

SIGURO

Induction Hob

Induction Hob
Induktionskochplatte
Indukční varná deska
Indukčná varná doska
Indukciós főzőlap

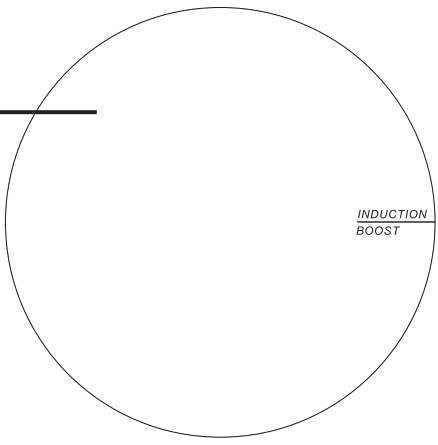
- EN Translation of the operating instructions from the original language.
DE Übersetzung der Bedienungsanleitung aus der Originalsprache.
CZ **Návod k použití v originálním jazyce.**
SK Preklad návodu na použitie z originálneho jazyka.
HU A használati utasítás fordítása eredeti nyelvről.

SGR-HB-I150B

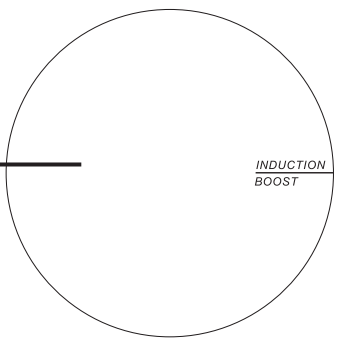
SIGURO

ENGLISH	4
Safety information	4
Installation	8
Use	10
Tips and advice	14
Cleaning and maintenance	16
Troubleshooting	16
DEUTSCH	18
Sicherheitshinweise	18
Installation	23
Verwendung	25
Tipps und Ratschläge	30
Reinigung und Wartung	31
Problemlösung	32
ČESKY	35
Bezpečnostní informace	35
Instalace	39
Použití	41
Tipy a rady	45
Čištění a údržba	46
Řešení problémů	47
SLOVENSKY	49
Bezpečnostné informácie	49
Inštalácia	53
Použitie	55
Tipy a rady	59
Čistenie a údržba	60
Riešenie problémov	61
MAGYAR	63
Biztonsági információk	63
Telepítés	68
Használat	70
Tippek és tanácsok	74
Tisztítás és karbantartás	76
Problémamegoldás	76

1



2



3



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.

The latest version of the operating instructions can be found at www.siguro.net.

SAFETY INFORMATION



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

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

11. Switch off the cooking zone by setting the level to "0" after use. Do not rely on the container detector.
12. This appliance is not intended for use with an external timer or a separate remote control system.
13. **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and can result in a fire.
14. NEVER try to extinguish a fire with water. But switch off the appliance and then cover the flames with e.g. a lid or a fire blanket.
15. **WARNING:** The cooking process must be done under supervision. The short-term cooking process must be constantly monitored.
16. **WARNING:** Fire hazard: do not place any objects on the cooking surfaces.
17. **WARNING:** Use only the hob covers designed by the appliance manufacturer or specified by the appliance manufacturer in the instructions for use, or the hob covers built into the appliance. Using the wrong protective covers can cause accidents.

Risk of electric shock

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

Risk of accident

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

Safety instructions

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

35. Do not place any objects or utensils on the appliance.
36. Do not use or store objects sensitive to magnetic fields (payment cards, memory cards, etc.) or electronic objects (computers, MP3 players, etc.) near the appliance.
37. Do not use the appliance to heat a room.
38. Do not allow children to play with the appliance, sit on it, stand on it or climb on it. There is a risk of serious injury.
39. Do not store objects that may be of interest to children in the cabinet above the hob, when it is installed.
40. Do not repair or modify the appliance. No part of the appliance can be repaired by the user. Always contact an authorized service center.
41. Do not place heavy objects on the appliance, step on it or subject it to excessive pressure.
42. Prevent heavy objects falling on the appliance. The surface of the appliance may crack.
43. Do not use pans with jagged edges or pull the pans over the hob surface, as this could scratch it.
44. Do not use scouring pads, harsh cleaners, etc. to clean the appliance.
45. This appliance is suitable for domestic and similar use, such as:
 - living quarters on farms;
 - personal use in hotels, motels or similar residential establishments;
 - personal use in a "Bed & Breakfast" establishment.

Health risk

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

Burns risk

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

- 1 2,000 W cooking zone
- 2 1,500 W cooking zone
- 3 Control panel



Control panel

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

Power	220–240 V~, 50/60 Hz
Power consumption	3,600 W
Power consumption in off-mode	0.4 W
Front cooking zone	160 mm, 1 500 W, booster 2 000 W
Rear cooking zone	210 mm, 2 000 W, booster 2 600 W
Hob dimensions	288 × 520 × 56 mm
Dimensions of the opening for the hob	265 + 5 mm × 495 + 5 mm
Weight	4.6 kg

Note: The period after which the equipment reaches automatically off mode is 1 minute.

INSTALLATION

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

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

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

Installation place selection

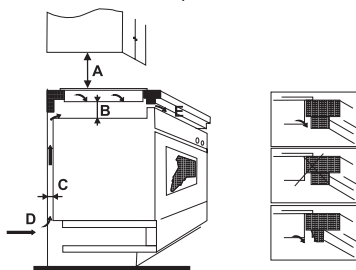
When choosing the installation location, make sure that the hob is properly ventilated. The air intake and outlet openings must not be blocked.

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

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

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

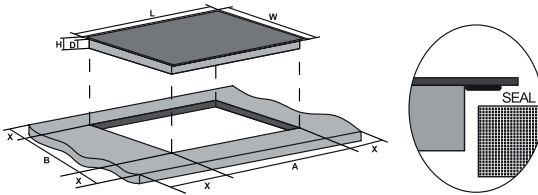
A	760 mm
B	50 mm (min)
C	20 mm (min)
D	Air supply
E	Air outlet



Hob cutout

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

Hob 30 cm	L	W	H	D	A	B	X
	288 mm	520 mm	56 mm	52 mm	265 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.

