

SILVERCREST®



PDF ONLINE
www.lidl-service.com



DOUBLE INDUCTION HOB SDI 3500 B3

FR BE

PLAQUE À INDUCTION DEUX FOYERS

Mode d'emploi et consignes de sécurité

NL BE

DUBBELE INDUCTIEKOOKPLAAT

Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

DE AT

DOPPEL-INDUKTIONSKOCHPLATTE

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

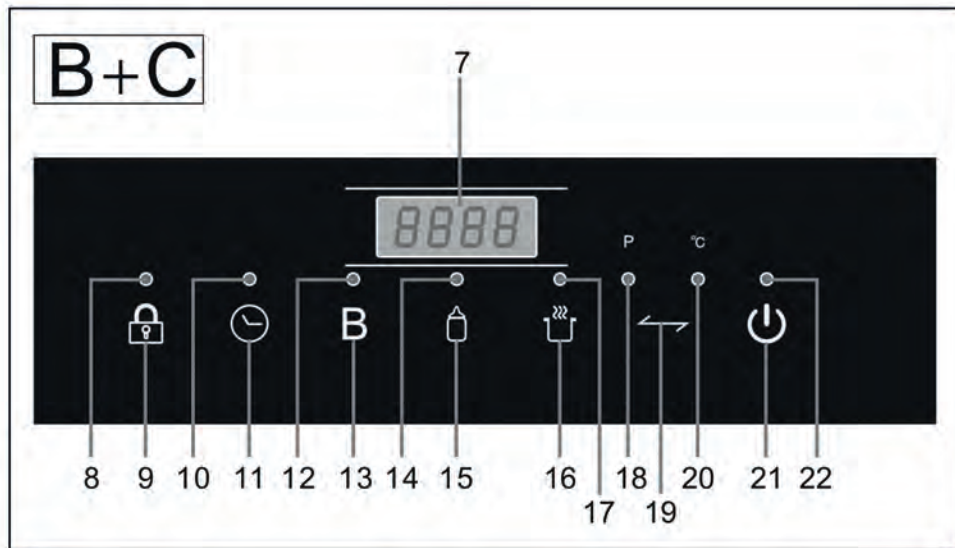
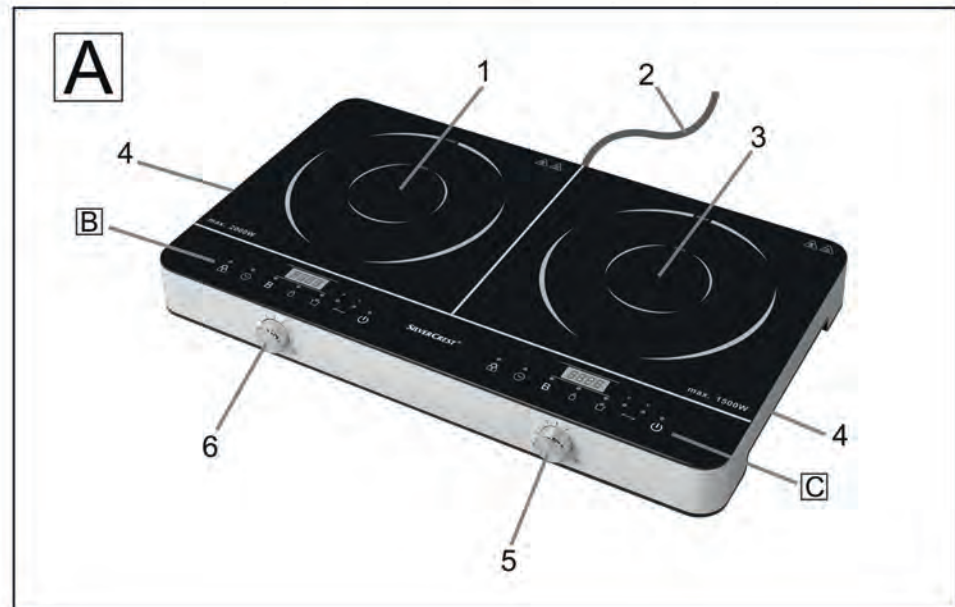
Version des informations - Datum nieuwste versie
Stand der Informationen:
10/2019 - Ident.-No.: SDI 3500 B3 102019-1

IAN 329299_1904

DK NL BE

IAN 329299_1904

NL BE



| | |
|-------------------------|-----------|
| Français | 2 |
| Nederlands | 39 |
| Deutsch | 71 |

Table des matières

| | |
|---|-----------|
| 1. Utilisation prévue | 3 |
| 2. Contenu de l'emballage | 5 |
| 3. Commandes et affichages..... | 6 |
| 4. Spécifications techniques | 7 |
| 5. Instructions de sécurité | 7 |
| 6. Avant de commencer | 22 |
| 6.1 Introduction à la cuisson sur plaque à induction..... | 22 |
| 6.2 Batterie de cuisine adéquate..... | 23 |
| 7. Mise en route..... | 23 |
| 7.1 Installation et branchement..... | 23 |
| 7.2 Utilisation | 23 |
| 7.2.1 Réglages de température et de puissance | 26 |
| 7.3 Niveaux de puissance et puissance électrique associée..... | 27 |
| 7.4 Utilisation de la minuterie pour éteindre la plaque..... | 27 |
| 7.5 Verrouillage de sécurité enfants | 28 |
| 7.6 Fonction de maintien au chaud | 29 |
| 7.7 Fonction lait..... | 29 |
| 7.8 Fonction boost | 29 |
| 8. Entretien/nettoyage | 30 |
| 9. Résolution des problèmes..... | 30 |
| 10. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut | 32 |
| 11. Conformité..... | 32 |
| 12. Informations concernant la garantie..... | 33 |

Félicitations !

En achetant la double plaque chauffante à induction SilverCrest SDI 3500 B3, dénommée ci-après « la plaque chauffante à induction », vous avez choisi un produit de qualité.

Avant de l'utiliser, veuillez vous familiariser avec son fonctionnement et lire ce manuel d'utilisation avec la plus grande attention. Veuillez à respecter les consignes de sécurité et n'utilisez la plaque chauffante à induction que de la manière décrite dans le manuel d'utilisation et pour les usages indiqués.

Conservez ce manuel d'utilisation dans un endroit sûr. Si vous cédez la plaque chauffante à induction à quelqu'un d'autre, veuillez à lui remettre également tous les documents qui s'y rapportent.

1. Utilisation prévue



Cette plaque chauffante à induction a été conçue exclusivement pour une utilisation à l'intérieur, dans des espaces clos et secs.

Cette plaque chauffante à induction n'a pas été conçue pour être utilisée dans des environnements poussiéreux ou exposés à une température ou une humidité excessive (salle de bain, par exemple).

Ce produit est destiné à un usage privé et non à un usage commercial.

La plaque chauffante à induction SDI 3500 B3 peut être utilisée pour préparer et cuisiner des aliments et les garder au chaud dans des récipients de cuisson adaptés. Elle est portable et facile à utiliser grâce à son panneau de commande tactile.

Cet appareil satisfait à toutes les normes de conformité CE et aux autres normes qui s'appliquent. Toute modification apportée à l'appareil et non expressément approuvée par le fabricant peut avoir pour conséquence que ces normes ne sont plus respectées.

Informations sur les plaques de cuisson électriques domestiques

| | Symbole | Valeur |
|--|---|------------------------------|
| Code du modèle | x | SDI 3500 B3 |
| Type de plaque | x | Électrique |
| Nombre de brûleurs et surfaces de cuisson | x | 2 |
| Technologie de chauffe (brûleurs et surfaces de cuisson à induction, brûleurs radiants, plaques chauffantes) | x | Induction |
| Pour surfaces de cuisson et plaques chauffantes circulaires : diamètre de la zone utilisable pour chaque surface de cuisson électrique, avec une précision de 5 mm | Ø | 22 cm + 22 cm |
| Pour surfaces de cuisson et plaques chauffantes non circulaires : longueur et largeur de la zone utilisable pour chaque surface de cuisson électrique et chaque plaque chauffante électrique, avec une précision de 5 mm | L l | - |
| Consommation électrique pour chaque surface de cuisson, par kg | Consommation électrique surface de cuisson électrique | 189,9 Wh/kg + 192,3 Wh/kg |
| Consommation électrique de la plaque par kg | Consommation électrique plaque électrique | 191,1 Wh/kg |

Méthode de test :

Le produit a été testé en conformité avec les normes de test suivantes :

DIN EN 60350-2: 2013+A11 : 2014, Appareils de cuisson électrodomestiques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction.

(testé en conformité avec le Règlement (UE) N° 66/2014, Annexe I, Section 2 et 2.2)

Informations relatives à la réduction de l'impact environnemental :

Utilisez exclusivement la plaque chauffante à induction avec des récipients de cuisson compatibles avec l'induction. N'utilisez jamais d'« adaptateurs pour induction ». Ils réduisent considérablement l'efficacité énergétique des plaques à induction (température dans le récipient par rapport à l'énergie utilisée) et annulent tous les avantages d'une plaque chauffante de ce type. Ceci est dû au transfert de chaleur entre l'adaptateur et la base du récipient de cuisson. Le processus dure alors plus longtemps et de l'énergie est gaspillée.

Mauvaise utilisation prévisible

La plaque chauffante à induction n'est pas conçue pour être utilisée avec une minuterie externe ou avec un système de commande à distance séparé.



Risques de brûlure !

Ne placez pas d'autres éléments (ex : couverts, ustensiles de cuisine, couvercles, etc.) sur la zone de cuisson (1, 3). Ils pourraient devenir très chauds et causer des brûlures.






2. Contenu de l'emballage

Sortez la plaque chauffante à induction et tous les accessoires de l'emballage. Retirez les matériaux d'emballage et vérifiez que tous les composants sont complets et intacts. Si un ou plusieurs composants manquent ou sont endommagés, veuillez contacter le fabricant. Voir « Informations concernant la garantie » à la page 33. Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants et veillez à les éliminer comme il se doit.


