

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-I260B

SIGURO

ENGLISH 4

Safety information	4
Description	7
Technical data	8
Installation	8
Use	11
Cooking tips	16
Cleaning and maintenance	17
Troubleshooting	18

DEUTSCH 20

Sicherheitshinweise	20
Beschreibung	24
Technische daten	25
Installation	25
Verwendung	29
Tipps und ratschläge	33
Reinigung und wartung	35
Problemlösung	35

ČESKY 38

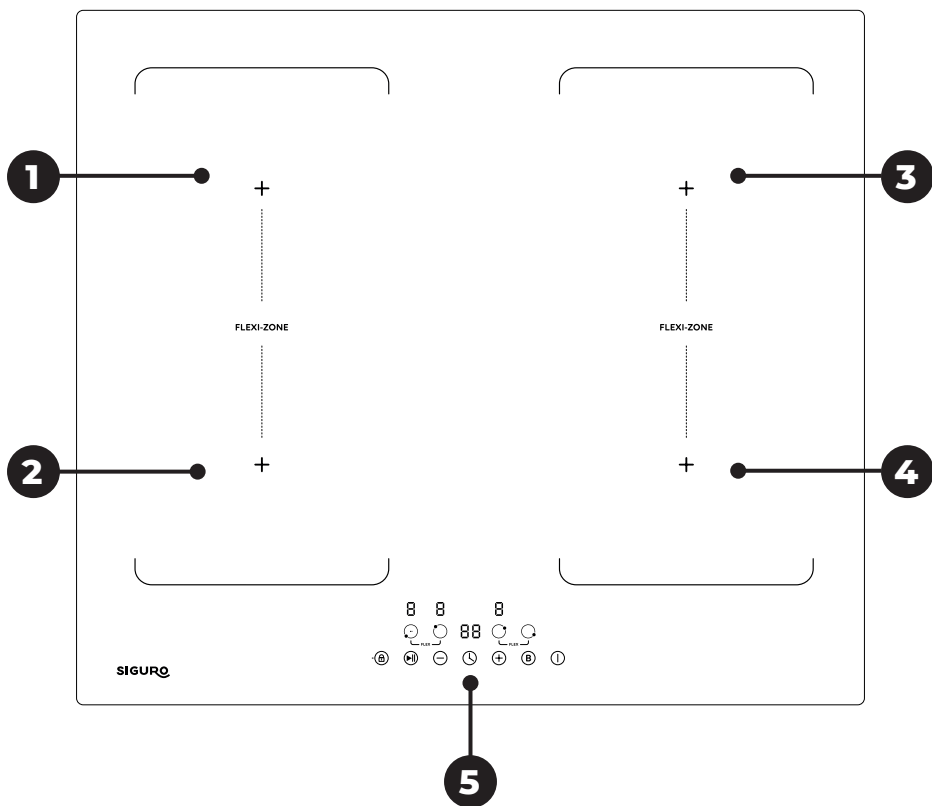
Bezpečnostní informace	38
Popis	42
Technické údaje	43
Instalace	43
Použití	46
Tipy a rady	50
Čištění a údržba	52
Řešení problémů	52

SLOVENSKY 55

Bezpečnostné informácie	55
Popis	59
Technické údaje	60
Inštalácia	60
Použitie	63
Tipy a rady	68
Čistenie a údržba	69
Riešenie problémov	70

MAGYAR 72

Biztonsági információk	72
A készülék részei	76
Műszaki adatok	77
Telepítés	77
Használat	80
Típek és tanácsok	85
Tisztítás és karbantartás	86
Problémamegoldás	87



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

We believe in a fair and responsible society and only work with suppliers who meet our strict criteria on employee protection, exploitation prevention and fair working conditions.

If you need help with extensive maintenance or repairs that may impact internal components of the product, our authorized service center is available at siguro@alza.cz. You may also contact the vendor's helpline. For your convenience in solving any problems with the product, we have unified these contact points and the above contacts can be used in case of any complaints or post-warranty service.

The current version of this manual is available at www.siguro.net.

SAFETY INFORMATION



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

1. Children aged at least 8, persons with physical, sensory or mental impairment, and the untrained or inexperienced may use this appliance with instruction or supervision in its safe use, provided they understand the potential dangers.
2. Children must not play with the device.
3. Cleaning and user maintenance may not be performed by unsupervised children.
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 to clean the product.
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. 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.

Danger of injury

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;
 - hotels, motels or similar residential establishments (personal use);
 - Bed & Breakfast (personal use).

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.

DESCRIPTION

Overview

- 1 Cooking zone with an output of 1800 W/2200 W
- 2 Cooking zone with an output of 1800 W/2200 W
- 3 Cooking zone with an output of 1800 W/2200 W
- 4 Cooking zone with an output of 1200 W/1500 W
- 5 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 left cooking zone button
	Front left cooking zone button
	Rear right cooking zone button
	Front right cooking zone button
	Timer button
	Timer display
	Stop & Go function button
	Booster function button
	Buttons to switch the left flexi zone on/off
	Buttons to switch the right flexi zone on/off

TECHNICAL DATA

Power supply	220–240 V~ / 380–415 V~, 50/60 Hz
Power input	7200 W
Number of cooking zones	1800/2200 W (left rear; ø 180 mm) 1800/2200 W (left front; ø 180 mm) 1800/2200 W (right rear; ø 180 mm) 1200/1500 W (right front; ø 180 mm)
Power consumption in off mode	0.5 W
Time required for the device to reach the off state	20 minutes
Hob dimensions	590 × 520 × 62 mm
Dimensions of the opening for the hob	560 × 490 mm
Weight	9.5 kg

INSTALLATION

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

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

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

Installation place selection

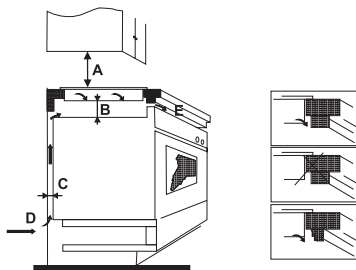
When choosing the installation location, make sure that the hob is properly ventilated. The air intake and outlet openings must not be blocked.

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

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

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

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

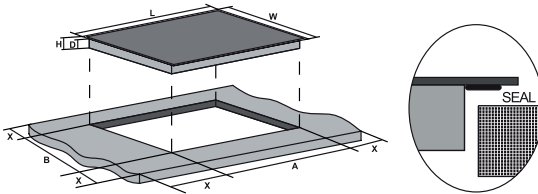


E	Air outlet
----------	------------

Hob cutout

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

Hob	L	W	H	D	A	B	X
	590 mm	520 mm	62 mm	58 mm	560 mm	490 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.

Adjusting the position of the brackets

Once installed, attach the hob to the edge of the worktop using the four brackets, screwing two on the right and two on the left underside of the hob.

Adjust their position according to the specific worktop.

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.

If the appliance is connected directly to the main supply, an all-pole circuit breaker with a minimum contact separation of 3 mm must be installed.

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.



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.



Warning:

Before connecting the hob to the mains, check that:

1. is the domestic wiring suitable for the power drawn by the hob.
2. the voltage corresponds to the value indicated on the type plate.
3. the power cable sections can withstand the loads indicated on the type plate.

Do not use adapters, reducers or splitters to connect the hob to the mains as they can cause overheating or fire.

The power cord must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature does not exceed 75 °C at any point.



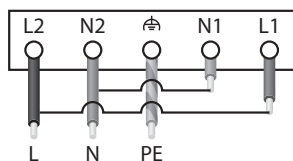
Warning:

Have a qualified electrician check that the home's wiring is suitable for the installation of the hob without modification. Any changes must only be carried out by a qualified electrician.

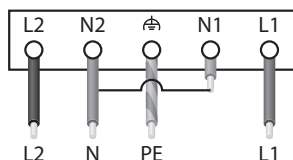
Installation

The hob power supply should be connected in accordance with the relevant standard or an all-pole circuit breaker. The appliance can be powered by 220 V AC (one phase) or 380 V AC (two phases) and the power cable is connected as follows:

L-N: 220–240 V~



L1– L2: 380–415 V~ 2N



L1		Brown
L2		Black
PE		Green and Yellow
N2		Grey
N1		Blue

1. Loosen the screws that hold the lid of the wire connection box.
2. Loosen the screws of the cable lugs.
3. Attach the end of each wire to the terminals. Use special tools as required.
4. Secure the end cap screws.
5. Close the lid of the box and secure the screws.