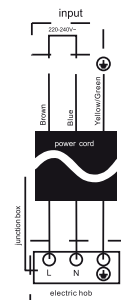
The hob can only be connected to a source with a system impedance of a maximum of 0.427 ohms. Contact your power supplier for more information on system impedance.

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.


Suitable cookware

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

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

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

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

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

Material suitable for use on the induction hob: cast iron, steel, enamel, stainless steel

with ferromagnetic bottom.

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

Never use plastic or melanin cookware on the induction hob.

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


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


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

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

Cooking zone	Minimum diameter (mm)	Maximum diameter (mm)
160 mm	140	160
210 mm	160	210

Hob On / Off

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

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

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




Note:

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


Switching the cooking zone on / off

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

Dish detector

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

1. you have placed dishes unsuitable for use on the induction hob on the cooking zone;
2. you have not placed the dishes in the required cooking zone;
3. the bottom diameter of the cookware is too small or not in the middle of the cooking zone.

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

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

If you place cookware with a small bottom diameter, unsuitable cookware or small objects (eg a knife, fork, keys, etc.) on the cooking zone, the cooking zone will automatically turn off after 1 minute.



Note:




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


Residual heat indicator

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

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


Control panel lock

To prevent accidental or unwanted setting changes, activate the control panel lock. When the control panel is locked, all controls are inactive except the  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.

Booster function

The Booster function allows you to switch on the cooking zone at maximum power for 5 minutes. This allows you to speed up the heating and shorten the cooking time.

1. Press the cooking zone button you want to use.
2. Press the  button to turn on the Booster function. The "b" symbol flashes on




the display of the selected cooking zone for 5 seconds. Once it stops flashing, the Booster function is active. The cooking zone starts at maximum power.

3. The Booster function will be active for 5 minutes and then the cooking zone will automatically switch to the last set power (if you set the power before pressing the  button) or to the highest power.
4. If you need to cancel the the Booster function earlier, press the button  or use the +/- buttons to adjust the power of the cooking zone.
5. If the cooking zone is also in operation in the vertical direction when using the Booster function and a power higher than 2 is set, the programmer will automatically switch the set power of such cooking zone to level 2.

Kitchen timer function




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

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

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

Automatic shutoff of the cooking zone

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

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

**Note:**

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

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

Automatic shutoff of the hob

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

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

Overheating protection

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

Overflow protection

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

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

TIPS AND ADVICE

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

Use lids to shorten the cooking time and power consumption.

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

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

Low cooking

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

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

Cooking steaks

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

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

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

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

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

Sautéing

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

Prepare all the ingredients. Frying is very fast.

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

Heat the pan and add about two tablespoons of oil.

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

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

Heat all ingredients and serve immediately.

Power setting

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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



Warning:

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

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

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

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

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

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

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



Warning:

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

TROUBLESHOOTING

Problem	Solution
The hob cannot be switched on.	Check that there was no power outage.
	Make sure that the hob is properly connected to the mains.
The hob switched off.	Make sure that you have not set the cooking zone to shutoff automatically.
	The time has elapsed after which the hob switches off automatically - see section "Automatic hob shutoff".
	The water in the pot overflowed and water entered the control panel. Wipe the water from the panel with a dry cloth.

The controls are not active.	Make sure the control panel lock is not active.
	The water in the pot overflowed and water entered the control panel. Wipe the water from the panel with a dry cloth.
When the cooking zone is switched off, the "H" symbol appears on the display.	This is a normal occurrence. The "H" symbol indicates that the cooking zone is still hot and dangerous to touch.
The surface of the hob is scratched.	Make sure you are using the right pots and pans with a smooth bottom.
	Make sure you do not use abrasive cleaners.
The cookware emits a crackling or clicking sound during use on the induction hob.	This is a normal occurrence. This is the sound of the induction coil in operation in combination with the various materials from which the dishes are made.

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

Error messages

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

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

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

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

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

Die neueste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf www.siguro.net.

SICHERHEITSHINWEISE



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

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

6. **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.
7. Berühren Sie nicht die Kochzonen.
8. Halten Sie Kindern unter 8 Jahren fern, sofern sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
9. Der Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.
10. Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf das Induktionskochfeld platziert werden, da sie sich erwärmen könnten.
11. Schalten Sie nach Gebrauch die Kochzone aus, indem Sie sie auf „0“ versetzen. Verlassen Sie sich nicht auf den Gefäßdetektor.
12. Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder ein getrenntes Fernbedienungssystem vorgesehen.
13. **WARNUNG:** Wenn Sie mit Fett oder Öl kochen und das Kochgeld unbeaufsichtigt lassen, könnte dies zu einer gefährlichen Situation führen und einen Brand verursachen.
14. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen z.B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.
15. **HINWEIS:** Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzfristiger Kochvorgang muss ständig beaufsichtigt werden.
16. **WARNUNG:** Brandgefahr: legen Sie keine Gegenstände auf die Kochflächen ab.
17. **WARNUNG:** Verwenden Sie nur die vom Gerätehersteller entworfenen oder vom Gerätehersteller in der Bedienungsanleitung als geeignet bezeichneten Schutzabdeckungen für das Induktionskochfeld. Eventuell können Sie Schutzabdeckungen verwenden, die im Gerät eingebaut sind. Die Verwendung von falschen Schutzabdeckungen kann zu Unfällen führen.

Gefahr eines Stromschlags

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

Unfallgefahr

24. Seien Sie besonders vorsichtig. Die Kanten können scharf sein und es besteht Verletzungsgefahr.
25. Die Klinge des speziellen Kochfeldschabers ist sehr scharf. Seien Sie

besonders vorsichtig, damit Sie sich nicht schneiden. Halten Sie den Kochfeldschaber außer Reichweite von Kindern.