- Plaque chauffante à induction SilverCrest SDI 3500 B3
- Le présent manuel d'utilisation

3. Commandes et affichages

Ce manuel d'utilisation inclut une couverture dépliant. L'intérieur de la couverture comporte une illustration de la plaque chauffante à induction avec des numéros. Voici la liste des éléments auxquels correspondent les numéros :

- 1** Zone de cuisson de gauche
- 2** Cordon d'alimentation
- 3** Zone de cuisson de droite
- 4** Creux de maintien
- 5** Bouton de réglage rotatif de la zone de cuisson de droite (- Diminution du niveau / + Augmentation du niveau)
- 6** Bouton de réglage rotatif de la zone de cuisson de gauche (- Diminution du niveau / + Augmentation du niveau)
- B** Panneau de commande de la zone de cuisson de gauche
- C** Panneau de commande de la zone de cuisson de droite
- 7** Écran
- 8** Voyant de verrouillage de sécurité enfants
- 9** Commande tactile du verrouillage de sécurité enfants 
- 10** Voyant de minuterie
- 11** Commande tactile de la minuterie 
- 12** Voyant de la fonction boost
- 13** Touche B (fonction boost) **B**
- 14** Voyant de la fonction lait
- 15** Touche de la fonction lait 
- 16** Touche de la fonction de maintien au chaud 
- 17** Voyant de la fonction de maintien au chaud
- 18** Indicateur de niveau de puissance
- 19** Touche de fonction ↔ (permet de basculer entre l'affichage du niveau de puissance et de la température)
- 20** Voyant de température
- 21** Bouton marche/arrêt 
- 22** Voyant d'état

4. Spécifications techniques

| | |
|--|---|
| Fabricant : | SilverCrest |
| Nom du modèle : | SDI 3500 B3 |
| Tension de fonctionnement : | 220 - 240 V \sim (CA), 50/60 Hz |
| Puissance : | 3500 W Zone de cuisson de gauche (1) : 10 niveaux de puissance, maxi 2000 W ou 19 niveaux de température : 60 à 240 °C par incréments de 10 °C Zone de cuisson de droite (3) : 7 niveaux de puissance, maxi 1500 W ou 19 niveaux de température : 60 à 240 °C par incréments de 10 °C |
| Affichages : | 4 caractères avec éclairage par LED de couleur rouge par écran |
| Minuterie : | Compte à rebours de 3 heures, par incréments d'une minute |
| Panneaux de commande : | Commandes tactiles (de 9 à 21) et boutons de réglage rotatifs (5, 6), verrouillage de sécurité enfants pour chacune des deux zones de cuisson (1, 3) |
| Longueur du cordon d'alimentation : | 2.00 m |
| Dimensions : | env. 58 cm x 34 cm x 7,2 cm (l x P x H) |
| Poids : | env. 4900 g |
| Diamètre inférieur maxi du récipient de cuisson : | 22 cm |
| Diamètre inférieur minimum du récipient de cuisson : | 10 cm |
| Classe de protection II |  |

5. Instructions de sécurité

Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, veuillez lire attentivement les consignes de sécurité

suyvantes et tenir compte de tous les avertissements, même si vous êtes habitué à manipuler des appareils électroniques. Conservez ce mode d'emploi en lieu sûr afin de pouvoir vous y reporter à tout moment. Si vous vendez ou cédez cet appareil à une tierce personne, veuillez à lui remettre également ce mode d'emploi. Il fait partie du produit.

Explication des symboles

Dans ce manuel d'utilisation, les symboles suivants sont utilisés pour vous avertir des dangers éventuels. Certains de ces symboles sont présents sur le produit lui-même afin d'informer l'utilisateur des risques potentiels.



Risques de brûlure !

Ce symbole indique la présence de surfaces chaudes.



Ne pas toucher !

Cet avertissement vous informe qu'il ne faut pas toucher la surface de la zone de

cuisson (1, 3).



AVERTISSEMENT !

Ce symbole indique la présence d'informations importantes concernant l'utilisation sans risque de ce produit et la sécurité de l'utilisateur. Il vous informe de risques qui, si vous n'y prenez pas garde, pourraient mettre en danger votre vie et votre intégrité physique, causer des blessures ou des dommages matériels.



Risque d'électrocution !

Ce symbole vous informe de risques qui, si vous n'y prenez pas garde, pourraient mettre en danger votre vie et votre intégrité physique suite à une électrocution.



Risque d'incendie !

Ce symbole vous avertit qu'un incendie pourrait démarrer si vous n'y prenez pas garde.



Ce symbole signale la présence d'informations supplémentaires sur le sujet.

Enfants et personnes handicapées

Ces appareils peuvent être utilisés par les enfants de plus de 8 ans, par les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui ne possèdent pas les connaissances ou l'expérience nécessaires, à condition qu'ils soient supervisés, qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une bonne utilisation de l'appareil, et qu'ils aient compris les risques existants. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par les enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés pendant ces opérations.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation (2).



Risque d'étouffement !

L'emballage n'est pas un jouet. Ne laissez pas

les enfants jouer avec les sacs en plastique. Ils risqueraient de s'étouffer.



Risque de chute d'objets !

Veillez à ce que les enfants ne puissent pas faire tomber l'appareil de la surface de travail en tirant sur le cordon d'alimentation (2). Vous pourriez vous blesser.

Maintenez l'appareil hors de portée des enfants.

Consignes générales de sécurité



Risques de brûlure !

- *Ne placez pas d'autres éléments (ex : couverts, ustensiles de cuisine, couvercles, etc.) sur les zones de cuisson (1, 3). Ils pourraient devenir très chauds et causer des brûlures.*
- *Ne touchez pas la surface de la zone de cuisson (1, 3) sur laquelle un récipient de cuisson a précédemment été posé. Une fois le récipient retiré, la surface de la zone de*

cuisson (1, 3) peut encore être très chaude.



Risque d'incendie !

- *L'huile et les graisses prennent feu si elles sont chauffées excessivement. Soyez donc très attentifs lorsque vous chauffez de l'huile ou des graisses. Ne laissez jamais d'huile ou de graisse chaude sans surveillance.*
- ***Risque d'explosion !*** *N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse en feu avec de l'eau. À la place, étouffez le feu en couvrant le récipient de cuisson avec un couvercle ou une assiette bien ajustés. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.*
- ***Risque d'explosion !*** *Ne faites pas chauffer de liquides ou d'aliments dans des récipients fermés tels que des boîtes de conserve.*
- *Ne placez pas l'appareil sur des surfaces*

en tissu telles qu'une nappe.

- *Ne placez pas l'appareil sur des surfaces métalliques. Ces dernières peuvent vite chauffer et causer un incendie.*
- *Ne placez jamais l'appareil sous des éléments inflammables tels que des rideaux.*
- *Les ouvertures situées sur la partie inférieure du produit ne doivent jamais être couvertes. Ménagez un espace libre d'au moins 10 cm tout autour de l'appareil et d'au moins 60 cm au-dessus afin de garantir un refroidissement suffisant.*
- *Attendez que les zones de cuisson (1, 3) aient complètement refroidi avant de nettoyer l'appareil. Sinon, vous pourriez vous brûler.*



Risque d'électrocution !

- *Veillez à ne pas endommager le boîtier et le cordon d'alimentation (2) de la plaque*

chauffante de quelque manière que ce soit. Ne remplacez jamais un câble défectueux vous-même. Contactez plutôt notre centre d'assistance clientèle (voir « Informations concernant la garantie » à la page 33). Un boîtier ou un cordon d'alimentation (2) endommagés présentent un risque d'électrocution.

- *N'ouvrez jamais le boîtier de la plaque chauffante à induction : les composants situés à l'intérieur ne nécessitent aucun entretien. Tout boîtier ouvert présente un risque d'électrocution.*
- *En cas de fumée, d'odeur ou de bruit inhabituel, éteignez immédiatement l'appareil et débranchez-le de la prise de courant. Si cela se produit, ne continuez pas d'utiliser l'appareil et faites-le vérifier par un expert. Ne respirez jamais la fumée provenant d'un appareil probablement en*

feu. Si vous avez accidentellement respiré de la fumée, consultez immédiatement un médecin. L'inhalation de fumée est dangereuse pour la santé.

- *Veillez à ce que le cordon d'alimentation (2) ne puisse pas être endommagé par des arêtes tranchantes ou des points chauds. N'enroulez pas le cordon d'alimentation (2) autour de la plaque chauffante à induction.*
- *Veillez à ce que le cordon d'alimentation (2) ne puisse pas être écrasé ou aplati.*
- *Même lorsqu'elle est éteinte, la plaque chauffante à induction n'est pas totalement déconnectée de l'alimentation électrique. Pour la déconnecter complètement du secteur, la fiche d'alimentation doit être retirée de la prise de courant.*
- *Pour débrancher le cordon*

d'alimentation (2), tirez toujours sur sa fiche et non sur le cordon lui-même.

- *Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant si vous rencontrez des problèmes quels qu'ils soient, si vous n'utilisez pas l'appareil, avant de le nettoyer et en cas d'orage.*
- *Si vous remarquez des dégâts visibles sur la plaque chauffante à induction ou le cordon d'alimentation (2), éteignez l'appareil, débranchez-le de la prise de courant et contactez le centre d'assistance clientèle (voir « Informations concernant la garantie » à la page 33).*
- *Ne branchez la plaque chauffante à induction que sur une prise de courant correctement installée et facile d'accès dont la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Une fois l'appareil branché, la prise de courant doit*

être facilement accessible afin que vous puissiez le débrancher rapidement en cas d'urgence.

- *N'immergez jamais la plaque chauffante à induction, le cordon d'alimentation (2) ou la fiche dans de l'eau ou d'autres liquides. Si des liquides ont pénétré dans le produit, débranchez la fiche de la prise de courant immédiatement et contactez le centre d'assistance clientèle (voir « Informations concernant la garantie » à la page 33).*
- *Si le verre situé sur les zones de cuisson (1, 3) se trouve fissuré ou cassé, éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant afin d'éviter tout risque d'électrocution.*
- *Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.*



Dangers dus aux champs électromagnétiques !

Les appareils médicaux (pacemakers, aides auditives, etc.) peuvent être influencés et endommagés par les champs électromagnétiques. Respectez la distance de sécurité recommandée par le fabricant de l'appareil.



Dommages causés par les champs électromagnétiques !

Gardez la plaque chauffante à induction à au moins 1 m des appareils qui pourraient être affectés par les champs électromagnétiques (ex : supports de stockage magnétiques, appareils électroniques, montres, etc.).



Avertissement relatif aux dommages matériels

- *Ne chauffez pas de récipients de cuisson vides. Ils pourraient rapidement surchauffer*

et cela pourrait endommager à la fois les récipients et l'appareil.

- *Veillez à ce que la plaque chauffante à induction ne soit pas soumise à des vibrations excessives car le verre des zones de cuisson (1, 3) pourrait alors se briser. Faites attention de ne pas laisser tomber la plaque chauffante à induction ! Si le verre se trouve cassé, vous risquez de vous blesser !*
- *Respectez le poids maximum supporté par la plaque chauffante à induction (faites particulièrement attention lorsque vous préparez des soupes et des ragoûts). Le poids total des récipients de cuisson et de leur contenu ne doit pas dépasser les 10 kg.*
- *Si vous essayez de gratter du caramel sur la plaque chauffante à induction vous risquez de l'abîmer. Si vous renversez sur la plaque des aliments contenant du sucre, veillez à la*

nettoyer immédiatement avant qu'elle ne refroidisse. D'une manière générale, tout aliment renversé sur la plaque chauffante doit être éliminé immédiatement.

- *N'utilisez pas de détergents abrasifs ou astringents ou d'ustensiles qui pourraient rayer la surface de la plaque. Les zones de cuisson (1, 3) pourraient se trouver endommagées.*
- *La plaque chauffante à induction est équipée de pieds en plastique antidérapants. Si nécessaire, placez quelque chose sous l'appareil. En effet, les plans de travail sont parfois traités avec des détergents qui risquent d'attaquer ou même de faire fondre les pieds en plastique.*
- *Ne portez et ne transportez la plaque chauffante à induction qu'en la tenant avec les deux mains par les creux de maintien (4).*



Cordon d'alimentation

- *Tenez toujours le cordon d'alimentation (2) par sa fiche et ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation (2) lui-même.*
- *Ne placez jamais de meubles, d'objets lourds ou la lampe elle-même sur le cordon d'alimentation (2) et veillez à ce que le câble ne s'emmêle pas.*
- *Ne faites jamais de nœuds avec le cordon d'alimentation (2) et ne le raccordez à aucun autre câble. Tous les câbles doivent être placés de façon à ne pas gêner le passage et à ce que l'on ne risque pas de trébucher dessus.*
- *N'utilisez jamais d'adaptateurs ou de rallonges non conformes aux normes de sécurité en vigueur dans votre pays et ne modifiez pas le cordon d'alimentation (2) vous-même.*

- *Si le cordon d'alimentation (2) de cet appareil se trouve endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service client ou un technicien qualifié, afin d'éviter tout danger éventuel.*

La plaque chauffante à induction n'est pas conçue pour être utilisée avec une minuterie externe ou avec un système de commande à distance séparé.