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 dish towel, 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 (mm)	Minimum diameter (mm)
160	120
180	140

Hob On / Off

Press and hold the  button until you hear a sound 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. Some efficiency loss is normal in these conditions. 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. Switch on the hob.

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. The 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 (e.g. a knife, fork, keys, etc.) on the cooking zone, the cooking zone will automatically shutdown after 1 minute.



Note:

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

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. The displays show „II“.
2. If you need to resume operation, press the  again and all cooking zones will return to their original settings. The "II" symbol disappears from the displays.
3. The hob will be paused for a maximum of 30 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 "P" symbol flashes on the display of the selected cooking zones 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.

Flexi zone

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

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

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

1. To activate the flexi zone, first press the buttons on the control panel that correspond to the flexi zone.
2. Use the +/- buttons to adjust the flex zone power. This will appear on the cooking zone display.
3. If you need to cancel the flexi zone function, press the buttons on the control panel that correspond to the flexi zone. On the cooking zone display, the = symbol changes to -.

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.

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 99 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 99 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

Automatic shut-off is a safety protection feature of the hob. If you forget to switch it off, it will automatically switch off after the programmed time has elapsed. The programmed times for different power levels are shown in the table below:

Output	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Automatic shutdown timer	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.

COOKING TIPS

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 take extra care when frying or toasting to avoid ignition or serious burns.

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

Low cooking

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

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

Cooking steaks

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

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

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

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

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

Sautéing

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

Prepare all the ingredients. Frying is very fast.

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

Heat the pan and add about two tablespoons of oil.

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

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

Heat all ingredients and serve immediately.

Power setting

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

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 performing any maintenance, always remember to 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. Sound.	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	Abnormal voltage.	Have the mains voltage checked. Switch on the hob after the voltage is normal.
E3/E7	Temperature sensor defect.	Contact authorized service center.
E4/E6	IGBT temperature sensor fault.	
E5	Overheating protection: the hob is overheating.	Switch off the cooking hob and let it cool down. If the problem persists, contact an authorized service center.

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Gerät der Marke SIGURO entschieden haben. 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 aktuelle Version des Benutzerhandbuchs finden Sie unter www.siguro.net.

SICHERHEITSHINWEISE



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

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verminderten physischen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder über die Anwendung des Geräts auf eine sichere Weise belehrt wurden und eventuelle Gefahren verstehen.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Kinder sollten keine Reinigungs- und Wartungsarbeiten vornehmen, wenn sie nicht beaufsichtigt sind.
4. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicetechniker oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine gefährliche Situation 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. Verwenden Sie zur Reinigung des Produkts keinen Dampfreiniger.
10. Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf das Kochfeld 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 beim Kochen Fett oder Öl benutzen und das Kochfeld unbeaufsichtigt lassen, kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.
14. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und decken Sie dann die Flammen zum Beispiel mit einem Topfdeckel 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 Kochfeld. 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 Kochfelds zersprungen oder beschädigt ist. Schalten Sie das Gerät aus, schalten Sie den Schutzschalter aus und wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
23. Bevor Sie die regelmäßige Reinigung durchführen, vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist. Wir empfehlen auch den Schutzschalter des Geräts auszuschalten.

Gefahr einer Verletzung

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 dürfen 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 schweren Verletzungen.
39. Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder interessant sein könnten, im Schrank über dem Kochfeld 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 einen autorisierten Kundendienst.
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, scharfe Reinigungsmittel usw.
45. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Räumen vorgesehen, z.B.:
 - Wohnräume auf Bauernhöfen;

- Hotels, Motels oder ähnliche Wohneinrichtungen (persönlicher Gebrauch);
- Bed & Breakfast Betriebe (persönlicher Gebrauch).

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 Kochfelds 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.

BESCHREIBUNG

Übersicht

- 1 Kochzone mit 1800 W/2200 W Leistung
- 2 Kochzone mit 1800 W/2200 W Leistung
- 3 Kochzone mit 1800 W/2200 W Leistung
- 4 Kochzone mit 1200 W/1500 W Leistung
- 5 Bedienfeld



Bedienfeld

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

TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung	220–240 V~ / 380–415 V~, 50/60 Hz
Stromverbrauch	7200 W
Leistung der Kochfelder	1800/2200 W (links hinten; ø 180 mm) 1800/2200 W (links vorne; ø 180 mm) 1800/2200 W (rechts hinten; ø 180 mm) 1200/1500 W (rechts vorne; ø 180 mm)
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,5 W
Zeit, die das Gerät benötigt, um den Aus-Zustand zu erreichen	20 Minuten
Abmessungen des Kochfeldes	590 × 520 × 62 mm
Abmessungen zum Einsetzen in die Arbeitsplatte	560 × 490 mm
Gewicht	9,5 kg

INSTALLATION

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

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

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

Auswahl des Installationsortes

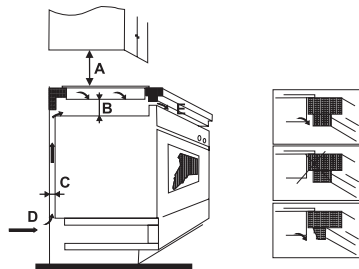
Achten Sie bei der Auswahl des Installationsortes darauf, dass das Kochfeld gut belüftet ist. Die Luftein- und -ausgangsöffnungen dürfen nicht blockiert werden.

Aus Sicherheitsgründen ist ein Mindestabstand zwischen dem Kochfeld und den oberen Schränken einzuhalten. Dieser Mindestabstand beträgt 76 cm.

Installieren Sie das Kochfeld nicht über einem nicht entlüfteten Backofen, Geschirrspüler usw.

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

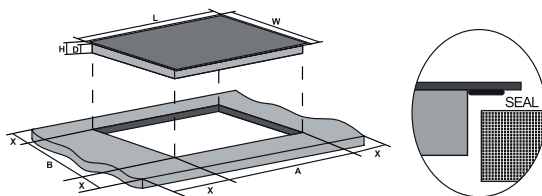
A	760 mm
B	50 mm (Min.)
C	20 mm (Min.)
D	Luftzufuhr
E	Luftausgang



Loch zum Einsetzen in die Arbeitsplatte

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

Kochfeld	L	W	H	D	A	B	X
	590 mm	520 mm	62 mm	58 mm	560 mm	490 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 Kochfeld während des Betriebs erreichen kann.

Aufkleben der Schaumdichtung

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

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

Die Schaumstoffdichtung verhindert das Eindringen von Flüssigkeit in den Schrank.

DAS KOCHFELD 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 Kochfelds. 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.

Einstellen der Position der Befestigungsklammern

Befestigen Sie das Kochfeld nach der Installation mit den vier Befestigungsklammern an der Kante der Arbeitsplatte, indem Sie zwei auf der rechten und zwei auf der linken Unterseite des Kochfelds festschrauben.

Passen Sie ihre Position an die jeweilige Arbeitsfläche an.

Stromanschluss

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

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

Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen ist, muss ein allpoliger Schutzschalter mit einem Mindestabstand von 3 mm installiert werden.

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

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

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



Warnung:

Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz niemals selbst an.

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

Das Kochfeld 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.



Warnung:

Bevor Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, dass:

1. die Hausinstallation für die Leistungsaufnahme des Kochfelds geeignet ist.
2. die Spannung mit dem auf dem Typenschild angegebenen Wert übereinstimmt.
3. einzelne Abschnitte des Stromkabels den auf dem Typenschild angegebenen Belastungen standhalten können.

Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Mehrfachsteckdosen, um das Kochfeld an das Stromnetz anzuschließen, da sie zu Überhitzung oder Feuer führen können.

Das Netzkabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle 75°C überschreitet.



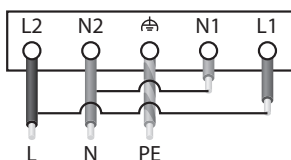
Warnung:

Lassen Sie einen qualifizierten Elektriker überprüfen, ob die Hausinstallation für die Installation des Kochfelds ohne Änderungen geeignet ist. Alle Änderungen dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.