Sicherheitshinweis

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

- persönliche Verwendung in „Bed & Breakfast“ Betrieben.

Gesundheitsrisiko

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

Verbrennungsgefahr

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

- 1 Kochzone mit einer Leistung von 2 000 W
- 2 Kochzone mit einer Leistung von 1 500 W
- 3 Bedienfeld



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 Kochzone
	Taste für die vordere Kochzone
	Timer-Taste
	Timer-Display
	Taste Stop & Go
	Taste Booster

Stromversorgung	220–240 V~, 50/60 Hz
Stromverbrauch	3 600 W
Stromverbrauch im Aus-Modus	0,4 W
Vordere Kochzone	160 mm, 1 500 W, Booster 2 000 W
Hintere Kochzone	210 mm, 2 000 W, Booster 2 600 W
Abmessungen des Induktionskochfeldes	288 × 520 × 56 mm
Abmessungen zum Einsetzen in die Arbeitsplatte	265 + 5 mm × 495 + 5 mm
Gewicht	4,6 kg

Hinweis: Die Zeitspanne, nach der das Gerät automatisch in den Aus-Modus wechselt, beträgt 1 Minute.

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 DURCHGEFÜHRT WIRD.

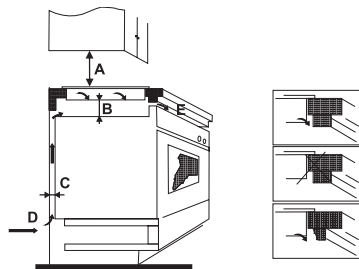
Packen Sie das Induktionskochfeld vorsichtig aus und überprüfen Sie es auf Schäden. Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Induktionskochfeld. Es besteht das Gefahr von schwerwiegenden Verletzungen.

Auswahl des Installationsortes

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

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

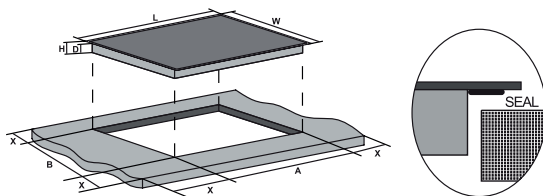
A	760 mm
B	50 mm (min)
C	20 mm (min)
D	Luftzufuhr
E	Luftausgang



Loch zum Einsetzen in die Arbeitsplatte

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

Induktionskochfeld 30 cm	L	W	H	D	A	B	X
	288 mm	520 mm	56 mm	52 mm	265 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

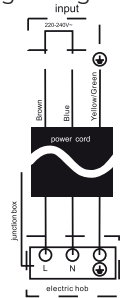
DAS ANSCHLIESSEN AN DAS STROMNETZ DARF NUR VON EINEM QUALIFIZIERTEN ELEKTROMONTERER GEMÄSS DEN IM INSTALLATIONS-LAND GELTENDEN VORSCHRIFTEN UND NORMEN DURCHFÜHRT WERDEN.

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.


Geegnetes Geschirr

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

kochfeld. Die Wärme wird dann vom Boden auf die Lebensmittel oder Flüssigkeiten im Geschirr übertragen.

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

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

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

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

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

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

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


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


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

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

Kochzone	Minimaler Durchmesser (mm)	Maximaler Durchmesser (mm)
160 mm	140	160
210 mm	160	210

Taste zum Ein-/Ausschalten des Induktionskochfelds

Halten Sie die Taste  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  aus. Vergewissern Sie sich vor dem Ausschalten, dass die Leistung auf 0 versetzt wurde.

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



Bemerkung:


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

Ein-/Ausschalten der Kochzone


1. Stellen Sie einen Topf oder ein Kochgeschirr auf die Kochzone. Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Kochzone sauber und trocken sind.

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

Kochgeschirr-Detektor

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

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

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

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

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



Bemerkung:

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

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

Funktion Stop & Go

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

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

Booster-Funktion

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


1. Drücken Sie die Taste für die jeweilige Kochzone, die Sie benutzen möchten.
2. Drücken Sie die Taste ⑥, um die Booster-Funktion einzuschalten. Auf dem Display der jeweiligen Kochzone blinkt 5 Sekunden lang das Symbol „b“. Sobald das Symbol zu blinken aufhört, ist die Booster-Funktion aktiv. Die Kochzone startet mit maximaler Leistung.
3. Die Booster-Funktion ist 5 Minuten lang aktiv, dann geht die Kochzone automatisch auf die letzte Leistungsstufe (falls Sie vor dem Drücken der Taste ⑥ die Leistung eingestellt haben) oder auf die höchste Leistungsstufe über.
4. Wenn Sie die Booster-Funktion früher abbrechen möchten, drücken Sie die Taste ⑥ oder die Taste +/-, um die Leistung der Kochzone zu regulieren.
5. Wenn bei Verwendung der Booster-Funktion auch die Kochzone in vertikaler Richtung eingeschaltet ist und die Leistung höher als auf 2 eingestellt wurde, schaltet das Programmiergerät die eingestellte Leistung dieser Kochzone automatisch auf Stufe 2.

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 ① 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 ① gedrückt halten, wird die Zeiteinstellung in folgender Reihenfolge eingestellt: nach Einheiten – nach Zehnerstellen – Bestätigung – nach Einheiten, usw.

3. Sie können die Küchenminute von 0 bis 30 Minuten einstellen.
4. Zur schnellen Bestätigung drücken Sie erneut die Taste  und der Countdown beginnt sofort.
5. Nach Ablauf des Küchentimers, ertönt für etwa 30 Sekunden ein akustisches Signal. Auf dem Display wird „-“ angezeigt. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal auszuschalten.