6. Avant de commencer

Déballez l'appareil. Vérifiez tout d'abord que toutes les pièces sont complètes et intactes. S'il manque des éléments ou si certains d'entre eux sont endommagés, veuillez téléphoner à notre service d'assistance téléphonique (voir « Informations concernant la garantie » à la page 33). Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants et veillez à les éliminer comme il se doit.

6.1 Introduction à la cuisson sur plaque à induction

Cuisiner avec une plaque chauffante à induction est différent de ce à quoi vous êtes habitué avec les plaques chauffantes traditionnelles. La chaleur est générée par un champ électromagnétique dans la base du récipient de cuisson et non par des résistances chauffantes dans la zone de cuisson. Cette technologie permet d'économiser de l'énergie et de réduire les temps de cuisson. Mais il faut disposer de batterie de cuisine spécialement conçue pour l'induction et équipée d'une base ferromagnétique.

À haute puissance, le contenu du récipient de cuisson est chauffé beaucoup plus rapidement. Il réagit également beaucoup plus vite lorsque la température est réduite. On peut dire que l'utilisation d'une plaque chauffante à induction est très similaire à l'utilisation du gaz. En règle générale, plus la base du récipient de cuisson est fine, plus le système réagit rapidement aux changements du réglage de puissance.

La meilleure manière d'optimiser la puissance calorifique de la plaque chauffante à induction (et donc la consommation d'électricité) est d'utiliser un récipient de cuisson le plus large et le plus plat possible. Cela signifie qu'une poêle plate sera plus économique et efficace qu'un récipient haut de plus petit diamètre.

6.2 Batterie de cuisine adéquate

Utilisez uniquement de la batterie de cuisine en matériau ferromagnétique compatible avec les plaques chauffantes à induction. Cela doit être indiqué sur l'étiquette de la batterie de cuisine lorsque vous l'achetez. La batterie de cuisine composée de métaux non magnétiques (aluminium, cuivre, etc.) et d'autres matériaux (ex : céramique, porcelaine, verre, etc.) n'est pas adaptée.

La base de la batterie de cuisine doit pouvoir tenir à plat sur la zone de cuisson (1, 3), être lisse et présenter un diamètre compris entre 10 et 22 cm.



Si la batterie de cuisine n'est pas du bon diamètre ou est constituée d'un matériau inadapté, la zone de cuisson (1, 3) s'éteint automatiquement. Un signal sonore retentit alors toutes les 2 secondes et le code d'erreur E0 est affiché sur l'écran (7).

7. Mise en route

7.1 Installation et branchement

Placez l'appareil sur une surface plane, non glissante et sèche.



Risque d'incendie !

- *Ne placez pas l'appareil sur des surfaces en tissu telles qu'une nappe.*
- *Ne placez pas l'appareil sur des surfaces métalliques. Ces dernières peuvent vite chauffer et causer un incendie.*
- *Ne placez jamais l'appareil sous des éléments inflammables tels que des rideaux.*
- *Les ouvertures situées sur la partie inférieure du produit ne doivent jamais être couvertes. Ménagez un espace libre d'au moins 10 cm tout autour de l'appareil et d'au moins 60 cm au-dessus afin de garantir un refroidissement suffisant.*



Avertissement relatif aux dommages matériels

- *Ne portez et ne transportez la plaque chauffante à induction qu'en la tenant avec les deux mains par les creux de maintien (4).*

7.2 Utilisation

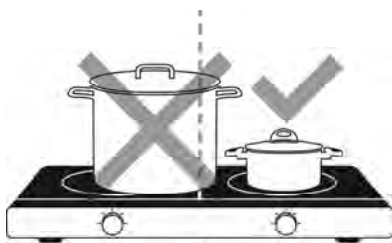
Bien que les deux zones de cuisson (1 et 3) semblent identiques et possèdent le même diamètre, souvenez-vous que la zone de cuisson de gauche (1) est plus puissante et donc que la même quantité de nourriture chauffera plus rapidement et risquera également de brûler plus facilement.



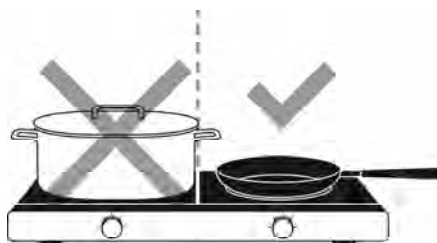
- *Si vous éteignez la plaque chauffante à induction et que la température de la surface des zones de cuisson (1, 3) est supérieure à 60 °C, la lettre « - H - » apparaît à*

l'écran (7). Si la température descend sous les 60 °C, c'est la lettre « - L - » qui apparaît sur l'écran (7).

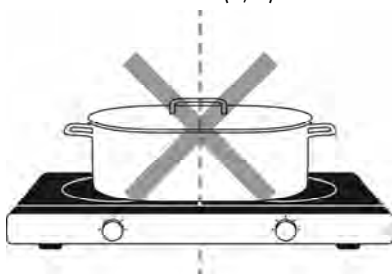
- Si vous retirez le récipient de cuisson de la plaque chauffante à induction en cours d'utilisation, l'écran (7) indique « E0 » et un signal sonore retentit toutes les 2 secondes. Le signal sonore s'arrête au bout d'environ 60 secondes. La lettre « - H - » continue d'être affichée sur l'écran (7) de la zone de cuisson (1, 3) correspondante tant que la température de la surface de la zone de cuisson (1, 3) est supérieure à 60 °C. Lorsque la température descend sous les 60 °C, c'est la lettre « - L - » qui apparaît sur l'écran (7) de la zone de cuisson (1, 3). Le ventilateur peut continuer de fonctionner pendant jusqu'à une minute.
 - Le seul moyen de faire disparaître les symboles « - H - » et « - L - » de l'écran (7) consiste à débrancher le produit de la prise de courant ou à rallumer la plaque chauffante à induction.
 - Après l'allumage, le réglage de puissance par défaut est L05 pour la zone de cuisson de gauche (1) et L04 pour la zone de cuisson de droite (3).
1. Branchez la plaque chauffante à induction sur une prise de courant alimentée à l'aide du cordon d'alimentation (2). Un signal sonore retentit alors et l'écran (7) de la zone de cuisson (1, 3) affiche la lettre « - L - » ou « - H - » selon la température.
 2. Placez un récipient de cuisson sur l'une des zones de cuisson (1, 3).



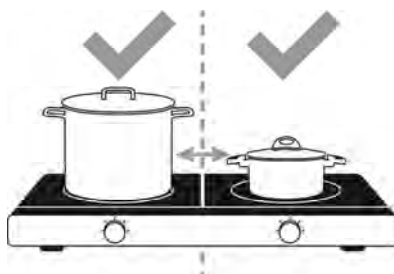
Placez le récipient de cuisson au centre de la zone de cuisson (1, 3).



Diamètre inférieur de 10 à 22 cm





N'utilisez pas les deux zones de cuisson (1, 3) pour un même récipient de cuisson.






Avertissement relatif aux dommages matériels

- *Le récipient de cuisson doit être explicitement adapté aux plaques chauffantes à induction. N'utilisez jamais d'autres récipients de cuisson (par exemple, en céramique).*
 - *Respectez le poids maximum supporté par la plaque chauffante à induction (faites particulièrement attention lorsque vous préparez des soupes et des ragoûts). Le poids total des récipients de cuisson et de leur contenu ne doit pas dépasser les 10 kg.*
3. Appuyez sur le bouton marche/arrêt  (21) de la zone de cuisson (1, 3) de votre choix pour l'allumer. « ON » apparaît à l'écran (7).
 4. Appuyez sur le bouton de fonction  (19) pour afficher le niveau de puissance. À l'allumage, le réglage de puissance par défaut est 5 pour la zone de cuisson de gauche (1) et 4 pour la zone de cuisson de droite (3).



Pendant le fonctionnement, le ventilateur de refroidissement fonctionne également et la plaque chauffante à induction peut émettre un léger ronflement pendant la cuisson. Cela est normal.


5. Utilisez le bouton de réglage rotatif (5 ou 6) pour régler le niveau de puissance souhaité ou appuyez sur le bouton de fonction  (19) pour afficher la température de cuisson sur l'écran (7) et la régler à l'aide du bouton de réglage rotatif (5 ou 6).



Risques de brûlure !

Ne touchez pas la surface de la zone de cuisson (1, 3) sur laquelle un récipient de cuisson a précédemment été posé. Une fois le récipient retiré, la surface de la zone de cuisson (1, 3) peut encore être très chaude.




Utilisez le bouton de fonction  (19) pour basculer entre l'affichage de la puissance (18) et l'affichage de la température (20). Sachez cependant que lorsque vous rallumez la plaque, le niveau de puissance est toujours réglé à L05 pour la zone de cuisson de gauche (1) et à L04 pour la zone de cuisson de droite (3) et la température à 120 °C pour les deux zones de cuisson (1, 3), quel que soit le réglage précédent. Vous devez donc veiller à ce que vos aliments ne brûlent pas.



Risque d'incendie !

- *L'huile et les graisses prennent feu si elles sont chauffées excessivement. Soyez donc très attentifs lorsque vous chauffez de l'huile ou des graisses. Ne laissez jamais d'huile ou de graisse chaude sans surveillance.*
 - **Risque d'explosion !** *N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse en feu avec de l'eau. À la place, étouffez le feu en couvrant le récipient de cuisson avec un couvercle ou une assiette bien ajustés. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.*
6. Préparez vos aliments. Pour la cuisson, réglez le niveau de puissance ou la température de votre choix à l'aide du bouton de réglage rotatif (5 ou 6).

7. Une fois que vous avez terminé, éteignez la zone de cuisson (1 ou 3) que vous avez utilisée. Pour ce faire, appuyez sur le bouton marche-arrêt  (21) de la zone de cuisson (1, 3). Un signal sonore retentit alors et l'écran (7) affiche la lettre « - L - » ou « - H - » selon la température.



Avertissement relatif aux dommages matériels

Le ventilateur est partiellement commandé par la température, c'est à dire que tant que la surface en verre dépasse une certaine température, le ventilateur continue de tourner, même si la zone de cuisson (1, 3) a été éteinte. Le ventilateur peut aussi se rallumer si la température définie est de nouveau dépassée, par exemple si un récipient de cuisson chaud est remis sur la zone de cuisson (1, 3). C'est pourquoi vous ne devez pas débrancher la fiche d'alimentation de la prise de courant tant qu'il y a des récipients chauds sur la zone de cuisson (1, 3).