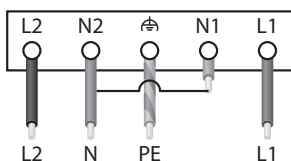
Installation

Das Kochfeld sollte gemäß der einschlägigen Norm oder einem allpoligen Schutzschalter angeschlossen werden. Das Gerät kann mit 220 V AC (einphasig) oder 380 V AC (zweiphasig) betrieben werden, und das Netzkabel wird wie folgt angeschlossen:

L-N: 220-240 V~



L1-L2: 380-415 V~ 2N



L1		Braun
L2		Schwarz
PE		Grün-Gelb
N2		Grau
N1		Blau

1. Lösen Sie die Schrauben, die den Deckel des Kabelanschlusskastens halten.
2. Lösen Sie die Schrauben am Kabelende.
3. Befestigen Sie die Enden der einzelnen Drähte an den Kabelenden. Verwenden Sie bei Bedarf besondere Werkzeuge.
4. Sichern Sie die Schrauben der Kabelenden.
5. Schließen Sie den Deckel des Kabelanschlusskastens und sichern Sie ihn mit Schrauben.

VERWENDUNG

Touchbedienung

Das Kochfeld 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 Kochfelds beeinträchtigen.

Geeignetes Geschirr

Unter jeder Kochzone 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 Kochfelder geeignet ist.

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

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

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

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

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

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

Verwenden Sie auf einem Kochfeld 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 Kochfeld 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 (mm)	Minimaler Durchmesser (mm)
160	120
180	140

Taste zum Ein-/Ausschalten des Kochfelds

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

betriebsbereit.

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

Wenn das Kochfeld 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 Kochfeld, 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. Schalten Sie das Kochfeld ein.
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 Kochfeldes. 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 Kochfeld geeignet ist;
2. Sie kein Geschirr nicht auf die gewünschte Kochzone platziert haben;
3. der Durchmesser des Geschirrbodens zu klein oder das Geschirr nicht in der Mitte der Kochzone platziert ist.

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 ab.



Bemerkung:

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

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 Kochfelds vorübergehend stoppen möchten, drücken Sie kurz die Taste . Alle Kochzonen werden unterbrochen und heizen nicht mehr. Auf den Displays wird „II“ angezeigt.
2. Wenn Sie den Betrieb wieder aufnehmen möchten, drücken Sie die Taste  und

alle Kochzonen werden auf ihre ursprünglichen Einstellungen zurückgesetzt. Das Symbol „II“ verschwindet von den Displays.

3. Das Kochfeld wird für maximal 30 Minuten unterbrochen, danach schaltet sich das Kochfeld automatisch aus und geht in den Standby-Modus.
4. Sie können das Kochfeld jederzeit ausschalten und durch Drücken der Taste ① in den Standby-Modus gehen. Dadurch wird auch die Stop & Go-Funktion deaktiviert.

Booster-Funktion

Mit der Booster-Funktion kann die Kochzone für 5 Minuten mit maximaler Leistung eingeschaltet werden. Das 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 ausgewählten Kochzone blinkt 5 Sekunden lang das Symbol „P“. 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.

Flexizone

Das Kochfeld ist mit zwei Flexizonen ausgestattet. Jede Flexizone kann entweder als zwei separate Kochzonen oder als eine Kochzone verwendet werden.

Wenn Sie die Flexizone als eine Kochzone verwenden, können Sie das Kochgeschirr vom hinteren zur vorderen Kochzone und umgekehrt verschieben, ohne die Leistung der Kochzone anpassen zu müssen, auf der Sie das Kochgeschirr platziert haben.

Wenn Sie das Kochgeschirr verschieben, wird automatisch dieselbe Leistung für den Teil der Kochzone eingeschaltet und eingestellt, auf dem Sie das Kochgeschirr platziert haben. Die ursprüngliche Stelle, an dem das Geschirr aufgestellt war, schaltet sich aus.

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

1. Um die Flexizone zu aktivieren, drücken Sie zunächst die Tasten auf dem Bedienfeld, die der Flexizone entsprechen.
2. Verwenden Sie die Tasten +/-, um die Leistung der Flexizone einzustellen. Diese wird auf dem Display der Kochzone angezeigt.
3. Wenn Sie die Funktion der Flexizone abbrechen möchten, drücken Sie die Tasten auf dem Bedienfeld, die der jeweiligen Flexizone entsprechen. Auf dem Display der Kochzone ändert sich das Symbol = in das Symbol –.

Restwärmeanzeige

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

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

Bedienfeldsperre

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

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

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

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



Bemerkung:

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

Timer-Funktion

Mit der Timer-Funktion können Sie die Zeit einstellen, nach deren Ablauf der Signalton ertönt. Das Kochfeld 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 99 Minuten einstellen.
4. Zur schnellen Bestätigung drücken Sie erneut die Taste ① 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 ① 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 ① 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 99 Minuten einstellen.
5. Zur schnellen Bestätigung drücken Sie erneut die Taste ① und der Countdown beginnt sofort. Oder warten Sie, bis der Wert auf dem Display nicht mehr blinkt.
6. Auf dem Kochfeld, auf dem Sie die automatische Abschaltung eingestellt haben, leuchtet ein roter Punkt neben der Leistungsanzeige auf. 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. ⏸.

Automatische Abschaltung des Kochfeldes

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsfunktion des Kochfelds. Wenn Sie vergessen, das Gerät auszuschalten, schaltet es sich nach Ablauf der programmierten Zeit automatisch aus. Die programmierten Zeiten für verschiedene Leistungsstufen sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Leistung	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Automatische Abschaltzeit	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Überhitzungsschutz

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

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 Rösten oder Braten besonders vorsichtig zu sein, um eine Entzündung 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 an 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 vor und stellen Sie es an einem warmen Ort beiseite.

Bereiten Sie dann das Gemüse vor. Wenn es warm, aber noch knusprig ist, reduzieren Sie die 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 Kochfeld immer aus und lassen Sie es vollständig abkühlen, bis das Symbol „H“ auf den Displays verschwindet, bevor Sie es reinigen oder warten. Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.



Warnung:

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

Verwenden Sie keine Topfkratzer aus Kunststoff oder Metall, scharfe Reinigungsmittel, Chemikalien, Benzin, Lösungsmittel oder ähnliche Stoffe, um einzelne Teile des Geräts zu reinigen. Es könnte zu ernsthaften Schäden an der Oberfläche kommen.

Wischen Sie die Oberfläche des Kochfelds mit einem sauberen Küchentuch ab, das mit warmem Wasser und etwas neutralem Geschirrrreiniger angefeuchtet ist. Wischen Sie sie mit einem trockenen Tuch nach. Sie können auch Papiertücher zum Reinigen des Kochfelds verwenden.

Wenn das Kochfeld verschmutzt ist, z.B. durch angebrannte Lebensmittel, die überge-
laufen sind, verwenden Sie ein spezielles 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 Kochfeld keinen extremen Temperaturen aus, z.B. wischen Sie das hei-
ße Kochfeld 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 Zu-
cker, Süßigkeiten, Kunststoffe usw. direkt auf der Kochzone angebrannt werden, kann
die Oberfläche der Kochzone beschädigt werden. In diesem Fall müssen die ange-
brannten 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 Kochfeld NIEMALS mit einem Dampf- oder Hoch-
druckreiniger.**

PROBLEMLÖSUNG

Problem	Lösung
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Vergewissern Sie sich, dass die Stromzu- fuhr nicht unterbrochen worden ist.
	Überprüfen Sie, ob das Kochfeld richtig an das Stromnetz angeschlossen ist.