Automatisches Abschalten der Kochzone

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

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

Bemerkung:

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

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



Automatisches Abschalten des Induktionskochfelds

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

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

Überhitzungsschutz

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

Überlaufschutz

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

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

TIPPS UND RATSCHLÄGE

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

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

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

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

Mildes Kochen

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

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

Zubereitung von Steaks

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

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

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

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

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

Rösten

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

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

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

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

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

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

Erhitzen Sie alle Zutaten und servieren Sie das Gericht sofort.

Leistungseinstellungen

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

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

REINIGUNG UND WARTUNG

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



Warnung:

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

Verwenden Sie keine Topfkratzer aus Kunststoff oder Metall, grobe Reinigungsmittel, Chemikalien, Benzin, Lösungsmittel oder ähnliche Stoffe, um irgendwelche Teile des Geräts zu reinigen. Es könnte zu ernsthaften Schäden an der Oberfläche kommen. Wischen Sie die Oberfläche des Induktionskochfelds mit einem sauberen Küchentuch ab, das mit warmem Wasser und etwas neutralem Geschirreiniger 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.

PROBLEMLÖSUNG

Problem	Lösung
Das Induktionskochfeld kann nicht eingeschaltet werden.	Vergewissern Sie sich, dass die Stromzufuhr nicht unterbrochen worden ist.
	Überprüfen Sie, ob das Induktionskochfeld richtig an das Stromnetz angeschlossen ist.

Das Induktionskochfeld hat sich ausgeschaltet.	Vergewissern Sie sich, dass Sie die Kochzone nicht auf automatische Abschaltung eingestellt haben.
	Die Zeit, nach der sich das Induktionskochfeld automatisch abschaltet ist abgelaufen – siehe „Automatisches Abschalten des Induktionskochfelds“.
	Das Wasser ist aus dem Topf übergelaufen und ist in das Bedienfeld eingedrungen. Wischen Sie das Wasser vom Bedienfeld mit einem trockenen Küchentuch ab.
Die Bedienelemente sind inaktiv.	Vergewissern Sie sich, dass die Bedienelementsperrung nicht aktiviert ist.
	Das Wasser ist aus dem Topf übergelaufen und ist in das Bedienfeld eingedrungen. Wischen Sie das Wasser vom Bedienfeld mit einem trockenen Küchentuch ab.
Nach dem Abschalten der Kochzone erscheint auf dem Display das Symbol „H“.	Es handelt sich um eine normale Erscheinung. Das Symbol „H“ weist darauf hin, dass die Kochzone immer noch heiß ist und gefährlich zu berühren ist.
Die Oberfläche des Induktionskochfelds ist zerkratzt.	Vergewissern Sie sich, dass Sie richtiges Kochgeschirr mit einem glatten Boden verwenden.
	Vergewissern Sie sich, dass Sie keine Reinigungsmittel mit abrasiver Wirkung verwenden.
Das Kochgeschirr macht gibt knackende oder klickende Geräusche von sich, wenn es auf dem Induktionskochfeld verwendet wird.	Es handelt sich um eine normale Erscheinung. Dies ist das Geräusch der Induktionsspule während des Betriebs in Kombination mit den verschiedenen Materialien, aus denen das Kochgeschirr besteht.

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

Fehlermeldungen

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

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

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

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

Pokud potřebujete pomoci s rozsáhlou údržbou nebo opravou výrobku, která vyžaduje zásah do jeho vnitřních částí, je vám k dispozici náš autorizovaný servis na emailové adrese siguro@alza.cz nebo operátoři na infolince 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.

Nejaktuálnější verzi návodu k použití naleznete na stránkách www.siguro.net.

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 popraskaný, vypněte spotřebič, abyste zabránili možnosti úrazu elektrickým proudem.
6. **VÝSTRAHA:** Spotřebič a jeho přístupné části se při používání stávají horkými.
7. Nedotýkejte se varných zón.
8. Zabraňte v přístupu dětem mladším 8 let, nejsou-li trvale pod dozorem.
9. Parní čistič se nesmí používat.
10. Kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce a pokličky se nemají umísťovat

na varnou desku, protože se mohou ohřát.

11. Po použití vypněte varnou zónu nastavením úrovně na „0“. Nespoléhejte se na detektor nádoby.
12. Tento spotřebič není určen pro činnost pomocí vnějšího časového spínače nebo odděleného systému dálkového ovládní.
13. **VÝSTRAHA:** Vaření bez dozoru na varné desce s tukem nebo olejem může být nebezpečné a může mít za následek vznik požáru.
14. NIKDY se nepokoušejte uhasit požár vodou. Ale vypněte spotřebič a potom plameny zakryjte např. pokličkou nebo protipožární příkryvkou.
15. **UPOZORNĚNÍ:** Proces vaření musí být pod dohledem. Krátkodobý proces vaření musí být pod dohledem nepřetržitě.
16. **VÝSTRAHA:** Nebezpečí požáru: neodkládejte žádné předměty na varné povrchy.
17. **VÝSTRAHA:** Používejte pouze ochranné kryty varné desky zkonstruované výrobcem varného spotřebiče nebo uvedené výrobcem spotřebiče v návodu k používání jako vhodné, nebo ochranné kryty varné desky vestavěné ve spotřebiči. Používání nesprávných ochranných krytů může způsobit nehody.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

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

Nebezpečí úrazu

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

Bezpečnostní upozornění

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

na odpovědnost.

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

Zdravotní riziko

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

Nebezpečí popálení

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

- 1 Varná zóna o výkonu 2 000 W
- 2 Varná zóna o výkonu 1 500 W
- 3 Ovládací panel



Ovládací panel

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

Napájení	220–240 V~, 50/60 Hz
Příkon	3 600 W
Spotřeba energie ve vypnutém stavu	0,4 W
Přední varná zóna	160 mm, 1 500 W, booster 2 000 W
Zadní varná zóna	210 mm, 2 000 W, booster 2 600 W
Rozměry varné desky	288 × 520 × 56 mm
Rozměry otvoru pro varnou desku	265 + 5 mm × 495 + 5 mm
Hmotnost	4,6 kg

Poznámka: Doba, po které se zařízení automaticky vypne, je 1 minuta.