- *Si vous éteignez la plaque chauffante à induction et que la température de la surface des zones de cuisson (1, 3) est supérieure à 60 °C, la lettre « - H - » apparaît à l'écran (7). Si la température descend sous les 60 °C, c'est la lettre « - L - » qui apparaît sur l'écran (7).*
- *Si vous retirez le récipient de cuisson de la plaque chauffante à induction en cours d'utilisation, l'écran (7) indique « EO » et un signal sonore retentit toutes les 2 secondes. Le signal sonore s'arrête au bout d'environ 60 secondes. La lettre « - H - » continue d'être affichée sur l'écran (7) de la zone de cuisson (1, 3) correspondante tant que la température de la surface de la zone de cuisson (1, 3) est supérieure à 60 °C. Lorsque la température descend sous les 60 °C, c'est la lettre « - L - » qui apparaît sur l'écran (7) de la zone de cuisson (1, 3). Le ventilateur peut continuer de fonctionner pendant jusqu'à une minute.*
- *Le seul moyen de faire disparaître les symboles « - H - » et « - L - » de l'écran (7) consiste à débrancher le produit de la prise de courant ou à rallumer la plaque chauffante à induction.*
- *Au bout d'environ 2 heures de fonctionnement continu, l'appareil s'éteint automatiquement (même si vous modifiez des réglages/icônes d'affichage) et un bip retentit. Si vous avez programmé la minuterie, c'est cette dernière qui aura la priorité et l'appareil s'éteindra automatiquement une fois que le temps paramétré se sera écoulé.*

7.2.1 Réglages de température et de puissance

La plaque chauffante à induction possède un mode température et un mode puissance. Le mode sélectionné dépend de l'application. Par exemple, si vous voulez amener des aliments à ébullition le plus rapidement possible, sélectionnez le mode puissance « L10 ». Cela fait chauffer le récipient de cuisson à la puissance maximale. Ou bien, si vous voulez, par exemple, faire frire quelque chose rapidement, sélectionnez le mode température. Cela fait chauffer le récipient de cuisson à la température cible sélectionnée et la maintient à ce niveau. La différence par rapport au mode puissance réside en cela que

la puissance configurée se situe aux alentours de 1000 W. Cela empêche que le récipient de cuisson ne dépasse la température sélectionnée. Pour atteindre rapidement la température sélectionnée, vous pouvez utiliser la fonction boost après avoir sélectionné la température.

7.3 Niveaux de puissance et puissance électrique associée


Vous trouverez ci-dessous un rapide aperçu des différents niveaux de puissance, accompagnés des consommations électriques correspondantes en Watts.

| Zone de cuisson de gauche (1) | | Zone de cuisson de droite (3) | |
|-------------------------------|------------------|-------------------------------|------------------|
| Niveau | Puissance (Watt) | Niveau | Puissance (Watt) |
| L01 | 200 | L01 | 200 |
| L02 | 400 | L02 | 400 |
| L03 | 600 | L03 | 600 |
| L04 | 800 | L04* | 800 |
| L05* | 1000 | L05 | 1000 |
| L06 | 1200 | L06 | 1250 |
| L07 | 1400 | L07 | 1500 |
| L08 | 1600 | - | - |
| L09 | 1800 | - | - |
| L10 | 2000 | - | - |

* niveau de puissance par défaut à l'allumage de la zone de cuisson (1) ou (3)

7.4 Utilisation de la minuterie pour éteindre la plaque

Vous pouvez programmer la minuterie pour éteindre automatiquement la plaque chauffante à induction au bout d'un délai prédéfini.

1. Pendant la cuisson, appuyez sur la commande tactile de la minuterie  (11) de la zone de cuisson (1, 3) de votre choix pour programmer la minuterie pour cette zone de cuisson (1, 3).
2. Utilisez le bouton de réglage rotatif (5 ou 6) pour régler le temps de cuisson de votre choix (heures:minutes) au bout duquel la zone de cuisson (1, 3) sera éteinte.



Vous pouvez programmer le temps de cuisson entre 1 et 180 minutes.


Le temps paramétré clignote brièvement puis le temps restant (compte à rebours) est affiché à l'écran (7).

Si la minuterie est activée, le voyant (10) s'allume et l'écran (7) alterne entre l'affichage du niveau de puissance ou de la température et le temps restant, à environ 5 secondes d'intervalle.

Si nécessaire, vous pouvez régler le niveau de puissance ou la température à l'aide du bouton de réglage rotatif (5 ou 6).

Une fois que le compte à rebours est terminé, la zone de cuisson (1, 3) correspondante s'éteint automatiquement. Un signal sonore retentit.



Si vous souhaitez éteindre la zone de cuisson (1 ou 3) manuellement avant la fin du compte à rebours, appuyez sur le bouton marche-arrêt  (21).

7.5 Verrouillage de sécurité enfants



La plaque chauffante à induction présente une fonction de verrouillage de sécurité enfants pour éviter que les réglages ne soient changés accidentellement.




Risque de blessure

Chacune des deux zones de cuisson (1, 3) possède un verrouillage de sécurité enfants séparé. Si vous voulez empêcher les enfants de jouer avec la plaque à induction, utilisez les deux boutons (9) pour la verrouiller. Assurez-vous également que les voyants (8) sont allumés sur les panneaux de commande de la zone de cuisson de gauche (1) et de la zone de cuisson de droite (3). Si vous oubliez de verrouiller l'une des zones de cuisson, il existera un risque de brûlures, de blessures ou d'autres dommages.


Pour activer le verrouillage de sécurité enfants :

1. Appuyez une fois sur le bouton  (9). Un signal sonore retentit et le voyant (8) s'allume. Le verrouillage de sécurité enfants pour la zone de chauffe correspondante (1 ou 3) est désormais activé et toutes les touches sont verrouillées, à l'exception de la touché Marche/Arrêt  (21). Maintenant, la zone de chauffe correspondante (1 ou 3) peut uniquement être éteinte.



Si le verrouillage de sécurité enfants est activé alors que la zone de chauffe (1 ou 3) est éteinte (les voyants (8) sont allumés), alors il n'est plus possible de l'allumer. Vous devez d'abord désactiver le verrouillage de sécurité enfants avant de pouvoir allumer à nouveau la zone de chauffe (1 ou 3). Pour ce faire, appuyez sur la touche  (9) et maintenez-la enfoncée pendant environ 3 secondes.

Pour désactiver le verrouillage de sécurité enfants :

1. Appuyez sur le bouton  (9) et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et le voyant (8) s'éteint. Le verrouillage de sécurité enfants est maintenant désactivé. Vous pouvez utiliser la zone de cuisson (1 ou 3) normalement.




Vous pouvez également activer le verrouillage de sécurité enfants lorsque la plaque chauffante à induction est éteinte.


7.6 Fonction de maintien au chaud

Vous pouvez garder des aliments au chaud pendant jusqu'à 2 heures à environ 60 °C en utilisant la fonction de maintien au chaud.

Comment utiliser la fonction de maintien au chaud :

1. Pendant que la plaque à induction est en marche, appuyez sur la touche de la fonction de maintien au chaud  (16). L'écran (7) affiche alors alternativement « 60 » et le temps de maintien au chaud restant (en commençant à « 120 » minutes). Le voyant de la fonction de maintien au chaud (17) s'allume. Le voyant (11) est allumé en même temps que le temps de maintien au chaud est affiché.




- Si nécessaire, vous pouvez utiliser la fonction boost en même temps (voir ci-dessous). Après un temps de chauffe de 30 secondes à pleine puissance, l'appareil repasse à la fonction de maintien au chaud.
- La fonction lait ne peut pas être combinée avec la fonction de maintien au chaud.
- Pendant que la fonction de maintien au chaud est activée, appuyez sur la touche de fonction  (19) pour annuler cette dernière et poursuivre au niveau de puissance L05 (zone de cuisson de gauche) ou L04 (zone de cuisson de droite).


7.7 Fonction lait

La fonction lait est utilisée pour faire chauffer du lait sans le faire brûler ni bouillir et déborder. Le lait atteint une température de 60 °C et est gardé chaud pendant 20 minutes.

Comment utiliser la fonction lait :

1. Alors que la plaque à induction est en marche, appuyez sur la touche de la fonction lait  (15). L'écran (7) affiche alors alternativement « 60 » et le temps de maintien au chaud restant (en commençant à « 20 » minutes). Le voyant de la fonction lait (14) s'allume. Le voyant (11) est allumé en même temps que le temps de maintien au chaud est affiché.



- Si nécessaire, vous pouvez utiliser la fonction boost en même temps (voir ci-dessous). Après un temps de chauffe de 30 secondes à pleine puissance, l'appareil repasse automatiquement à la fonction lait.
- La fonction lait ne peut pas être combinée avec la fonction de maintien au chaud.
- Lorsque la fonction lait est activée, appuyez sur la touche de fonction  (19) pour annuler cette dernière et poursuivre au niveau de puissance L05 (zone de cuisson de gauche) ou L04 (zone de cuisson de droite).

7.8 Fonction boost

La fonction boost aide à accélérer le processus de cuisson. La plaque chauffante à induction fonctionne à pleine puissance pendant 30 secondes puis repasse au niveau de puissance, à la température ou à la fonction sélectionnés précédemment.

Comment utiliser la fonction boost :

1. Allumez la plaque chauffante à induction et sélectionnez un niveau de puissance, une température, la fonction lait ou la fonction de maintien au chaud.
2. Alors que la plaque à induction est en marche, appuyez sur la touche de la fonction boost B (13). L'écran (7) affiche alors « L10 » (zone de cuisson de gauche) ou « L07 » (zone de cuisson de droite) et le voyant de la fonction boost (12) s'allume.

Au bout de 30 secondes, la plaque chauffante à induction revient au niveau de puissance, à la température ou à la fonction sélectionnés précédemment.



Lorsque la fonction boost est activée, appuyez sur la touche de fonction → (19) pour annuler cette dernière et poursuivre au niveau de puissance L05 (zone de cuisson de gauche) ou L04 (zone de cuisson de droite) ou au niveau de température 120.

8. Entretien/nettoyage

Afin d'éviter de faire brûler des résidus d'aliments, nettoyez la plaque chauffante à induction après chaque utilisation.



Risques de brûlure !

- Attendez que les zones de cuisson (1, 3) aient complètement refroidi avant de nettoyer l'appareil. Sinon, vous pourriez vous brûler.



Risque d'électrocution !

- Débranchez toujours la fiche d'alimentation de la prise de courant avant de procéder au nettoyage. Dans le cas contraire, vous risqueriez de vous électrocuter.
- Ne versez et ne vaporisez pas de liquides sur la plaque chauffante à induction ou dans les orifices de ventilation. Cela pourrait causer des courts-circuits entraînant un risque d'électrocution ou de brûlures.



Avertissement relatif aux dommages matériels

N'utilisez pas de détergents abrasifs ou astringents ou d'ustensiles qui pourraient rayer la surface de la plaque. Les zones de cuisson (1 et 3) pourraient se trouver endommagées.

Nettoyez les surfaces latérales et le cordon d'alimentation (2) avec un chiffon légèrement humide.

La saleté et les résidus d'aliments brûlés sur la surface des zones de cuisson (1, 3) peuvent être nettoyés à l'aide d'un grattoir pour plaques chauffantes en verre et d'un détergent adapté.

9. Résolution des problèmes



Si votre plaque chauffante à induction ne fonctionne pas normalement, suivez les instructions ci-dessous afin d'essayer de résoudre le problème. Si les conseils ci-dessous ne vous permettent pas de résoudre le

problème, veuillez contacter notre service d'assistance téléphonique (voir « Informations concernant la garantie » à la page 33).



Risque d'électrocution !

Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil.

| Problème | Cause possible | Solution |
|---|--|---|
| La plaque chauffante à induction ne fonctionne pas. | Le cordon d'alimentation (2) n'est pas connecté. | Branchez le cordon d'alimentation (2) sur une prise de courant alimentée. |
| | Le verrouillage de sécurité enfants est activé. | Appuyez sur le bouton (9) et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour désactiver le verrouillage de sécurité enfants. |
| La zone de cuisson (1 ou 3) ne chauffe pas. | Il n'y a pas de récipient de cuisson sur la zone de cuisson (1 ou 3). | Placez un récipient de cuisson sur la zone de cuisson (1 ou 3). |
| | La batterie de cuisine utilisée n'est pas compatible avec l'induction. | Utilisez uniquement de la batterie de cuisine compatible avec les plaques chauffantes à induction. |
| | Vous n'avez pas allumé la bonne zone de cuisson (1, 3). | Pour commander la zone de cuisson de gauche (1), utilisez le bouton marche/arrêt  (21) du panneau de commande de gauche (B). Pour commander la zone de cuisson de droite (3), utilisez le bouton marche/arrêt  (21) du panneau de commande de droite (C). |
| L'erreur E0 apparaît à l'écran (7). | Il n'y a pas de récipient de cuisson sur la zone de cuisson (1 ou 3). | Placez un récipient de cuisson sur la zone de cuisson (1 ou 3). |
| | Vous n'avez pas allumé la bonne zone de cuisson (1, 3). | Allumez la bonne zone de cuisson (1 ou 3) ou déplacez le récipient de cuisson sur la zone de cuisson (1 ou 3) que vous avez allumée. |
| | La batterie de cuisine utilisée n'est pas compatible avec l'induction. | Utilisez uniquement de la batterie de cuisine compatible avec les plaques chauffantes à induction. |
| | La batterie de cuisine utilisée possède un diamètre trop petit ou bien n'est pas bien centrée sur la zone de cuisson (1 ou 3). | Utilisez uniquement de la batterie de cuisine ayant un diamètre inférieur compris entre 10 et 22 cm et placez-la au centre de la zone de cuisson (1 ou 3). |

| Problème | Cause possible | Solution |
|---|--|---|
| L'erreur E6 apparaît à l'écran (7) | Le ventilateur de refroidissement est défaillant | Contactez notre service d'assistance téléphonique. Voir « Informations concernant la garantie » à la page 33. |
| L'erreur E1, E2, E3, E4, E7, E8 ou Eb apparaît à l'écran (7). | Panne technique. | Contactez notre service d'assistance téléphonique. Voir « Informations concernant la garantie » à la page 33. |

10. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut



Si le symbole d'une poubelle barrée figure sur un produit, ledit produit est soumis à la Directive européenne 2012/19/EU. Les appareils électriques ou électroniques usagés ne doivent en aucun cas être jetés avec les déchets ménagers, mais déposés dans des centres de collecte officiels.



Ne jetez pas cet appareil avec les ordures ménagères ou dans les conteneurs pour déchets volumineux. Vous trouverez des informations sur les points de collecte et les dates de collecte auprès de votre mairie ou de l'organisme local responsable de l'élimination des déchets.



Le produit est recyclable, il est soumis à la responsabilité du fabricant et doit être collecté séparément.



Les matériaux d'emballage doivent être mis au rebut de manière respectueuse de l'environnement. Les cartons d'emballage peuvent être déposés dans des centres de recyclage du papier ou dans des points de collecte publics destinés au recyclage. Tous les films ou plastiques contenus dans l'emballage doivent être déposés dans des points de collecte publics.

11. Conformité



Cet appareil a été testé et certifié conforme aux exigences de base et aux autres règlements en vigueur de la directive sur la compatibilité électromagnétique 2014/30/EU, de la directive concernant les appareils basse tension 2014/35/EU, du Règlement N° 66/2014, Annexe I, Sections 2 et 2.2 portant application de la directive 2009/125/EC concernant les produits liés à l'énergie, et de la directive RoHS 2011/65/EU concernant l'utilisation des substances dangereuses.



La déclaration de conformité UE complète est disponible en téléchargement depuis le lien suivant :

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/329299_1904.pdf

12. Informations concernant la garantie

Garantie de TARGA GmbH



Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. En cas de vice sur ce produit, vous disposez de droits que vous pouvez faire valoir vis-à-vis du vendeur du produit. L'exercice de ces droits n'est pas limité par notre garantie exposée ci-après.

Conditions de garantie

La période de garantie commence à la date d'achat. Merci de conserver soigneusement le ticket de caisse d'origine. Il vous sera demandé comme preuve d'achat. Si un vice matériel ou de fabrication survient dans les trois ans qui suivent la date d'achat de ce produit, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement, le choix restant à notre discrétion.

Période de garantie et droits résultant de vices

La période de garantie n'est pas prolongée en cas de son exercice. La même chose s'applique pour les pièces remplacées et réparées. Les dégâts et vices éventuellement présents dès l'achat doivent être signalés immédiatement dès le déballage. Une fois la période de garantie écoulée, toute réparation est payante.

Prestations incluses dans la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces soumises à une usure normale et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dégâts sur les pièces fragiles comme p. ex. les interrupteurs, les piles rechargeables ou les pièces en verre. Cette garantie est invalidée si le produit est endommagé, est utilisé ou entretenu de manière inappropriée. Pour assurer une utilisation conforme du produit, toutes les instructions indiquées dans le mode d'emploi doivent être soigneusement respectées. Les utilisations et manipulations non conseillées dans le mode d'emploi ou qui font l'objet d'un avertissement doivent impérativement être évitées. Ce produit est destiné exclusivement à une utilisation privée et non commerciale. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et inappropriée, de recours à la force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

Processus d'application de la garantie

Afin de permettre un traitement rapide de votre demande, nous vous prions de suivre les indications suivantes :

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.
- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.
- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

**Service**

Téléphone : 0800 919270

E-Mail : targa@lidl.fr**IAN: 329299_1904****Fabricant**

Important : l'adresse suivante n'est pas l'adresse de notre service technique. Contactez d'abord notre service technique aux coordonnées ci-dessus.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

ALLEMAGNE



Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. En cas de vice sur ce produit, vous disposez de droits que vous pouvez faire valoir vis-à-vis du vendeur du produit. L'exercice de ces droits n'est pas limité par notre garantie exposée ci-après.

Conditions de garantie

La période de garantie commence à la date d'achat. Merci de conserver soigneusement le ticket de caisse d'origine. Il vous sera demandé comme preuve d'achat. Si un vice matériel ou de fabrication survient dans les trois ans qui suivent la date d'achat de ce produit, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement, le choix restant à notre discrétion.

Période de garantie et droits résultant de vices

La période de garantie n'est pas prolongée en cas de son exercice. La même chose s'applique pour les pièces remplacées et réparées. Les dégâts et vices éventuellement présents dès l'achat doivent être signalés immédiatement dès le déballage. Une fois la période de garantie écoulée, toute réparation est payante.

Prestations incluses dans la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces soumises à une usure normale et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dégâts sur les pièces fragiles comme p. ex. les interrupteurs, les piles rechargeables ou les pièces en verre. Cette garantie est invalidée si le produit est endommagé, est utilisé ou entretenu de manière inappropriée. Pour assurer une utilisation conforme du produit, toutes les instructions indiquées dans le mode d'emploi doivent être soigneusement respectées. Les utilisations et manipulations non conseillées dans le mode d'emploi ou qui font l'objet d'un avertissement doivent impérativement être évitées. Ce produit est destiné exclusivement à une utilisation privée et non commerciale. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et inappropriée, de recours à la force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

Processus d'application de la garantie

Afin de permettre un traitement rapide de votre demande, nous vous prions de suivre les indications suivantes :

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.
- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.

- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.



Service

BE Téléphone : 070 270 171
E-Mail : targa@lidl.be

LU Téléphone : +32 70 270 171
E-Mail : targa@lidl.be

CH Téléphone : 0842 665 566
E-Mail : targa@lidl.ch

IAN: 329299_1904



Fabricant

Important : l'adresse suivante n'est pas l'adresse de notre service technique. Contactez d'abord notre service technique aux coordonnées ci-dessus.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
DE-59494 Soest
ALLEMAGNE

Inhoud

| | |
|---|-----------|
| 1. Beoogd gebruik..... | 40 |
| 2. Inhoud van het pakket | 42 |
| 3. Bedieningsknoppen en schermen | 43 |
| 4. Technische specificaties..... | 44 |
| 5. Veiligheidsinstructies | 44 |
| 6. Voordat u start... .. | 58 |
| 6.1 Inleiding tot inductiekoken | 58 |
| 6.2 Geschikt kookgerei..... | 58 |
| 7. Aan de slag | 59 |
| 7.1 Installeren en aansluiten | 59 |
| 7.2 Gebruik | 59 |
| 7.2.1 Temperatuur- en vermogensinstellingen..... | 62 |
| 7.3 Standen en bijbehorend elektrisch vermogen | 62 |
| 7.4 Uitschakelen met de timer | 63 |
| 7.5 Kinderslot..... | 63 |
| 7.6 Warmhoudfunctie..... | 64 |
| 7.7 Melkfunctie | 64 |
| 7.8 Boostfunctie..... | 65 |
| 8. Onderhoud/reiniging | 65 |
| 9. Problemen oplossen | 66 |
| 10. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking | 67 |
| 11. Conformiteit..... | 68 |
| 12. Garantie | 68 |

Gefeliciteerd!

Met de aanschaf van deze SilverCrest SDI 3500 B3-inductiekookplaat met twee verwarmingszones, hierna 'inductiekookplaat' genoemd, hebt u gekozen voor een kwaliteitsproduct.

Raak vóór het eerste gebruik vertrouwd met de manier waarop de inductiekookplaat werkt en lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Volg de veiligheidsinstructies zorgvuldig op en gebruik de inductiekookplaat alleen zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing en voor de aangegeven toepassingen.

Bewaar deze handleiding op een veilige plaats. Als u de inductiekookplaat aan iemand anders overdraagt, geeft u er ook alle relevante documenten bij.

1. Beoogd gebruik



Deze inductiekookplaat is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis in droge, afgesloten ruimten.

De inductiekookplaat is niet ontworpen voor gebruik in omgevingen met een hoge temperatuur of luchtvochtigheid (zoals een badkamer) en moet stofvrij worden gehouden.

Het product is ontworpen voor privégebruik, niet voor commercieel gebruik.

Met de SDI 3500 B3-inductiekookplaat kunt u voedsel bereiden en dit warm houden in geschikte pannen. Deze inductiekookplaat is draagbaar en eenvoudig te bedienen dankzij het aanraakgevoelige bedieningspaneel.

Het apparaat voldoet aan alle relevante normen en standaarden met betrekking tot CE-conformiteit. Wijzigingen in het apparaat, anders dan wijzigingen die worden aanbevolen door de fabrikant, kunnen ertoe leiden dat niet meer aan deze normen wordt voldaan.

Informatie over huishoudelijke elektrische kookplaten

| | Symbol | Waarde |
|---|--------------------------|---------------------------|
| Modelcode | x | SDI 3500 B3 |
| Kookplaattype | x | Elektrisch |
| Aantal branders en kookoppervlakken | x | 2 |
| Verwarmingstechniek (inductiebranders en kookoppervlakken, stralingsbranders, kookplaten) | x | Inductie |
| Voor ronde kookoppervlakken en kookplaten: Diameter van bruikbare oppervlakte voor elk elektrisch verwarmd kookoppervlak, nauwkeurig tot op 5 mm. | Ø | 22 cm + 22 cm |
| Voor niet-ronde kookoppervlakken en kookplaten: lengte en breedte van bruikbare oppervlakte voor elk elektrisch verwarmd kookoppervlak en elke elektrisch verwarmde kookplaat, nauwkeurig tot op 5 mm. | L B | - |
| Energieverbruik van elk kookoppervlak, per kg | EV elektrisch koken | 189,9 Wh/kg + 192,3 Wh/kg |
| Electriciteitsverbruik van kookplaat per kg | EV elektrische kookplaat | 191,1 Wh/kg |

Testmethode:

Het product is getest volgens de volgende testnormen:

DIN EN 60350-2: 2013+A11: 2014, Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 2: Komforen - Methoden voor het meten van de gebruikseigenschappen

(getest overeenkomstig Verordening (EU) nr. 66/2014, aanhangsel I, sectie 2 en 2.2).