Das Kochfeld hat sich ausgeschaltet.	Vergewissern Sie sich, dass Sie die Kochzone nicht auf automatische Abschaltung eingestellt haben.
	Die Zeit, nach der sich das Kochfeld automatisch abschaltet ist abgelaufen – siehe „Automatische Abschaltung des Kochfelds“.
	Das Wasser ist aus dem Topf übergelaufen und ist in das Bedienfeld eingedrungen. Wischen Sie das Wasser vom Bedienfeld mit einem trockenen Küchentuch ab.
Die Bedienelemente sind inaktiv.	Vergewissern Sie sich, dass die Bedienfeldsperre nicht aktiviert ist.
	Das Wasser ist aus dem Topf übergelaufen und ist in das Bedienfeld eingedrungen. Wischen Sie das Wasser vom Bedienfeld mit einem trockenen Küchentuch ab.
Nach dem Abschalten der Kochzone erscheint auf dem Display das Symbol „H“.	Es handelt sich um eine normale Erscheinung. Das Symbol „H“ weist darauf hin, dass die Kochzone immer noch heiß ist und gefährlich zu berühren ist.
Die Oberfläche des Kochfelds 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 Kochfeld 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 in der obigen Tabelle angeführt ist oder das Problem nicht behoben werden konnte, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose und wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

Fehlermeldungen

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

Fehlermeldung	Ursache	Lösung
E1/E2	Abnormale Spannung.	Lassen Sie die Netzspannung überprüfen. Schalten Sie das Kochfeld ein, wenn die Spannung normal ist.
E3/E7	Defekter Wärmesensor.	Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E4/E6	Fehler des Temperatursensors des IGBT-Moduls.	
E5	Überhitzungsschutz: das Kochfeld wird überhitzt.	Schalten Sie das Kochfeld aus und lassen Sie es abkühlen. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

Děkujeme, že jste si koupili spotřebič značky SIGURO. Jsme vděční za vaši důvěru a je nám potěšením 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 na ochranu zájmu zaměstnanců, prevenci 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 e-mailové 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 v 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. K čištění výrobku se nesmí používat parní čistič.

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

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

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

Nebezpečí úrazu

24. Dbejte zvýšené opatrnosti. Hrany mohou být ostré a hrozí riziko poranění.
25. Čepel speciální škrabky na varné desky je velmi ostrá. Dbejte zvýšené opatrnosti, 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;
 - hotely, motely nebo podobná rezidenční zařízení (osobní použití);
 - zařízení typu „Bed & Breakfast“ (osobní použití).

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 zahřívat. Zkontrolujte, zda rukojeti nádobí

nepřesahují přes další zapnuté varné zóny. Nasměrujte rukojeti tak, aby nebylo možné o ně zavadit a byly mimo dosah dětí.

POPIS

Přehled

- 1 Varná zóna o výkonu 1800 W/2200 W
- 2 Varná zóna o výkonu 1800 W/2200 W
- 3 Varná zóna o výkonu 1800 W/2200 W
- 4 Varná zóna o výkonu 1200 W/1500 W
- 5 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 levé varné zóny
	Tlačítko přední levé varné zóny
	Tlačítko zadní pravé varné zóny
	Tlačítko přední pravé varné zóny
	Tlačítko časovače
	Displej časovače
	Tlačítko funkce Stop & Go
	Tlačítko funkce Booster
	Tlačítka k zapnutí/vypnutí levé flexi zóny
	Tlačítka k zapnutí/vypnutí pravé flexi zóny

TECHNICKÉ ÚDAJE

Napájení	220–240 V~ / 380–415 V~, 50/60 Hz
Příkon	7200 W
Výkon varných zón	1800/2200 W (levá zadní; ø 180 mm) 1800/2200 W (levá přední; ø 180 mm) 1800/2200 W (pravá zadní; ø 180 mm) 1200/1500 W (pravá přední; ø 180 mm)
Spotřeba energie ve vypnutém stavu	0,5 W
Doba potřebná k tomu, aby zařízení dosáhlo vypnutého stavu	20 minut
Rozměry varné desky	590 × 520 × 62 mm
Rozměry otvoru pro varnou desku	560 × 490 mm
Hmotnost	9,5 kg

INSTALACE

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

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

Výběr místa instalace

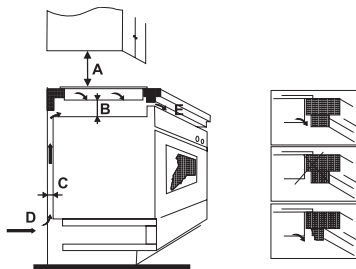
Při výběru místa instalace dbejte na to, aby bylo zajištěno řádné odvětrávání varné desky. Otvory pro přívod a odvod vzduchu nesmí být blokovány.

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

Neinstalujte varnou desku nad neodvětrávanou troubu, myčku nádobí apod.

Doporučené vzdálenosti jsou uvedeny v tabulce a na obrázku níže.

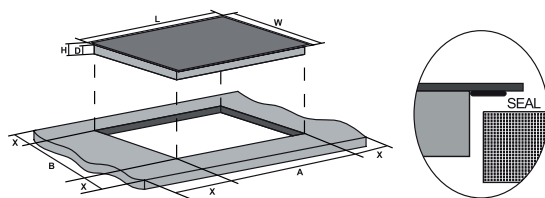
A	760 mm
B	50 mm (min)
C	20 mm (min)
D	Přívod vzduchu
E	Výstup vzduchu



Výřez otvoru pro varnou desku

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

Varná deska	L	W	H	D	A	B	X
	590 mm	520 mm	62 mm	58 mm	560 mm	490 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 tepluvzdorná, 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.

Nastavení polohy držáků

Po instalaci připevněte varnou desku k okraji pracovní desky pomocí čtyř držáků, které přišroubujte dva z pravé a dva z levé spodní strany varné desky.

Upravte jejich polohu podle konkrétní pracovní desky.

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.

Pokud je spotřebič připojován přímo k hlavnímu přívodu, musí být nainstalován všepólový jistič s minimálním rozpojením kontaktů 3 mm.

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.

**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 tepluvzdorná.

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

K čištění nepoužívejte parní čistič.

**Varování:**

Před připojením varné desky k elektrické síti zkontrolujte, zda:

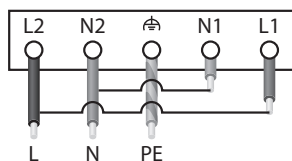
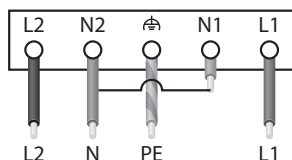
1. je domácí elektroinstalace vhodná pro výkon odebíraný varnou deskou.
 2. napětí odpovídá hodnotě uvedené na typovém štítku.
 3. úseky napájecího kabelu snesou zatížení uvedené na typovém štítku.
- K připojení varné desky k elektrické síti nepoužívejte adaptéry, redukce ani rozbočovače, protože mohou způsobit přehřátí nebo požár. Napájecí kabel se nesmí dotýkat žádných horkých částí a musí být umístěn tak, aby jeho teplota v žádném bodě nepřekročila 75 °C.

**Varování:**

Nechte kvalifikovaným elektrikářem zkontrolovat, zda je domácí elektroinstalace vhodná k instalaci varné desky bez úprav. Jakékoli změny smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

Postup instalace

Napájení varné desky by mělo být připojeno v souladu s příslušnou normou nebo vše-pólovým jističem. Spotřebič může být napájen střídavým napětím 220 V (jedna fáze) nebo střídavým napětím 380 V (dvě fáze) a napájecí kabel se připojuje následovně:

L-N: 220–240 V~**L1-L2: 380–415 V~ 2N**

L1  Hnědý

L2  Černý

PE  Zeleno-žlutý

N2  Šedý

N1  Modrý

1. Uvolněte šrouby, které drží víko schránky pro připojení vodičů.
2. Uvolněte šrouby koncovek kabelů.
3. Konec každého vodiče připevněte ke koncovkám. Podle potřeby použijte speciální nářadí.
4. Zajistěte šrouby koncovek.
5. Zavřete víko schránky a zajistěte šrouby.

POUŽITÍ

Dotykové ovládání

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

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

Každý dotyk ovládacího prvku je signalizován zvukovým doprovodem. Udržujte ovládací panel a jeho prvky čisté a suché. Nepokládejte na ně předměty (např. utěrku apod.). I malé množství vody může ztížit ovládání varné desky.

Vhodné nádobí

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

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

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

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

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

Materiál nevhodný k použití na indukční varné desce: čistá nerezová ocel, hliník nebo měď bez feromagnetického dna, sklo, dřevo, porcelán, keramika nebo kamenina.

Nikdy nepoužívejte na indukční varné desce nádobí z plastu nebo melaninu.

Používejte nádobí s rovným a hladkým dnem, které odpovídá průměru varné zóny.

Nepoužívejte nádobí se zubatým okrajem, kulatým dnem nebo s poškozeným dnem.

Nádobí z varné zóny zdvihněte směrem nahoru. Neposouvajte 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 (mm)	Minimální průměr (mm)
160	120
180	140

Zapnutí/vypnutí varné desky

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

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

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



Poznámka:

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

Zapnutí/vypnutí varné zóny

1. Na varnou zónu položte hrnec nebo nádobí. Ujistěte se, že jsou dno nádobí a plocha varné zóny čisté a suché. Zapněte varnou desku.
2. Stiskněte tlačítko varné zóny, kterou chcete používat.