INSTALACE

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

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

Výběr místa instalace

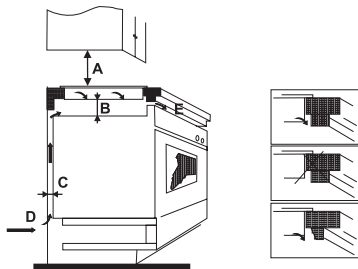
Při výběru místa instalace dbejte na to, aby bylo zajištěno řádné odvětrávání varné desky. Otvory pro přívod a odvod vzduchu nesmí být blokovány.

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

Neinstalujte varnou desku nad neodvětrávanou troubu, myčku nádobí apod.

Doporučené vzdálenosti jsou uvedeny v tabulce a na obrázku níže.

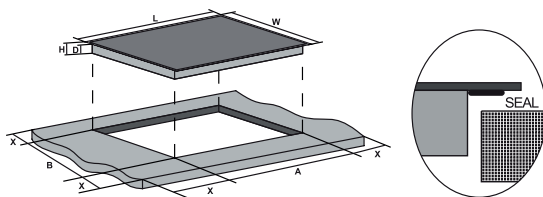
A	760 mm
B	50 mm (min)
C	20 mm (min)
D	Přívod vzduchu
E	Výstup vzduchu



Výřez otvoru pro varnou desku

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

Varná deska 30 cm	L	W	H	D	A	B	X
	288 mm	520 mm	56 mm	52 mm	265 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.

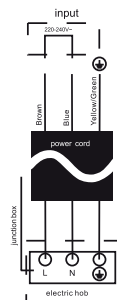
Varnou desku lze připojit pouze ke zdroji s impedancí systému maximálně 0,427 ohmů. Pro více informací o impedanci systému se obraťte na svého dodavatele elektrické energie.

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 teplovzdušná.

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

K čištění nepoužívejte parní čistič.

POUŽITÍ

Dotykové ovládání

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

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

Každý dotyk ovládacího prvku je signalizován zvukovým doprovodem.


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

Vhodné nádoby

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

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

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

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

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

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

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

Varná zóna	Mínimální průměr (mm)	Maximální průměr (mm)
160 mm	140	160
210 mm	160	210

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 přepne do pohotovostního režimu a je připravena k použití. Varnou desku vypnete stisknutím tlačítka ①. Před vypnutím se vždy ujistěte, že je výkon nastaven na 0.

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



Poznámka:

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


Zapnutí/vypnutí varné zóny

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

Detektor nádobí

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

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

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

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

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



Poznámka:

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

Indikátor zbytkového tepla

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

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

Uzamčení ovládacího panelu

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

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

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

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



Poznámka:

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

Funkce Stop & Go

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


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

Funkce Booster

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

1. Stiskněte tlačítko varné zóny, kterou chcete používat.
2. Stiskněte tlačítko ④ pro zapnutí funkce Booster. Na displeji vybrané varné zóny se na 5 sekund rozblíká symbol „b“. Jakmile přestane blikat, je funkce Booster aktivní. Varná zóna se spustí na maximální výkon.
3. Funkce Booster bude aktivní po dobu 5 minut a poté se automaticky varná zóna přepne na poslední nastavený výkon (pokud jste před stisknutím tlačítka ④ výkon




nastavili) nebo na nejvyšší výkon.

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

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. Dobu 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. Dobu automatického vypnutí můžete nastavit v rozmezí od 0 do 30 minut.
5. Pro rychlé potvrzení stiskněte znovu tlačítko  a odpočítávání se ihned spustí. Nebo vyčkejte, až hodnota na displeji časovače přestane blikat.
6. Vedle indikátoru výkonu varné desky, u které jste nastavili automatické vypnutí, se rozsvítí červený bod. Stisknutím tlačítka varné zóny zobrazíte zbývající dobu automatického vypnutí.
7. Pokud jste nastavili automatické vypnutí u více varných zón, na displeji časovače se odpočítává nejkratší doba. Červený bod vedle indikátoru výkonu varné zóny bliká.
8. Jakmile uplyne nastavená doba, varná zóna přestane hřát, automaticky se vypne a přepne do pohotovostního režimu.

Poznámka:

Funkce kuchyňské minutky a automatického vypnutí můžete používat současně. Na displeji časovače se vždy bude odpočítávat nejkratší nastavený čas. Pokud má kuchyňská minutka přestane nejkratší čas, červený bod vedle indikátoru časovače bude blikat. Pokud má automatické vypnutí ten nejkratší čas, červený bod odpovídající varné zóny bude blikat.

Pokud potřebujete zkontrolovat dobu kuchyňské minutky, zatímco se odpočítává doba automatického vypnutí, stiskněte krátce tlačítko .



Automatické vypnutí varné desky

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

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

Ochrana proti přehřátí

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

Ochrana proti přetečení

Z bezpečnostních důvodů se varná deska automaticky vypne, pokud dojde k přetečení hrnce a tekutina vnikne na ovládací panel. Všechna tlačítka se deaktivují, s výjimkou tlačítek 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.

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

Snižte množství tekutiny nebo tuku, abyste zkrátili dobu přípravy.

Mírný var

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

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

Příprava steaků

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

Rozehřejte pánvi s těžkým dnem. Potřete steak z obou stran olejem, trochu oleje nalijte na pánvi 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 PROBLÉMŮ

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

Nádobí během použití na indukční varné desce vydává praskavý nebo cvakavý zvuk.	Jedná se o normální jev. Jedná se o zvuk indukční cívky během provozu v kombinaci s různými materiály, ze kterých je nádobí vyrobeno.
---	---

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

Chybová hlášení

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

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

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

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

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

Najnovšiu verziu návodu na použitie nájdete na stránkach www.siguro.net.

BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE



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

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

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

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

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

Nebezpečenstvo úrazu

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

Bezpečnostné upozornenia

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

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

Zdravotné riziko

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

Nebezpečenstvo popálenia

48. Nedodržanie pokynov uvedených v tomto návode môže viesť k vzniku popálenín alebo opareníu.
49. Počas použitia sa spotrebič a jeho prístupné povrchy zahrievajú a môžu dôjsť k vzniku popálenín pri nesprávnej manipulácii.
50. Zabráňte tomu, aby sa vaše telo, oblečenie alebo iné predmety než vhodný riad dostali do kontaktu s povrchom varnej dosky, kým nevychladne.
51. 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 2 000 W
- 2 Varná zóna s výkonom 1 500 W
- 3 Ovládací panel



Ovládací panel

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

Napájanie	220 – 240 V~, 50/60 Hz
Príkonn	3 600 W
Spotreba energie vo vypnutom stave	0,4 W
Predná varná zóna	160 mm, 1 500 W, booster 2 000 W
Zadná varná zóna	210 mm, 2 000 W, booster 2 600 W
Rozmery varnej dosky	288 × 520 × 56 mm
Rozmery otvoru pre varnú dosku	265 + 5 mm × 495 + 5 mm
Hmotnosť	4,6 kg

Poznámka: Doba, po ktorej sa zariadenie automaticky vypne, je 1 minúta.

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

Výber miesta inštalácie

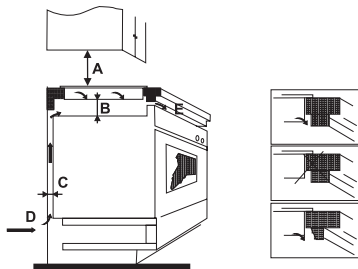
Pri výbere miesta inštalácie dbajte na to, aby bolo zaistené riadne odvetrávanie varnej dosky. Otvory na prívod a odvod vzduchu nesmú byť blokované.

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

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

Odporúčané vzdialenosti sú uvedené v tabuľke a na obrázku nižšie.

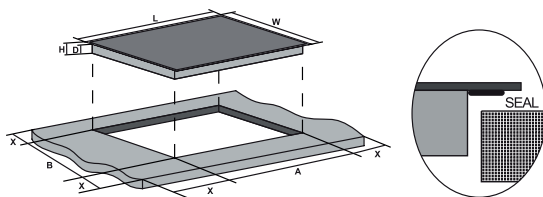
A	760 mm
B	50 mm (min)
C	20 mm (min)
D	Prívod vzduchu
E	Výstup vzduchu



Výrez otvoru pre varnú dosku

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

Varná doska 30 cm	L	W	H	D	A	B	X
	288 mm	520 mm	56 mm	52 mm	265 mm + 5 mm	495 mm + 5 mm	50 mm



Okolo otvoru ponechajte aspoň 5 cm voľný priestor.

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

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

Nalepenie penového tesnenia

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

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

Penové tesnenie zabraňuje vniknutiu tekutiny do skrinky.

NEINŠTALUJTE VARNÚ DOSKU BEZ RIADNE NALEPENÉHO TESNENIA!

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

Elektrické zapojenie

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

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

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

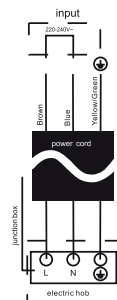
Varnú dosku je možné pripojiť iba k zdroju s impedanciou systému maximálne 0,427 ohmu. Pre viac informácií o impedancii systému sa obráťte na svojho dodávateľa elektrickej energie.

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

Neohýbajte ani nevystavujte napájací prívod nadmernému tlaku.

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

Spôsoby zapojenia sú nasledujúce:



Varovanie:

Nikdy nevykonávajte elektrické zapojenie sami.

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

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

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

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

Na čistenie nepoužívajte parný čistič.

POUŽITIE

Dotykové ovládanie

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

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

Každý dotyk ovládacieho prvku je signalizovaný zvukovým sprievodom.

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

Vhodný riad

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

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

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

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

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

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

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

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

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


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


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

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

Varná zóna	Minimálny priemer (mm)	Maximálny priemer (mm)
160 mm	140	160
210 mm	160	210

Zapnutie/vypnutie varnej dosky

Stlačte a podržte tlačidlo  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 . Pred vypnutím sa vždy uistite, že je výkon nastavený na 0.

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

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




Poznámka:


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

Zapnutie/vypnutie varnej zóny

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

Detektor riadu

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

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

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

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

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



Poznámka:

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

Indikátor zvyškového tepla

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

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

Uzamknutie ovládacieho panelu

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

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

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

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



Poznámka:

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

Funkcia Stop & Go

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


1. Ak potrebujete chod varnej dosky dočasne pozastaviť, stlačte raz krátko tlačidlo 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 ①. Tým zrušíte aj funkciu Stop & Go.

Funkcia Booster

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

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




alebo na najvyšší výkon.

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

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 minúтка ten najkratší čas, červený bod vedľa indikátora časovača bude blikať. Ak má automatické vypnutie ten najkratší čas, červený bod zodpovedajúcej varnej zóny bude blikať. Ak potrebujete skontrolovať čas kuchynskej minútky, zatiaľ čo sa odpočítava čas automatického vypnutia, stlačte krátko tlačidlo .



Automatické vypnutie varnej dosky

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

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

Ochrana proti prehriatiu

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

Ochrana proti pretečeniu

Z bezpečnostných dôvodov sa varná doska automaticky vypne, ak dôjde k pretečeniu hrnca a tekutina vnikne na ovládací panel. Všetky tlačidlá sa deaktivujú, s výnimkou tlačidiel 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. Pripravte si všetky suroviny. Smaženie je veľmi rýchle. Ak budete pripravovať väčšie množstvo surovín, rozdeľte ich na menšie dávky. Rozohrejte panvicu a pridajte asi dve lyžice oleja. Najskôr pripravte mäso, uložte nabok na teplé miesto. Potom pripravte zeleninu. Až bude teplá, ale stále chrumkavá, znížte výkon a vložte mäso späť. Pridajte omáčku. Prehrejte všetky suroviny a okamžite podávajte.