Informatie om het milieu te beschermen:

Gebruik de inductiekookplaat alleen met inductiecompatibele pannen. Gebruik nooit 'inductieadapterplaten'. Met adapterplaten vermindert de energiezuinigheid van een inductiekookplaat aanzienlijk (beschikbare temperatuur in de pan ten opzichte van de energie die wordt gebruikt) en vervallen alle voordelen van dit type kookplaat. Deze voordelen zijn te danken aan de warmteoverdracht tussen de adapterplaat en de bodem van de pan. Met adapterplaten duurt het proces langer en wordt energie verspild.

Voorspelbaar misbruik

Het is niet de bedoeling dat de inductiekookplaat wordt gebruikt met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.



Kans op brandwonden!

Plaats geen andere voorwerpen (bijvoorbeeld bestek, keukengerei, pannendecksels, enz.) op de zones die worden verwarmd (1, 3). Deze kunnen zeer heet worden en brandwonden veroorzaken.






2. Inhoud van het pakket

Haal de inductiekookplaat en alle accessoires uit de verpakking. Verwijder het verpakkingsmateriaal en controleer of alle onderdelen volledig en onbeschadigd zijn. Bel de fabrikant als iets ontbreekt of beschadigd is. Zie 'Garantie' op pagina 68. Houd het verpakkingsmateriaal buiten bereik van kinderen en voer dit op de juiste wijze af.


- Inductiekookplaat SilverCrest SDI 3500 B3
- Deze gebruikershandleiding

3. Bedieningsknoppen en schermen

Deze bedieningsinstructies hebben een uitvouwbare omslag. Aan de binnenzijde van de omslag staat een afbeelding van de inductiekookplaat met nummers. Deze nummers hebben de volgende betekenis:

- 1** Verwarmingszone links
- 2** Netsnoer
- 3** Verwarmingszone rechts
- 4** Vasthouduitsparingen
- 5** Draaiknop voor verwarmingszone rechts (- niveau omlaag/+ niveau omhoog)
- 6** Draaiknop voor verwarmingszone links (- niveau omlaag/+ niveau omhoog)
- B** Regelpaneel voor verwarmingszone links
- C** Regelpaneel voor verwarmingszone rechts
- 7** Display
- 8** Kinderslot-led
- 9** Sensortoets voor kinderslot 
- 10** Timer-led
- 11** Sensortoets voor timer 
- 12** Boostfunctie-led
- 13** Toets B (boostfunctie) **B**
- 14** Melkfunctie-led
- 15** Toets voor melkfunctie 
- 16** Toets voor warmhoudfunctie 
- 17** Led voor warmhoudfunctie
- 18** Vermogensled
- 19** Functietoets \leftrightarrow (schakelen tussen vermogens- en temperatuurdisplay)
- 20** Temperatuur-led
- 21** Aan/uit-knop 
- 22** Statusled

4. Technische specificaties

| | |
|-----------------------------|--|
| Fabrikant: | SilverCrest |
| Modelnaam: | SDI 3500 B3 |
| Werkingsvoltage: | 220 - 240 V~ (AC), 50/60 Hz |
| Vermogen: | 3500 W |
| | Verwarmingszone links (1): 10 standen, max. 2000 W of 19 temperatuurniveaus: 60 - 240 °C in stappen van 10 °C |
| | Verwarmingszone rechts (3): 7 standen, max. 1500 W of 19 temperatuurniveaus: 60 - 240 °C in stappen van 10 °C |
| Displays: | 4 cijfers met rode ledverlichting voor elk display |
| Timer: | 3 uur aftellen in stappen van 1 minuut |
| Bedieningspanelen: | Sensorknoppen (9 t/m 21) en draaiknoppen (5, 6), kinderslot voor elk van de twee verwarmingszones (1, 3) |
| Lengte netsnoer: | 2,00 m |
| Afmetingen: | circa 58 cm x 34 cm x 7,2 cm (b x d x h) |
| Gewicht: | ongeveer 4.900 g |
| Max. bodemdiameter van pan: | 22 cm |
| Min. bodemdiameter van pan: | 10 cm |
| Beschermingsklasse II |  |

5. Veiligheidsinstructies

Voordat u dit apparaat voor het eerst gebruikt, dient u de onderstaande opmerkingen te lezen en alle waarschuwingen op te volgen, zelfs als u vertrouwd bent met de bediening van elektronische apparaten. Bewaar deze bedieningsinstructies op een veilige

plaats, zodat u deze later kunt raadplegen. Als u het apparaat verkoopt of weggeeft, dient u ook de bedieningsinstructies erbij te doen. Deze maken deel uit van het product.

Verklaring van de symbolen

In deze handleiding worden waarschuwingen als volgt gebruikt. Sommige van deze symbolen worden aangebracht op het product zelf om de gebruiker te waarschuwen voor potentiële gevaren.



Kans op brandwonden!

Dit symbool waarschuwt voor hete oppervlakken.



Niet aanraken!

Met dit symbool wordt u gewaarschuwd dat u het oppervlak van de verwarmingszone (1, 3) niet moet aanraken.



WAARSCHUWING!

Dit symbool staat bij belangrijke informatie voor een veilig gebruik van het product en de

veiligheid van de gebruiker. Dit waarschuwt voor de risico's die, als ze worden genegeerd, gevaar kunnen opleveren voor lijf en leden of tot letsel of materiële schade kunnen leiden.



Risico op elektrische schok!

Dit symbool waarschuwt voor de risico's die, als ze worden genegeerd, gevaar kunnen opleveren voor lijf en leden door een elektrische schok.



Brandgevaar!

Dit symbool waarschuwt dat er brand kan uitbreken als de waarschuwing wordt genegeerd.



Dit symbool staat bij nadere informatie over het onderwerp.

Kinderen en personen met een handicap

Deze apparaten mogen worden gebruikt door kinderen vanaf acht jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens, of met

onvoldoende ervaring en kennis als er toezicht aanwezig is of als ze instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en de risico's begrijpen die ermee samenhangen. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

Kinderen onder de leeftijd van 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en het netsnoer (2).



Verstikkingsgevaar!

Verpakkingsmateriaal is geen speelgoed. Laat kinderen niet met plastic zakken spelen. Er bestaat gevaar voor verstikking.



Risico op vallende voorwerpen!

Zorg ervoor dat kinderen het apparaat niet aan het netsnoer (2) van het werkoppervlak kunnen trekken. Er bestaat gevaar voor letsel.

Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.

Algemene veiligheidsinstructies



Kans op brandwonden!

- *Plaats geen andere voorwerpen (bijvoorbeeld bestek, keukengerei, pannendecksels, enz.) op de zones die worden verwarmd (1, 3). Deze kunnen zeer heet worden en brandwonden veroorzaken.*
- *Raak het oppervlak van de verwarmingszones (1, 3) niet aan als er eerder een pan op heeft gestaan. De verwarmingszone (1, 3) kan zeer heet zijn nadat u de pan eraf hebt gehaald.*



Brandgevaar!

- *Olie en vet kunnen vlam vatten als ze te sterk worden verwarmd. Wees daarom voorzichtig met het verwarmen van olie en vet. Laat hete olie of vet nooit zonder toezicht.*

- **Explosiegevaar!** *Probeer brandende olie of vet nooit te blussen met water. Smoor het vuur daarentegen door de pan te bedekken met een goed sluitend deksel of bord. Trek de stekker van het netsnoer uit het stopcontact.*
- **Explosiegevaar!** *Verwarm geen vloeistoffen of voedsel in afgesloten houders, zoals blikken.*
- *Plaats het apparaat niet op textieloppervlakken, zoals een tafellaken.*
- *Plaats het apparaat niet op metalen oppervlakken. Deze kunnen snel opwarmen en brand veroorzaken.*
- *Plaats het apparaat nooit onder brandbare voorwerpen, zoals gordijnen.*
- *De openingen aan de onderkant van het product mogen nooit worden bedekt. Houd een afstand van minimaal 10 cm rondom*

het apparaat vrij en ten minste 60 cm erboven om voldoende koeling te garanderen.

- *Wacht tot de verwarmingszones (1, 3) volledig zijn afgekoeld voordat u de plaat schoonmaakt. Anders kunt u zich branden.*



Risico op elektrische schok!

- *De behuizing van de inductiekookplaat en het netsnoer (2) mogen niet beschadigd zijn. Vervang nooit een beschadigde kabel, maar neem contact op met onze klantenservice (zie 'Garantie' op pagina 68). Als de behuizing of het netsnoer (2) beschadigd raakt, is er een risico op een elektrische schok.*
- *Open nooit de behuizing van de inductiekookplaat, omdat deze geen onderdelen bevat die onderhoud vereisen. Als de behuizing open is, is er een risico op*

een elektrische schok.

- *Als u merkt dat het apparaat rook, geur of vreemde geluiden produceert, schakelt u het apparaat onmiddellijk uit en verwijdert u de stekker uit het stopcontact. Als dit gebeurt, mag u het apparaat niet meer gebruiken en moet u het laten nakijken door een deskundige. Adem rook die uit het apparaat komt nooit in. Raadpleeg een arts als u per ongeluk rook inademt. De ingeademde rook kan schadelijk zijn voor uw gezondheid.*
- *Zorg ervoor dat het netsnoer (2) niet kan worden beschadigd door scherpe randen of hete delen. Wikkel het netsnoer (2) niet rond de inductiekookplaat.*
- *Zorg ervoor dat het netsnoer (2) niet platgedrukt kan worden.*
- *Zelfs als de inductiekookplaat is uitgeschakeld, blijft deze aangesloten op het lichtnet zolang de stekker in het*

stopcontact zit. Als u de inductiekookplaat helemaal wilt loskoppelen van het lichtnet, trekt u de stekker van de netvoeding uit het stopcontact.

- *Trek hierbij altijd aan de stekker en nooit aan het netsnoer (2) zelf.*
- *Trek altijd de stekker uit het stopcontact als er problemen zijn, als u geen gebruik maakt van het apparaat, voordat u het apparaat reinigt en tijdens onweer.*
- *Als u zichtbare schade aan de inductiekookplaat of het netsnoer (2) opmerkt, schakelt u het apparaat uit, trekt u de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met de klantenservice (zie 'Garantie' op pagina 68).*
- *Sluit de inductiekookplaat alleen aan op een correct geïnstalleerd, gemakkelijk bereikbaar stopcontact waarvan de netspanning overeenkomt met die op het*

typeplaatje. Na het aansluiten van het apparaat moet het stopcontact nog steeds gemakkelijk bereikbaar zijn, zodat u de stekker snel uit het stopcontact kunt trekken bij een noodsituatie.

- *Dompel de inductiekookplaat, het netsnoer (2) of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen. Als vloeistof doordringt in de inductiekookplaat, trekt u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met onze klantenservice (zie 'Garantie' op pagina 68).*
- *Als de glazen plaat op de verwarmingszones (1, 3) is gebarsten of gebroken, schakelt u het apparaat uit en trekt u de stekker uit het stopcontact om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.*
- *Als de oppervlakte is gebarsten, schakelt u het apparaat uit om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.*



Gevaar door elektromagnetische velden!