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

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 nádobí není umístěno na středu varné zóny.
- Jakmile je zjednána náprava, varná zóna se spustí a začne hřát. Symbol z displeje zmizí. Pokud nebude zjednána náprava do 2 minut, displej varné zóny se automaticky vypne. Pokud na varnou zónu umístíte nádobí s malým průměrem dna, nevhodné nádobí nebo malé předměty (např. nůž, vidlička, klíče apod.), daná varná zóna se automaticky vypne po 1 minutě.



Poznámka:

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

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 jednu krátce tlačítko . Chod všech varných zón bude pozastaven a přestanou hřát. Na displejích se zobrazí „II“.
2. Pokud potřebujete pokračovat v chodu, stiskněte znovu tlačítko  a na všech varných zónách se obnoví původní nastavení. Symbol „II“ z displejů zmizí.
3. Chod varné desky bude přerušen na maximálně 30 minut, poté se varná deska automaticky vypne a přepne do pohotovostního režimu.
4. Varnou desku můžete kdykoli vypnout a přepnout do pohotovostního režimu stisknutím tlačítka . Tím zrušíte i funkci Stop & Go.

Funkce 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  pro zapnutí funkce Booster. Na displeji vybrané varné zóny se na 5 sekund rozblíká symbol „P“. 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  výkon nastavili) nebo na nejvyšší výkon.
4. Pokud potřebujete funkci Booster zrušit dříve, stiskněte tlačítko  nebo tlačítka +/- upravte výkon varné zóny.

Flexi zóna

Varná deska je vybavena dvěma flexi zónami. Každou flexi zónu je možné používat buď

jako dvě samostatné varné zóny, nebo jednu varnou zónu.

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

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

1. Abyste mohli aktivovat flexi zónu, stiskněte nejdříve tlačítka na ovládacím panelu, které odpovídají dané flexi zóně.
2. Tlačítka +/- nastavte výkon flexi zóny. Ten se zobrazí na displeji varné zóny.
3. Pokud potřebujete zrušit funkci flexi zóny, stiskněte tlačítka na ovládacím panelu, které odpovídají dané flexi zóně. Na displeji varné zóny se symbol = změni na –.

Indikátor zbytkového tepla

Po vypnutí varné zóny nebo celé varné desky zůstávají varné zóny po určitou dobu horké. V takovém případě se na displeji dané varné zóny zobrazí „H“. Nedotýkejte se varné zóny, která je označena indikátorem zbytkového tepla „H“, ani na ni nepokládejte 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 kuchyňské minutky

Funkce kuchyňské minutky umožňují 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 ① a indikátor nastavení časovače se rozblíká.
2. Tlačítka +/- nastavte dobu kuchyňské minutky. Stisknutím a podržením tlačítka +/- zrychlíte nastavení. Stisknutím a podržením tlačítka ① se nastavení času bude načítat v sekvenci: po jednotkách – po desítkách – potvrzení – po jednotkách atd.
3. Doba kuchyňské minutky můžete nastavit v rozmezí od 0 do 99 minut.
4. Pro rychlé potvrzení stiskněte znovu tlačítko ① 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. Doba automatického vypnutí můžete nastavit v rozmezí od 0 do 99 minut.
5. Pro rychlé potvrzení stiskněte znovu tlačítko  a odpočítávání se ihned spustí. Nebo vyčkejte, až hodnota na displeji časovače přestane blikat.
6. Vedle indikátoru výkonu varné desky, u které jste nastavili automatické vypnutí, se rozsvítí červený bod. Stisknutím tlačítka varné zóny zobrazíte zbývající dobu automatického vypnutí.
7. Pokud jste nastavili automatické vypnutí u více varných zón, na displeji časovače se odpočítává nejkratší doba. Červený bod vedle indikátoru výkonu varné zóny bliká.
8. Jakmile uplyne nastavená doba, varná zóna přestane hřát, automaticky se vypne a přepne do pohotovostního režimu.

Poznámka:



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

Automatické vypnutí varné desky

Automatické vypnutí je bezpečnostní ochranná funkce varné desky. Pokud ji zapomenete vypnout, dojde po uplynutí naprogramované doby automaticky k jejímu vypnutí. Naprogramované doby pro různé úrovně výkonu jsou uvedeny v tabulce níže:

Výkon	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Doba automatického vypnutí	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.

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. Při smažení nebo opékání je proto důležité zvýšit míru opatrnosti, aby nedošlo

ke vznícení nebo vážnému popálení.

Snižte množství tekutiny nebo tuku, abyste zkrátili dobu přípravy.

Mírný var

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

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

Příprava steaků

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

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

Otočte masem jen jednou. Přesná doba přípravy závisí na tloušťce 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 na teplém místě několik minut odpočinout.

Restování

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

Připravte si všechny suroviny. Smažení je velmi rychlé.

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

Rozehřejte pánev a přidejte asi dvě lžíce oleje.

Nejdříve připravte maso a uložte jej stranou na teplé místo.

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

Prohřejte všechny suroviny a okamžitě podávejte.

Nastavení výkonu

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

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

9	Smažení Opékání Přivedení k varu
---	--

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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



Varování:

Nikdy neponořujte spotřebič, přírodní kabel ani zástrčku přírodního kabelu do vody ani jiné tekutiny.

K čištění žádných částí spotřebiče nepoužívejte umělohmotné nebo kovové drátěnky, hrubé čistící 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 čistící prostředek na sklokeramické desky, který je dostupný v běžné obchodní síti. Při čištění dodržujte pokyny výrobce daného čistícího 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	Abnormální napětí.	Nechte napětí v síti zkontrolovat. Zapněte varnou desku poté, co je napětí normální.
E3/E7	Závada teplotního senzoru.	Obratťte se na autorizovaný servis.
E4/E6	Závada teplotního senzoru tranzistoru IGBT.	

E5	Ochrana proti přehřátí: varná deska je přehřátá.	Varnou desku vypněte a nechte vychladnout. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
----	---	---

Ďakujeme, že ste si kúpili spotrebič značky SIGURO. Sme vďační za vašu dôveru a je nám potešením vám prístroj na ďalších stránkach predstaviť a oboznámiť vás so všetkými jeho funkciami a spôsobmi použitia.

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

Ak potrebujete pomôcť s rozsiahlou údržbou alebo opravou výrobku, ktorá vyžaduje zásah do jeho vnútorných častí, je vám k dispozícii náš autorizovaný servis na 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 v prípade všetkých reklamácií alebo pozáručného servisu.

Najaktuálnejšiu 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. Na čistenie výrobku sa nesmie používať parný čistič.
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 na varnej doske s tukom alebo olejom bez dozoru môže byť nebezpečné a môže mať za následok vznik požiaru.
14. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť požiar vodou. 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 vstavané v spotrebiči. Používanie nesprávnych ochranných krytov môže spôsobiť nehody.

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

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

Nebezpečenstvo úrazu

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

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 môže

dôjsť k vzniku popálenín pri nesprávnej manipulácii.

50. Zabráňte tomu, aby sa vaše telo, oblečenie alebo iné predmety než vhodný riad dostali do kontaktu s povrchom varnej dosky, kým nevychladne.
51. Rukováti riadu sa môžu tiež zahrievať. Skontrolujte, či rukováti riadu nepresahujú cez ďalšie zapnuté varné zóny. Nasmerujte rukováti tak, aby nebolo možné o ne zavadiť a boli mimo dosahu detí.