Nastavenie výkonu

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

Výkon	Spôsob prípravy
1 až 2	Postupné a mierne ohriatie malého množstva potravín Rozpustenie čokolády, masla Príprava krehkých potravín, ktoré sa môžu ľahko spáliť Pomalé varenie
3 až 4	Ohrev potravín a tekutín Rýchly ohrev Príprava ryže
5 až 6	Príprava palacieniek
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 displeju zmizne. Varnú dosku čistite po každom použití.



Varovanie:

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

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

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

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

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

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

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



Varovanie:

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

RIEŠENIE PROBLÉMOV

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

Povrch varnej dosky je poškrabaný.	Skontrolujte, či používate správny riad s hladkým dnom.
	Skontrolujte, či nepoužívate čistiace prostriedky s abrazívnym účinkom.
Riad počas použitia na indukčnej varnej doske vydáva praskavý alebo cvakavý zvuk.	Ide o normálny jav. Ide o zvuk indukčnej cievky počas prevádzky v kombinácii s rôznymi materiálmi, z ktorých je riad vyrobený.

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

Chybové hlásenia

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

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

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

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

Amennyiben a készüléken olyan karbantartást vagy javítást kíván végrehajtani, amelyhez a készüléket meg kell bontani, akkor forduljon a márkaszervizhez siguro@alza.cz, vagy hívja fel a vevőszolgálatunkat. A kényelmesebb ügyintézés érdekében 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.

A használati utasítás legújabb verziója a www.siguro.net oldalon található.

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

Áramütés veszélye!

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

Balesetveszély!

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

Biztonsági figyelmeztetések

26. A készülék telepítése és első használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót.
27. A készülékre ne helyezzen gyúlékony vagy hőérzékeny tárgyakat, anyagokat és eszközöket.
28. A készülék telepítését végző személynek is el kell olvasnia a jelen útmutatót.

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

Egészségügyi kockázat

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

Égési sérülés veszélye!

48. A jelen útmutatóban leírt előírások be nem tartása esetén égési sérüléseket szenvedhet.

49. A készülék és a rá helyezett edények a használat közben erősen felmelegszenek, illetve veszélyt jelentenek az edények forró tartamai is.
50. Ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a forró felületekhez vagy tárgyakhoz.
51. Az edények fogantyúi is forrók lehetnek. Ügyeljen arra, hogy az edények fogantyúi ne legyenek a másik bekapcsolt főzőzóna felett. Az edények fogantyúit úgy fordítsa el, hogy véletlenül se rántsa le az edényeket.

- 1 2000 W-os főzőzóna
- 2 1500 W-os főzőzóna
- 3 Működtető panel



Működtető panel

	Főzőlap be- és kikapcsolása
	Működtető panel zárolás gomb
	+/- gomb
	Főzőzóna kijelző (mindegyik főzőzónának saját kijelzője van)
	Hátsó főzőzóna gomb
	Első főzőzóna gomb
	Időkapcsoló gomb
	Időkapcsoló kijelző
	Stop & Go gomb
	Booster funkció gomb

Tápellátás	220–240 V~, 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	3 600 W
Energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban	0,4 W
Első főzőzóna	160 mm, 1 500 W, booster 2 000 W
Hátsó főzőzóna	210 mm, 2 000 W, booster 2 600 W
A főzőlap mérete	288 × 520 × 56 mm
Munkalap nyílás méret a főzőlap beépítéséhez	265 + 5 mm × 495 + 5 mm
Tömeg	4,6 kg

Megjegyzés: A időtartam, amely után a berendezés automatikusan kikapcsolt állapotba kerül, 1 perc.

TELEPÍTÉS

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

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

A telepítési hely kiválasztása

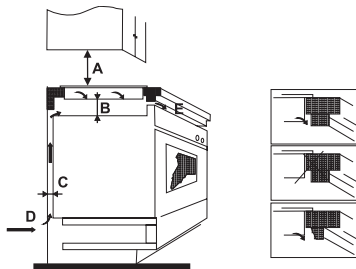
A telepítés helyének a kiválasztásakor vegye figyelembe, hogy biztosítani kell a főzőlap megfelelő szellőztetését. A levegő beszívó és kifúvó nyílásokat nem szabad eltakarni vagy blokkolni.

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

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

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

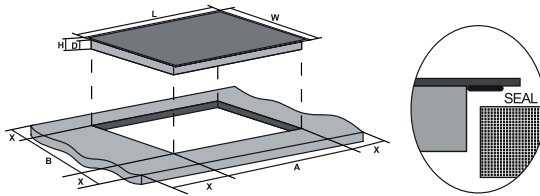
A	760 mm
B	50 mm (minimum)
C	20 mm (minimum)
D	Levegő elszívó
E	Levegő kiáramlás



Munkalap nyílás méret a főzőlap beépítéséhez

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

Főzőlap 30 cm	L	W	H	D	A	B	X
	288 mm	520 mm	56 mm	52 mm	265 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 tömítéstől 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.

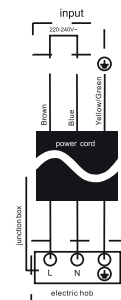
A rendszer impedanciája nem lehet 0,427 ohmnál több. Az impedancia értékről kérjen tájékoztatást az áramszolgáltatójától.

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.


Megfelelő edények

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

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

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

Az edény használhatóságát a fenékre helyezett mágnessel lehet ellenőrizni. Ha az edény feneke a mágnest magához vonzza, akkor az edény használható indukciós főzőlapon.