Medische apparatuur (pacemakers, gehoorapparaten, enz.) kunnen worden beïnvloed en beschadigd door elektromagnetische velden. Houd een veilige afstand aan, zoals aanbevolen door de fabrikant van het apparaat.



Schade veroorzaakt door elektromagnetische velden!

Houd de inductiekookplaat ten minste op 1 meter afstand van apparaten die kunnen worden beïnvloed door elektromagnetische velden (bijvoorbeeld magnetische opslagmedia, elektronische apparaten, klokken, enz.).



Waarschuwing voor schade aan eigendommen

- *Verhit geen lege pannen aangezien deze*

snell oververhit kunnen raken en schade aan zowel de pannen als het apparaat kunnen veroorzaken.

- *Zorg ervoor dat de inductiekookplaat niet wordt blootgesteld aan overmatige trillingen; dit kan ertoe leiden dat het glas op de verwarmingszones (1, 3) breekt. Laat de inductiekookplaat niet vallen! U kunt zich verwonden als het glas breekt!*
- *Let op de maximale gewichtsbelasting van de inductiekookplaat (wees met name voorzichtig bij het bereiden van soepen en stoofpotten). De pan en de inhoud mogen samen niet meer dan 10 kg wegen.*
- *U kunt de inductiekookplaat beschadigen door een gekaramelliseerde suikerlaag eraf te schrapen. Als u voedsel met suiker morst, moet u dit onmiddellijk verwijderen, voordat het afkoelt. In het algemeen geldt dat gemorst voedsel onmiddellijk moet worden*

verwijderd.

- *Gebruik geen schurende of chemische schoonmaakmiddelen of gereedschap die het oppervlak kunnen bekrassen. Dit kan schade veroorzaken aan de verwarmingszones (1, 3).*
- *De inductiekookplaat heeft kunststof anti-slipootjes. Leg, indien nodig, iets onder het apparaat, aangezien werkoppervlakken soms worden behandeld met reinigingsmiddelen die schadelijk zijn voor de kunststof pootjes of deze zelfs kunnen oplossen.*
- *Draag en transporteer de inductiekookplaat alleen met beide handen in de vasthouduitsparingen (4).*



Netsnoer

- *Trek het netsnoer (2) altijd los aan de stekker en nooit aan het netsnoer (2) zelf.*

- *Plaats het apparaat, meubels of andere zware voorwerpen niet op het netsnoer (2) en zorg ervoor dat het snoer niet klem komt te zitten.*
- *Leg nooit knopen in het netsnoer (2) en bind dit niet samen met andere kabels. Leg alle kabels zo neer dat niemand erover kan struikelen of erdoor wordt gehinderd.*
- *Gebruik nooit adapterstekkers of verlengkabels die niet voldoen aan de veiligheidsvereisten in uw land en wijzig het netsnoer (2) nooit zelf.*
- *Als het netsnoer (2) van dit apparaat beschadigd raakt, moet u dit laten vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een andere bevoegde persoon om zo mogelijk gevaar te vermijden.*

Het is niet de bedoeling dat de inductiekookplaat wordt gebruikt met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

6. Voordat u start...

Pak het apparaat uit. Controleer eerst of alle onderdelen aanwezig en onbeschadigd zijn. Bel onze hotline als er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn (zie 'Garantie' op pagina 68). Houd het verpakkingsmateriaal buiten bereik van kinderen en voer dit op de juiste wijze af.

6.1 Inleiding tot inductiekoken

Koken met een inductiekookplaat werkt anders dan wat u gewend bent bij normale kookplaten. De warmte wordt opgewekt door een elektromagnetisch veld in de bodem van de pan en niet door thermische weerstanden in de verwarmingszone. Dit bespaart energie en vermindert de kooktijd. U hebt echter wel speciale inductiecompatibele pannen nodig met een ferromagnetische bodem.

Op hoog vermogen wordt de inhoud van de pan veel sneller verhit en reageert ook veel sneller op een verlaagde temperatuur. Je zou kunnen zeggen dat het gebruik van een inductiekookplaat zeer vergelijkbaar is met het koken op gas. In het algemeen geldt: Hoe dunner de bodem van de pan is, hoe sneller het systeem reageert op veranderingen in de vermogensinstelling.

De beste manier om de warmteafvoer te optimaliseren (en dus het elektriciteitsverbruik), is een pan zo breed en plat mogelijk te gebruiken. Dit betekent dat een brede, platte pan zuiniger en efficiënter is dan een hoge pan met een kleinere diameter.

6.2 Geschikt kookgerei

Gebruik alleen ferromagnetische pannen die geschikt zijn voor inductiekookplaten. Als u ze koopt, moet dit op het label zijn aangegeven. Pannen van niet-magnetische metalen (aluminium, koper, enz.) en andere materialen (bijvoorbeeld keramisch, porselein, glas, enz.) zijn niet geschikt.

De panbodem moet plat kunnen staan op de verwarmingszones (1, 3), glad zijn en een diameter hebben tussen 10 en 22 cm.



Als de pannen niet de juiste diameter hebben of zijn gemaakt van ongeschikt materiaal, worden de verwarmingszones (1, 3) automatisch uitgeschakeld. Er klinkt elke 2 seconden een pieptoon en fout E0 wordt weergegeven op het display (7).

7. Aan de slag

7.1 Installeren en aansluiten

Plaats het apparaat op een vlak, droog en anti-slipoppervlak.



Brandgevaar!

- *Plaats het apparaat niet op textieloppervlakken, zoals een tafellaken.*
- *Plaats het apparaat niet op metalen oppervlakken. Deze kunnen snel opwarmen en brand veroorzaken.*
- *Plaats het apparaat nooit onder brandbare voorwerpen, zoals gordijnen.*
- *De openingen aan de onderkant van het product mogen nooit worden bedekt. Houd een afstand van minimaal 10 cm rondom het apparaat vrij en ten minste 60 cm erboven om voldoende koeling te garanderen.*



Waarschuwing voor schade aan eigendommen

- *Draag en transporteer de inductiekookplaat alleen met beide handen in de vasthouduitsparingen (4).*

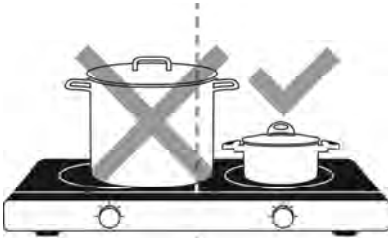
7.2 Gebruik

Hoewel de beide verwarmingszones (1 en 3) er hetzelfde uitzien en dezelfde diameter hebben, moet u er rekening mee houden dat de verwarmingszone links (1) een hoger vermogen levert, waardoor dezelfde hoeveelheid voedsel sneller warm wordt of het voedsel gemakkelijker kan aanbranden.

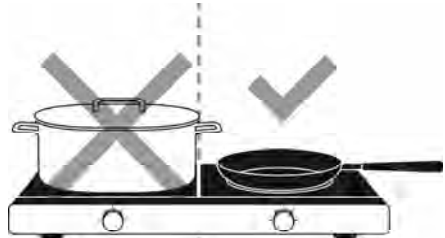


- *Als u de inductiekookplaat uitschakelt en de oppervlaktetemperatuur van de verwarmingszones (1, 3) is hoger dan 60 °C, wordt '- H -' weergegeven op het display (7). Als de temperatuur onder de 60 °C komt, verschijnt '- L -' op het display (7).*
- *Als u de pan van de inductiekookplaat haalt wanneer deze in gebruik is, verschijnt 'E0' op het display (7) en klinkt elke 2 seconden een pieptoon. De pieptoon stopt na circa 60 seconden. Het display (7) van de betreffende verwarmingszone (1, 3) blijft op '- H -' staan zolang de oppervlaktetemperatuur van de verwarmingszone (1, 3) hoger is dan 60 °C. Als de temperatuur van de verwarmingszone (1, 3) onder de 60 °C komt, verschijnt '- L -' op het display (7). De ventilator kan tot een minuut blijven draaien.*
- *De enige manier om de symbolen '- H -' en '- L -' te verbergen op het display (7), is door de stekker van de inductiekookplaat uit het stopcontact te trekken of de inductiekookplaat weer in te schakelen.*
- *Na het inschakelen is de standaard vermogensinstelling L05 voor de verwarmingszone links (1) en L04 voor de verwarmingszone rechts (3).*

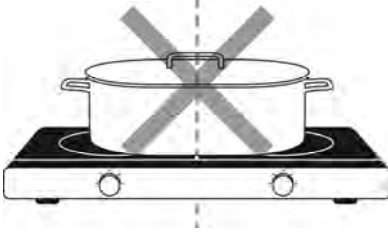
1. Steek de stekker van het netsnoer (2) in een werkend stopcontact. Er klinkt een pieper en op het display (7) van de verwarmingszones (1, 3) verschijnt '- L -' of '- H -', afhankelijk van de temperatuur.
2. Plaats een pan op een van de verwarmingszones (1, 3).



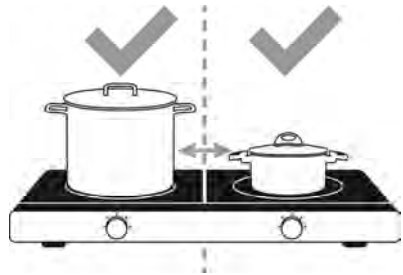
Plaats een pan in het midden van de verwarmingszones (1, 3).





Diameter panbodem 10 tot 22 cm



Gebruik beide verwarmingszones (1, 3) niet tegelijk voor slechts één pan.



Waarschuwing voor schade aan eigendommen

- *De pan moet expliciet geschikt zijn voor inductiekookplaten. Gebruik geen andere pannen (bijv. keramische pannen).*
 - *Let op de maximale gewichtsbelasting van de inductiekookplaat (wees met name voorzichtig bij het bereiden van soepen en stoofpotten). De pan en de inhoud mogen samen niet meer dan 10 kg wegen.*
3. Druk eenmaal op de aan/uit-knop  (21) om de gewenste verwarmingszone (1, 3) in te schakelen. Op het display (7) staat 'ON' (Aan).
 4. Druk op de functieknop  (19) om het vermogensniveau weer te geven. Bij het inschakelen is de standaard vermogensinstelling 5 voor de verwarmingszone links (1) en 4 voor de verwarmingszone rechts (3).



Als het apparaat is ingeschakeld, draait de ventilator ook en hoort u mogelijk bij het koken een zacht zoemend geluid van de inductiekookplaat. Dit is geen defect.

5. Gebruik de draaiknop (5 of 6) om het benodigde vermogen in watt in te stellen of druk op de functieknop → (19) om de kooktemperatuur op het display (7) weer te geven en regel deze met de draaiknop (5 of 6).



Kans op brandwonden!

Raak het oppervlak van de verwarmingszones (1, 3) niet aan als er eerder een pan op heeft gestaan. De verwarmingszone (1, 3) kan zeer heet zijn nadat u de pan eraf hebt gehaald.



Gebruik de functietoets → (19) om te schakelen tussen het vermogen (18) en de temperatuur (20). Houd er echter rekening mee dat bij het wisselen naar een ander stand, het vermogen altijd wordt ingesteld op 105 voor de verwarmingszone links (1) en op 104 voor de verwarmingszone rechts (3) en de temperatuur op 120 °C voor beide verwarmingszones (1, 3), ongeacht op welke stand deze voorheen stond. Let er dus op dat uw eten niet verbrandt.