POPIS

Prehľad

- 1 Varná zóna s výkonom 1800 W/2200 W
- 2 Varná zóna s výkonom 1800 W/2200 W
- 3 Varná zóna s výkonom 1800 W/2200 W
- 4 Varná zóna s výkonom 1200 W/1500 W
- 5 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 ľavej varnej zóny
	Tlačidlo prednej ľavej varnej zóny
	Tlačidlo zadnej pravej varnej zóny
	Tlačidlo prednej pravej varnej zóny
	Tlačidlo časovača
	Displej časovača
	Tlačidlo funkcie Stop & Go
	Tlačidlo funkcie Booster
	Tlačidlá na zapnutie/vypnutie ľavej flexi zóny
	Tlačidlá na zapnutie/vypnutie pravej flexi zóny

TECHNICKÉ ÚDAJE

Napájanie	220 – 240 V~ / 380 – 415 V~, 50/60 Hz
Príkon	7200 W
Výkon varných zón	1800/2200 W (ľavá zadná; ø 180 mm) 1800/2200 W (ľavá predná; ø 180 mm) 1800/2200 W (pravá zadná; ø 180 mm) 1200/1500 W (pravá predná; ø 180 mm)
Spotreba energie vo vypnutom stave	0,5 W
Čas potrebný na to, aby zariadenie dosiahlo vypnutý stav	20 minút
Rozmery varnej dosky	590 × 520 × 62 mm
Rozmery otvoru pre varnú dosku	560 × 490 mm
Hmotnosť	9,5 kg

INŠTALÁCIA

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

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

Výber miesta inštalácie

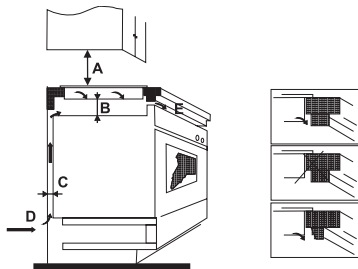
Pri výbere miesta inštalácie dbajte na to, aby bolo zaistené riadne odvetrávanie varnej dosky. Otvory na prívod a odvod vzduchu nesmú byť blokované.

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

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

Odporúčané vzdialenosti sú uvedené v tabuľke a na obrázku nižšie.

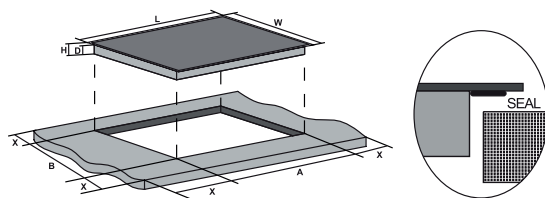
A	760 mm
B	50 mm (min)
C	20 mm (min)
D	Prívod vzduchu
E	Výstup vzduchu



Výrez otvoru pre varnú dosku

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

Varná doska	L	W	H	D	A	B	X
	590 mm	520 mm	62 mm	58 mm	560 mm	490 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.

Nastavenie polohy držiakov

Po inštalácii pripevnite varnú dosku k okraju pracovnej dosky pomocou štyroch držiakov, ktoré priskrutkujte – dva z pravej a dva z ľavej spodnej strany varnej dosky.

Upravte ich polohu podľa konkrétnej pracovnej dosky.

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.

Ak sa spotrebič pripája priamo k hlavnému prívodu, musí byť nainštalovaný všepólový istič s minimálnym rozpojením kontaktov 3 mm.

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.



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.



Varovanie:

Pred pripojením varnej dosky k elektrickej sieti skontrolujte, či:

1. je domáca elektroinštalácia vhodná pre výkon odoberaný varnou doskou.
2. napätie zodpovedá hodnote uvedenej na typovom štítku.
3. úseky napájacieho kábla znesú zaťaženie uvedené na typovom štítku.

Na pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti nepoužívajte adaptéry, redukcie ani rozbočovače, pretože môžu spôsobiť prehriatie alebo požiar.

Napájací kábel sa nesmie dotýkať žiadnych horúcich častí a musí byť umiestnený tak, aby jeho teplota v žiadnom bode neprekročila 75 °C.



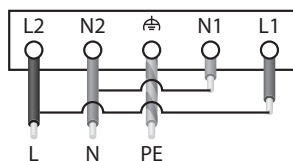
Varovanie:

Nechajte kvalifikovaným elektrikárom skontrolovať, či je domáca elektroinštalácia vhodná na inštaláciu varnej dosky bez úprav. Akékoľvek zmeny smie vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár.

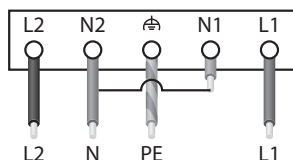
Postup inštalácie

Napájanie varnej dosky by malo byť pripojené v súlade s príslušnou normou alebo všepólovým ističom. Spotrebič môže byť napájaný striedavým napätím 220 V (jedna fáza) alebo striedavým napätím 380 V (dve fázy) a napájací kábel sa pripája nasledovne:

L – N: 220 – 240 V~



L1 – L2: 380 – 415 V~ 2N



L1  Hnedý

L2  Čierny

PE  Zeleno-žltý

N2  Sivý

N1  Modrý

1. Uvoľnite skrutky, ktoré držia veko schránky na pripojenie vodičov.
2. Uvoľnite skrutky koncoviek káblov.
3. Koniec každého vodiča pripevnite ku koncovkám. Podľa potreby použite špeciálne náradie.
4. Zaisťte skrutky koncoviek.
5. Zavrite veko schránky a zaisťte skrutkami.

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. Nekládte na ne predmety (napr. utierku a pod.). Aj malé množstvo vody môže sťažiť ovládanie varnej dosky.

Vhodný riad

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

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

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

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 meď 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 (mm)	Minimálny priemer (mm)
160	120
180	140

Zapnutie/vypnutie varnej dosky

Stlačte a podržte tlačidlo , 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. Zapnite varnú dosku.
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 riad 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.

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 . Chod všetkých varných zón sa pozastaví a prestanú hriať. Na displejoch sa zobrazí „II“.
2. Ak potrebujete pokračovať v chode, stlačte znovu tlačidlo  a na všetkých varných zónach sa obnoví pôvodné nastavenie. Symbol „II“ z displejov zmizne.
3. Chod varnej dosky bude prerušený na maximálne 30 minút, potom sa varná doska automaticky vypne a prepne do pohotovostného režimu.
4. Varnú dosku môžete kedykoľvek vypnúť a prepnúť do pohotovostného režimu stlačením tlačidla . Tým zrušíte aj funkciu Stop & Go.

Funkcia 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  na zapnutie funkcie Booster. Na displeji vybranej varnej zóny sa na 5 sekúnd rozbliká symbol „P“. 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  výkon nastavili) alebo na najvyšší výkon.
4. Ak potrebujete funkciu Booster zrušiť skôr, stlačte tlačidlo  alebo tlačidlami +/- upravte výkon varnej zóny.

Flexi zóna

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

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

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

1. Aby ste mohli aktivovať flexi zónu, stlačte najskôr tlačidlá na ovládacom paneli, ktoré zodpovedajú danej flexi zóne.
2. Tlačidlami +/- nastavte výkon flexi zóny. Ten sa zobrazí na displeji varnej zóny.
3. Ak potrebujete zrušiť funkciu flexi zóny, stlačte tlačidlá na ovládacom paneli, ktoré zodpovedajú danej flexi zóne. Na displeji varnej zóny sa symbol = zmení na –.

Indikátor zvyškového tepla

Po vypnutí varnej zóny alebo celej varnej dosky zostávajú varné zóny určitý čas horúce. V takom prípade sa na displeji danej varnej zóny zobrazí „H“. Nedotýkajte sa varnej zóny, ktorá je označená indikátorom zvyškového tepla „H“, ani na ňu nekladte 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 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 ① a indikátor nastavenia časovača sa rozblíkajú.
2. Tlačidlami +/- nastavte čas kuchynskej minútky. Stlačením a podržaním tlačidla +/- zrýchlite nastavenie. Stlačením a podržaním tlačidla ① 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 99 minút.

4. Na rýchle potvrdenie stlačte znovu tlačidlo ① 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 ④ 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 ④ sa nastavenie času bude načítať v sekvencii: po jednotkách – po desiatkach – potvrdenie – po jednotkách atď.
4. Čas automatického vypnutia môžete nastaviť v rozmedzí od 0 do 99 minút.
5. Na rýchle potvrdenie stlačte znovu tlačidlo ① 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 minútka ten najkratší čas, červený bod vedľa indikátora časovača bude blikať. Ak má automatické vypnutie ten najkratší čas, červený bod zodpovedajúcej varnej zóny bude blikať. Ak potrebujete skontrolovať čas kuchynskej minútky, zatiaľ čo sa odpočítava čas automatického vypnutia, stlačte krátko tlačidlo ④.

Automatické vypnutie varnej dosky

Automatické vypnutie je bezpečnostná ochranná funkcia varnej dosky. Ak ju zabudnete vypnúť, dôjde po uplynutí naprogramovaného času automaticky k jej vypnutiu. Naprogramované časy pre rôzne úrovne výkonu sú uvedené v tabuľke nižšie:

Výkon	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Čas automatického vypnutia	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.