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

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

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

Az indukciós főzőlapon ne használjon műanyag vagy melamin bevonatú edényeket.

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


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


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

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

Főzőzóna	Minimális átmérő (mm)	Maximális átmérő (mm)
160 mm	140	160
210 mm	160	210

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 mindig kapcsolja 0 értékre.

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




Megjegyzés:

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

A főzőzónák be- és kikapcsolása

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

Edény érzékelő

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

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

helyezte le.

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

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

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

1 perc után automatikusan kikapcsol.



Megjegyzés:

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

Maradék-hő kijelző


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


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

A működtető panel zárolása

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


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

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

Amennyiben a működtető panel zárolását meg kívánja szüntetni, akkor ezt 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 levelet kell átvenni).

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

Booster funkció

A Booster funkció segítségével a főzőzóna 5 percig maximális teljesítménnyel üze-

meltethető. Így gyorsan fel lehet melegíteni az edény tartalmát, és le lehet rövidíteni a főzés idejét.

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

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

A főzőzónák automatikus kikapcsolása


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

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

8. A beállított idő eltelte után a főzőzóna automatikusan lekapcsol és átkapcsol készenléti üzemmódba.

Megjegyzés:

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

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



A főzőlap automatikus kikapcsolása



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

Teljesítmény	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Idő, ami után a főzőlap kikapcsol	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Túlmelegedés elleni védelem

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

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 emel-

kednek 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 szószt is.

Alaposan keverje össze az alapanyagokat és forrón tálalja.

A teljesítmény beállítása

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

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

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A főzőlap tisztításának vagy karbantartásának a megkezdése előtt a főzőlapot 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 tisztítószerket, 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.

PROBLÉMAMEGOLDÁS

Probléma	Megoldás
A főzőlapot nem lehet bekapcsolni.	Ellenőrizze le, hogy nincs-e áramkimaradás.
	Ellenőrizze le a készülék csatlakoztatását fali aljzathoz (elektromos hálózathoz).

A főzőlap kikapcsolt.	Ellenőrizze le, hogy nem állított-e be automatikus kikapcsolást.
	Eltelt automatikus kikapcsolás beállított ideje (lásd a főzőlap automatikus kikapcsolásával foglalkozó fejezetet).
	Az edényből víz vagy más folyadék folyt a főzőlapra. A főzőlapot száraz ruhával törölje meg.
A működtető elemek le vannak blokkolva.	Ellenőrizze le, hogy nincs-e bekapcsolva a működtető elemek zárolása funkció.
	Az edényből víz vagy más folyadék folyt a főzőlapra. A főzőlapot száraz ruhával törölje meg.
A főzőzóna kikapcsolása 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 főzés közben pattogó, sisegő vagy kattogó hang hallatszik.	Ez normális jelenség. A hang az indukciós tekerces és a különböző anyagok közti energiaátadás miatt jön létre.

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

Hibaüzenetek

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

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

ENGLISH

The use of the WEEE Symbol indicates that this product should not be treated as household waste. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help protect the environment. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local authority, your household waste disposal service provider, or the shop where you purchased the item.

This product meets all of the related basic EU regulation requirements. The EU declaration of conformity is available on www.alzashop.com/doc.

This product sold in the European Union meet the requirements of Directive 2011/65/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (RoHS).

DEUTSCH

Das WEEE-Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall behandelt werden darf. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie zum Schutz der Umwelt bei. Für detailliertere Informationen zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre lokale Behörde, Ihren Hausmüllentsorgungsdienstleister oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben. Dieses Produkt erfüllt alle relevanten EU-Vorschriften. Die EU-Konformitätserklärung ist unter www.alzashop.com/DoC einsehbar.

Dieses in der Europäischen Union verkaufte Produkt erfüllt die Anforderungen der EU Richtlinie 2011/65/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektronikgeräten (RoHS).

ČESKY

Použití symbolu WEEE označuje, že tento výrobek nesmí být považován za domovní odpad. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku 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 obchod, kde jste produkt zakoupili. Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnic EU. EU prohlášení o shodě je k dispozici na www.alzashop.com/doc.

Tento výrobek prodávaný v Evropské unii splňuje požadavky směrnice 2011/65/EU omezující používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních (RoHS).

SLOVENSKY

Použitie symbolu WEEE označuje, že tento výrobok sa nesmie likvidovať s komunálnym odpadom. Ak výrobok správne zlikvidujete, prispějete k ochrane životného prostredia. Podrobnejšie informácie o recyklácii výrobku získate na miestnom zastupiteľstve, u poskytovateľov služieb likvidácie domového odpadu alebo v predajni, v ktorej ste výrobok zakúpili.

Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ. EÚ Vyhlásenie o zhode je k dispozícii na www.alzashop.com/doc.

Tento výrobok, predávaný v Európskej únii, spĺňa požiadavky smernice 2011/65/EU obmedzujúce používanie niektorých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach (RoHS).

MAGYAR

A WEEE szimbólum azt jelzi, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. A termék helyes megsemmisítésének biztonságával segít védeni a környezetet. A termék újrahasznosításával kapcsolatos részletesebb információkért, kérjük, forduljon a helyi hatóságokhoz, a háztartási hulladékkezelő szolgáltatóhoz vagy a bolthoz, ahol a terméket megvásárolta. Ez a termék megfelel az összes rá vonatkozó EU-s szabályozási követelménynek. Az EU megfeleléségi nyilatkozata a www.alzashop.com/DoC címen érhető el. Az Európai Unióban értékesített termékek megfelelnek az elektromos és elektronikai berendezésekben való egyes veszélyes anyagok használatának korlátozására vonatkozó 2011/65/EU (RoHS) irányelvnek.

R20250217



SIGURO

Alza.cz a.s., Jankovcova 1522/53, 170 00 Prague 7, Czech Republic
© 2025 Alza.cz a.s. All Rights Reserved.

www.siguro.net
www.alza.cz/contact