione Europea soddisfa i requisiti della Direttiva 2011/65/UE sulla limitazione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche (RoHS).

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](http://www.alzashop.com/DoC). Acest produs vândut în Uniunea Europeană îndeplinește cerințele Directivei 2011/65 UE privind restricțiile de utilizare a anumitor substanțe periculoase în echipamentele electrice și electronice (RoHS).

Utilizarea simbolului DEEE indică faptul că acest produs nu trebuie tratat drept deșeu menajer. Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, veți contribui la protejarea mediului. Pentru informații mai detaliate privind reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați autoritățile locale, serviciul local de eliminare a deșeurilor menajere sau magazinul de la care ați achiziționat produsul.





# SIGURO

Alza.cz, a. s., Jankovcova 1522/53, 170 00 Prague 7, Czech Republic  
© 2022 Alza.cz, a. s. All Rights Reserved.

[www.siguro.net](http://www.siguro.net)