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. Pri smažení alebo opekaní je preto dôležité 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 na teplom mieste niekoľko minút odpočinúť.

Restovanie

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

Prípravte si všetky suroviny. Smaženie je veľmi rýchle.

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

Rozohrejte panvicu a pridajte asi dve lyžice oleja.

Najskôr pripravte mäso a uložte ho nabok na teplé miesto.

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

Prehrejte všetky suroviny a okamžite podávajte.

Nastavenie výkonu

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

Výkon	Spôsob prípravy
1 až 2	Postupné a mierne ohriatie malého množstva potravín Rozpustenie čokolády, masla Príprava krehkých potravín, ktoré sa môžu ľahko spáliť Pomalé varenie

3 až 4	Ohrev potravín a tekutín Rýchly ohrev Príprava ryže
5 až 6	Príprava palacinek
7 až 8	Restovanie Príprava cestovín
9	Smaženie Opekanie Privedenie do varu

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením alebo akoukoľvek údržbou varnú dosku vždy vypnite a nechajte úplne vychladnúť, až symbol „H“ z displejov zmizne. Varnú dosku čistíte 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 prírodného kábla od sieťovej zásuvky a obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

Chybové hlásenia

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

Chybové hlásenie	Príčina	Riešenie
E1/E2	Abnormálne napätie.	Nechajte napätie v sieti skontrolovať. Zapnite varnú dosku po tom, čo je napätie normálne.
E3/E7	Porucha teplotného senzora.	Obráťte sa na autorizovaný servis.
E4/E6	Porucha teplotného senzora tranzistora IGBT.	
E5	Ochrana proti prehriatiu: varná doska je prehriata.	Varnú dosku vypnite a nechajte vychladnúť. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizovaný servis.

Köszönjük, hogy a SIGURO márka termékét választotta! 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 márkaszervízhez a siguro@alza.cz e-mailen, vagy hívja fel a vevőszolgálatunkat. A kényelmesebb ügyintézés érdekében ügyfélszolgálati részlegeinket összevontuk, így a fenti elérhetőségen nem csak a javítások és karbantartások megrendelése, hanem a reklamációk benyújtása, valamint a garancia utáni szervizelés is elérhető.

A legfrissebb használati útmutatót a www.siguro.net weblapon találja meg.

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 készülék tisztítását és karbantartását gyerekek csak felügyelet mellett végezhetik.
4. Az áramütések megelőzése érdekében, a készülék sérült hálózati vezetékeit csak márkaszervíz, vagy villanyszerelő szakember cserélheti ki.
5. **FIGYELMEZTETÉS!** Ha a felület megrepedt, akkor a készüléket azonnal kapcsolja ki és a hálózati vezetéket is húzza ki, ellenkező esetben a készülék áramütést okozhat.

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

Áramütés veszélye!

18. A jelen útmutatóban leírt előírások be nem tartása esetén akár halálos áramütés is érheti.
19. A készülék karbantartásának vagy tisztításának a megkezdése előtt a készüléket le kell választani az elektromos hálózatról (pl. a kismegszakító lekapcsolásával).
20. A készüléket le kell földelni.
21. Az elektromos bekötéseken munkát csak villanszerelő szakember végezhet.
22. Ha a készülék felső lapja repedt vagy sérült, akkor a készüléket bekapcsolni és használni tilos. A készüléket kapcsolja le és feszültségmentesítse, majd forduljon a 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 villanszerelő szakember kötheti be az elektromos hálózatra.
31. A készüléket egy főkapcsolón keresztül kell az elektromos hálózathoz csatlakoztatni. A főkapcsoló lekapcsolásával a készüléknek feszültségmentes állapotba kell kerülnie.
32. A készülék szakszerűtlen telepítése esetén a garancia és a kárfelelősség is megszűnik.
33. A bekapcsolt készüléket ne hagyja felügyelet nélkül.
34. A készüléket ne használja lerakó vagy tároló felületként.
35. A készülékre ne helyezzen idegen tárgyakat vagy eszközöket.
36. A készülék közelében ne használjon és ne tároljon olyan tárgyakat és eszközöket, valamint elektronikákat, amelyek érzékenyek a mágneses mező hatására (pl. bankkártyát, memóriakártyát, számítógépet, MP3 lejátszót stb.).
37. A készüléket a helyiség levegőjének a fűtéséhez használni tilos.
38. A gyerekeket tartsa távol a készüléktől, előzze meg, hogy a gyerekek a készülékkel játsszanak 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 feneke, 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, motelok és egyéb szállásadó helyek, ahol a készüléket a vendégek használják;
 - „Bed & Breakfast” típusú szálláshelyek, turistaszállások, ahol a készüléket a vendégek használják.

Egészségügyi kockázat

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

47. A nem megfelelő használat akár halálos balesetet is okozhat.

Égési sérülés veszélye!

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

A KÉSZÜLÉK RÉSZEI

A készülék részei

- 1 1800/2200 W-os főzőzóna
- 2 1800/2200 W-os főzőzóna
- 3 1800/2200 W-os főzőzóna
- 4 1200/1500 W-os főzőzóna
- 5 Működtető panel



Működtető panel

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

MŰSZAKI ADATOK

Tápellátás	220–240 V~ / 380–415 V~, 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	7200 W
Főzőzónák teljesítményei	1800/2200 W (bal hátsó; ø 180 mm) 1800/2200 W (bal első; ø 180 mm) 1800/2200 W (jobb hátsó; ø 180 mm) 1200/1500 W (jobb első; ø 180 mm)
Energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban	0,5 W
Nyugalmi állapot a készülék automatikus kikapcsolásához	20 perc
A főzőlap mérete	590 × 520 × 62 mm
Munkalap nyílás méret a főzőlap beépítéséhez	560 × 490 mm
Tömeg	9,5 kg

TELEPÍTÉS

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

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

A telepítési hely kiválasztása

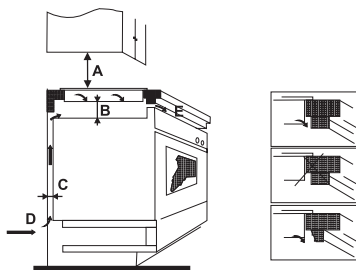
A telepítés helyének a kiválasztásakor vegye figyelembe, hogy biztosítani kell a főzőlap megfelelő szellőztetését. A levegő beszívó és kifúvó nyílásokat nem szabad eltakarni vagy blokkolni.

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

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)

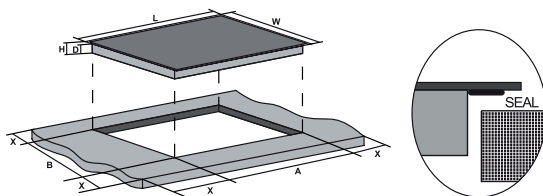


D	Levegő elszívó
E	Levegő kimenet

Munkalap nyílás méret a főzőlap beépítéséhez

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

Fő-zőlap	L	W	H	D	A	B	X
	590 mm	520 mm	62 mm	58 mm	560 mm	490 mm	50 mm



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

A munkalap vastagsága legyen legalább 30 mm.

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

Felragasztott szivacsos tömítés

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

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

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

A FŐZŐLAPOT A FELRAGASZTOTT TÖMÍTÉS NÉLKÜL NE TEGYE A NYÍLÁSBA!

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

Tartók helyzetének a beállítása

A telepítés után a főzőlapot rögzítse a munkalaphoz négy darab tartó segítségével. két darabbal a bal oldalon, két darabbal a jobb oldalon rögzítse a főzőlapot a munkalap alsó feléhez.

A tartókat az adott munkalap méretéhez állítsa be.

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.

Közvetlen csatlakoztatás esetén a készülék és az elektromos hálózat közé egy kapcsolót kell beépíteni, amely lekapcsolja az összes fázist, és amelyben az érintkezők közti légrés legalább 3 mm.

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

A hálózati vezetéket ne törje meg, és ne hajtogassa, valamint ne terhelje meg erővel. Az elektromos bekötést rendszeresen ellenőriztesse le villanyszerelő szakemberrel.



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 fal és egyéb anyagok, valamint tárgyak legyenek hőállóak.

A munkalap és a ragasztó is legyen hőálló.

A készüléket gőzt képző készülékekkel tisztítani tilos.



Figyelmeztetés!

Az elektromos hálózathoz való csatlakoztatás előtt ellenőrizze le, hogy:

1. a lakás elektromos rendszere alkalmas-e a főzőlap biztonságos működtetéséhez;
2. a tápfeszültség megfelel-e a készülék típuscímkéjén feltüntetett tápfeszültségnek;
3. az adott hálózati ág vezetéke terhelhető-e a készülék működtetéséhez szükséges árammal.

A főzőlapot tilos elosztóhoz, hosszabbítóhoz stb. csatlakoztatni, a nagy áramfelvétel a vezeték túlmelegedését és akár tüzet is okozhat.

A tápvezeték nem érhet hozzá forró tárgyakhoz és felületekhez (pl. sütőhöz). Biztosítani kell, hogy a tápvezeték környezetében a hőmérséklet ne lépje túl a 75 °C-ot.

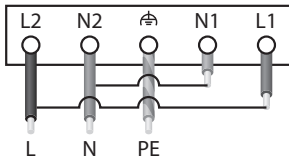
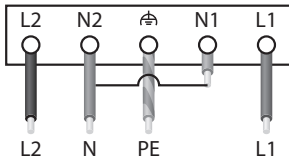


Figyelmeztetés!

Villanyszerelő szakemberrel ellenőriztesse le a lakás elektromos rendszerének, és az adott áramkör megfelelőségét a főzőlap biztonságos üzemeltetéséhez. Az elektromos rendszeren átalakításokat és javításokat csak villanyszerelő szakember hajthat végre.

A telepítés folyamata

A főzőlapot az érintésvédelmi előírások szerint, egy többpólusú kapcsolón keresztül kell az elektromos hálózathoz csatlakoztatni. A készülék üzemeltethető: 230 V-ról (egy fázis) vagy 400 V-ról (két fázis), a tápkábelt a következő módon kell bekötni:

L-N: 220–240 V~**L1-L2: 380–415 V~ 2N**

L1		Barna
L2		Fekete
PE		Zöld/sárga
N2		Szürke
N1		Kék

1. Csavarozza ki a kapocsdoboz fedelet rögzítő csavarokat.
2. Lazítsa meg a sorkapocs kábelrögzítő csavarokat.
3. Kösse be a vezetékeket az ábra szerint. Szükség esetén használjon speciális szerszámokat.
4. A vezetékek csupasz végeit csavarral rögzítse a sorkapocsban.
5. A doboz fedelet szerelje vissza.

HASZNÁLAT

Érintéses működtetés

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

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

A működtető elem megérintése után sípszó hallatszik.

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

Megfelelő edények

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

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

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

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

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

Az indukciós főzőlapon ne használjon műanyag vagy melamin bevonatú edényeket.

Az edény fenéke legyen síma, az átmérője feleljen meg a főzőzóna átmérőjének.

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

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

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

Főzőzóna (mm)	Minimális átmérő (mm)
160	120
180	140

A főzőlap be- és kikapcsolása

Nyomja meg és tartsa benyomva a  gombot, sípszó jelzi a készülék bekapcsolását.

A teljesítmény és az időkapcsoló kijelzőn a „-” jel megjelenése a készenléti üzemmód bekapcsolását mutatja. A készülék használatra kész.

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

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



Megjegyzés:

a főzőlap 1 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 fenéke és a főzőlap

felülete is legyen száraz. Kapcsolja be a főzőlapot.

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 fenéktátrője 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 fenéktátrője túl kicsi, 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 lekapcsol.



Megjegyzés:

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

Stop & Go funkció

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

1. A főzés szüneteltetéséhez nyomja meg a egyszer röviden a  gombot. A főzőzónák fűtése ideiglenesen kikapcsol. A kijelzőn a „II” felirat jelenik meg.
2. A főzés folytatásához ismét nyomja meg a  gombot, a főzőzónák a korábbi beállításokkal működnek tovább. A kijelzőről eltűnik a „II” jel.
3. A főzést legfeljebb csak 30 percig lehet szüneteltetni, ha ennél hosszabb ideig szünetelteti a főzést, akkor a készülék automatikusan lekapcsol és átkapcsol készenléti üzemmódba.
4. A főzőlapot bármikor lekapcsolhatja (és készenléti üzemmódba kapcsolja át) a  gomb megérintésével. Ez törli a Stop & Go funkciót is.

Booster funkció

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

1. Érintse meg annak a főzőzónának a gombját, amelyet használni kíván.
2. A Booster funkció bekapcsolásához érintse meg a  gombot. A kiválasztott főzőzóna kijelzőjén 5 másodpercig a „P” 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 **B** gombbal valamilyen teljesítményt már előtte beállított), vagy a legnagyobb teljesítményre.

- Ha az alapértelmezett működési idő vége előtt (5 perc) szeretné kikapcsolni a Booster funkciót, akkor érintse meg a **B** gombot, vagy a +/- gombokkal állítson be más teljesítményt.

Flexi főzőzóna

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

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

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

- A flexi zóna aktiválásához érintse meg a működtető panelen az adott flexi zónának megfelelő gombot.
- A +/- gombokkal állítsa be a flexi zóna teljesítményét. A teljesítményt a főzőzóna kijelzője mutatja.
- A flexi zóna kikapcsolásához érintse meg a működtető panelen az adott flexi zónának megfelelő gombot. A kijelzőn a „=” jel megváltozik „-” jelle.

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 **1** és a **2** gomb kivételével, minden más működtető elem le van blokkolva.

Nyomja meg a **2** 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 bekapcsolat készüléken kell végrehajtani. Nyomja meg és 3 másodpercig tartsa benyomva a **2** gombot, amíg sípszó nem hallatszik. A „Lo” felirat eltűnik a kijelzőről.



Megjegyzés:

a **1** 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.

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. Nyomja 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 99 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 99 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

Az automatikus főzőlap kikapcsolás egy biztonsági funkció. Ha elfelejti kikapcsolni a főzőlapot, akkor a beállított idő eltelte után a készülék automatikusan kikapcsol. A beállított (programozott) idő függ a használt főzőteljesítménytől (lásd az alábbi táblázatot):

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

Automatikus kikapcsolás ideje	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.

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. Olajban vagy zsírban sütéskor ezért legyen nagyon körültekintő, nehogy a forró zsír égési sérülést vagy tüzet okozzon.

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

Lassú főzés

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

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

Steak sütése

A steak húst a sütés előtt szobahőmérsékleten hagyja pihenni legalább 20 percet.

Használjon vastag fenekű serpenyőt. A steak szelet mindkét oldalát kenje meg vékonyan olajjal, és öntsön kis mennyiségű olajat a forró serpenyőbe is, majd a hússzeletet tegye a forró serpenyőbe.

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

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

A feldolgozás 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 tisztítószerkeket, 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 szennyeződésekkel 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 szennyeződésekkel éles élű kaparóval lehet a főzőlapról eltávolítani.

**Figyelmeztetés!**

A készüléket tilos gőzt képző tisztítókészülékkel vagy nagynyomású mosóval.

PROBLÉMAMEGOLDÁS

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

Ha a problémát a táblázatban leírtak szerint nem tudta megszüntetni, akkor a készüléket kapcsolja le és húzza ki a hálózati vezetéket 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	Nem megfelelő feszültség.	Ellenőriztesse le a hálózati feszültséget. A hiba megszűnése után ismét használhatja a készüléket.
E3/E7	Hőelem hiba.	Forduljon a márkaszervizhez.
E4/E6	IGBT tranzisztor hőelem hiba.	
E5	Túlmelegedés elleni védelem: a főzőlap túl meleg.	A készüléket kapcsolja le és várja meg a lehűlését. Amennyiben a hiba nem szűnik meg, akkor 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 pomáháte chránit životní prostředí. Pro podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku se prosím obraťte na místní úřad zabývající se likvidací domovního odpadu, poskytovatele služeb zabývajících se likvidací domovního odpadu

nebo 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 megfelelési nyilatkozata a www.alzashop.com/DoC címen érhető el. Az Európai Unióban értékesített termékek megfelelnek az elektromos és elektronikai berendezésekben való egyes veszélyes anyagok használatának korlátozására vonatkozó 2011/65/EU (RoHS) irányelvnek.

R20250602



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