Brandgevaar!

- *Olie en vet kunnen vlam vatten als ze te sterk worden verwarmd. Wees daarom voorzichtig met het verwarmen van olie en vet. Laat hete olie of vet nooit zonder toezicht.*
 - **Explosiegevaar!** *Probeer brandende olie of vet nooit te blussen met water. Smoor het vuur daarentegen door de pan te bedekken met een goed sluitend deksel of bord. Trek de stekker van het netsnoer uit het stopcontact.*
6. Bereid uw eten. Stel bij het koken het gewenste vermogen of de gewenste temperatuur in met de draaiknop (5 of 6).
7. Als u klaar bent, schakelt u de betreffende verwarmingszone (1 of 3) uit. Druk hiervoor op de aan-uit-knop ⏻ (21) op de verwarmingszone (1, 3). Er klinkt een pieptoon en op het display (7) verschijnt '- L -' of '- H -', afhankelijk van de temperatuur.



Waarschuwing voor schade aan eigendommen

De ventilator is gedeeltelijk temperatuurgeregeld, dat wil zeggen dat zolang het glasoppervlak een hogere temperatuur heeft dan de ingestelde waarde, de ventilator blijft draaien, ook als de verwarmingszone (1, 3) is uitgeschakeld. De ventilator kan ook weer worden ingeschakeld als de ingestelde temperatuur weer wordt overschreden, bijv. als er weer een warme pan op de verwarmingszone (1, 3) wordt geplaatst. Trek daarom de stekker pas uit het stopcontact als er zich geen hete pannen meer op de verwarmingszone (1, 3) bevinden.



- *Als u de inductiekookplaat uitschakelt en de oppervlaktetemperatuur van de verwarmingszones (1, 3) is hoger dan 60 °C, wordt '- H -' weergegeven op het display (7). Als de temperatuur onder de 60 °C komt, verschijnt '- L -' op het display (7).*
- *Als u de pan van de inductiekookplaat haalt wanneer deze in gebruik is, verschijnt 'E0' op het display (7) en klinkt elke 2 seconden een pieptoon. De pieptoon stopt na circa 60 seconden. Het display (7) van de betreffende verwarmingszone (1, 3) blijft op '- H -'*

staan zolang de oppervlaktetemperatuur van de verwarmingszone (1, 3) hoger is dan 60 °C. Als de temperatuur van de verwarmingszone (1, 3) onder de 60 °C komt, verschijnt '- L -' op het display (7). De ventilator kan tot een minuut blijven draaien.

- De enige manier om de symbolen '- H -' en '- L -' te verbergen op het display (7), is door de stekker van de inductiekookplaat uit het stopcontact te trekken of de inductiekookplaat weer in te schakelen.
- Na circa 2 uur continu gebruik schakelt het apparaat automatisch uit (ook als u instellingen/weergavepictogrammen wijzigt) en hoort u een pieptoon. Als u de timer hebt geprogrammeerd, heeft het aftellen van de timer prioriteit en schakelt het apparaat automatisch uit na de ingestelde tijd.

7.2.1 Temperatuur- en vermogensinstellingen

De inductiekookplaat heeft een temperatuur- en een vermogensmodus. De gekozen modus is afhankelijk van de toepassing. Als u bijvoorbeeld zo snel mogelijk iets aan de kook wilt brengen, kiest u de vermogensmodus 'L10'. Hiermee wordt de pan op maximaal vermogen verwarmd. Als u bijvoorbeeld iets snel wilt bakken, kiest u de temperatuurmodus. Hierbij wordt de pan verwarmd tot de gewenste temperatuur en op die temperatuur gehouden. Het verschil met de vermogensmodus is dat het ingestelde vermogen ongeveer 1000 W is. Hiermee voorkomt u dat de pan heter wordt dan de geselecteerde temperatuur. Als u snel de geselecteerde temperatuur wilt bereiken, kunt u na de temperatuurkeuze de boostfunctie gebruiken.

7.3 Standen en bijbehorend elektrisch vermogen


Hieronder vindt u een kort overzicht van de verschillende standen met stroomverbruikscijfers in watt.

| Verwarmingszone links (1) | | Verwarmingszone rechts (3) | |
|---------------------------|-----------------|----------------------------|-----------------|
| Stand | Vermogen (watt) | Stand | Vermogen (watt) |
| L01 | 200 | L01 | 200 |
| L02 | 400 | L02 | 400 |
| L03 | 600 | L03 | 600 |
| L04 | 800 | L04* | 800 |
| L05* | 1000 | L05 | 1000 |
| L06 | 1200 | L06 | 1250 |
| L07 | 1400 | L07 | 1500 |
| L08 | 1600 | - | - |
| L09 | 1800 | - | - |
| L10 | 2000 | - | - |

* standaardstand bij het inschakelen van verwarmingszone (1) of (3)

7.4 Uitschakelen met de timer

U kunt de timer zo programmeren dat de inductiekookzone automatisch wordt uitgeschakeld na een vooraf ingestelde tijd.

1. Druk tijdens het koken op de sensorknop voor de timer  (11) van de gewenste verwarmingszone (1, 3) om de timer voor deze verwarmingszone (1, 3) te programmeren.
2. Gebruik de draaiknop (5 of 6) om de gewenste kooktijd (uren:minuten) in te stellen voordat de verwarmingszone (1 of 3) wordt uitgeschakeld.



U kunt de kooktijd programmeren tussen 1 en 180 minuten.


De ingestelde tijd knippert kort en vervolgens wordt de resterende tijd (aftellen) weergegeven op het display (7).

Als de timer is geactiveerd, gaat de led (10) branden wordt de weergave van vermogen of temperatuur op het display (7) en de resterende tijd afgewisseld om de circa 5 seconden.

Indien nodig, kunt u het vermogen of de temperatuur met de draaiknop (5 of 6) aanpassen.

Zodra de teller op nul staat, wordt de betreffende verwarmingszone (1, 3) automatisch uitgeschakeld. Er klinkt een pieper.



U kunt de verwarmingszone (1 of 3) ook handmatig uitschakelen voordat de tijd is verstreken. Druk hiertoe op de aan/uit-knop  (21).

7.5 Kinderslot



De inductiekookplaat is voorzien van een kinderslot, zodat de instellingen niet per ongeluk kunnen worden gewijzigd.



Risico op letsel


Elk van de twee verwarmingszones (1, 3) heeft een apart kinderslot. Als u wilt voorkomen dat kinderen met de inductieknop spelen, moet u beide knoppen (9) vergrendelen. Zorg er ook voor dat de leds (8) op de bedieningspanelen voor de verwarmingszone links (1) en de verwarmingszone rechts (3) branden. Als u een van de verwarmingszones vergeet te vergrendelen, is er gevaar voor brandwonden, verwondingen of andere schade.

Kinderslot inschakelen:


1. Druk één keer op  (9). Er klinkt een geluidssignaal en de led (8) gaat branden. Het kinderslot voor de betreffende verwarmingszone (1 of 3) is nu ingeschakeld en alle knoppen behalve de aan/uit-knop  (21) zijn vergrendeld. Nu kan de betreffende verwarmingszone (1 of 3) alleen worden uitgeschakeld.



Als het kinderslot is ingeschakeld terwijl de verwarmingszone (1 of 3) is uitgeschakeld (de leds (8) branden), kan deze niet meer worden ingeschakeld. U moet eerst het kinderslot

uitschakelen, voordat u de verwarmingszone (1 of 3) weer kunt inschakelen. Druk hiervoor op de knop  (9) en houd deze ongeveer 3 seconden ingedrukt.

Kinderslot uitschakelen:

1. Druk op de knop  (9) en houd deze drie seconden ingedrukt. Er klinkt een geluidssignaal en de led (8) gaat uit. Het kinderslot is nu weer uitgeschakeld. U kunt de verwarmingszone (1 of 3) normaal reinigen.




U kunt het kinderslot ook inschakelen als de inductiekookplaat uit staat.


7.6 Warmhoudfunctie

Met de warmhoudfunctie kunt u het voedsel tot 2 uur lang warm houden bij een temperatuur van ca. 60 °C.

Zo gebruikt u de warmhoudfunctie:

1. Als de inductiekookplaat aan staat, drukt u op de toets voor de warmhoudfunctie  (16). Op het display (7) verschijnt dan afwisselend '60' en de resterende warmhoudtijd (vanaf '120' minuten). De led voor de warmhoudfunctie (17) gaat branden. De resterende warmhoudtijd wordt weergegeven, terwijl de led (11) tegelijkertijd brandt.




- Indien nodig kunt u de boostfunctie tegelijkertijd gebruiken (zie hieronder). Na de opwarmtijd van 30 seconden op vol vermogen schakelt het apparaat automatisch terug naar de warmhoudfunctie.
- De melkfunctie kan niet worden gecombineerd met de warmhoudfunctie.
- Druk, terwijl de warmhoudfunctie is ingeschakeld, op de functietoets  (19) om de warmhoudfunctie te annuleren en verder te gaan op vermogensniveau L05 (verwarmingszone links) of L04 (verwarmingszone rechts).

7.7 Melkfunctie

Met de melkfunctie warmt u de melk op zonder dat deze verbrandt of overkookt. De melk komt op een temperatuur van 60 °C en wordt gedurende 20 minuten warm gehouden.

Zo gebruikt u de melkfunctie:

1. Als de inductiekookplaat aan staat, drukt u op de toets voor de melkfunctie  (15). Op het display (7) verschijnt dan afwisselend '60' en de resterende warmhoudtijd (vanaf '20' minuten). De led voor de melkfunctie (14) gaat branden. De resterende warmhoudtijd wordt weergegeven, terwijl de led (11) tegelijkertijd brandt.



- Indien nodig kunt u de boostfunctie tegelijkertijd gebruiken (zie hieronder). Na de opwarmtijd van 30 seconden op vol vermogen schakelt het apparaat automatisch terug naar de melkfunctie.

- De melkfunctie kan niet worden gecombineerd met de warmhoudfunctie.
- Druk, terwijl de melkfunctie is ingeschakeld, op de functietoets \leftrightarrow (19) om de melkfunctie te annuleren en verder te gaan op vermogensniveau L05 (verwarmingszone links) of L04 (verwarmingszone rechts).

7.8 Boostfunctie

Met de boostfunctie versnelt u het kookproces. De inductiekookplaat werkt gedurende 30 seconden op vol vermogen en schakelt dan terug naar het vorige vermogensniveau, de vorige temperatuur of de gekozen functie.

Zo gebruikt u de boostfunctie:

1. Schakel de inductiekookplaat in en selecteer een vermogensniveau, een temperatuur of de melk- of warmhoudfunctie.
2. Als de inductiekookplaat aan staat, drukt u op de toets voor de boostfunctie B (13). Op het display (7) verschijnt 'L10' (verwarmingszone links) of 'L07' (verwarmingszone rechts) en de led voor de boostfunctie (12) gaat branden.

Na 30 seconden schakelt de inductiekookplaat terug naar het vermogensniveau, de temperatuur of de functie die u eerder hebt gekozen.



Druk, terwijl de boostfunctie is ingeschakeld, op de functietoets \leftrightarrow (19) om de boostfunctie te annuleren en verder te gaan op vermogensniveau L05 (verwarmingszone links) of L04 (verwarmingszone rechts) of op temperatuurniveau 120.

8. Onderhoud/reiniging

Voorkom dat etensresten verbranden en reinig de inductiekookplaat na elk gebruik.



Kans op brandwonden!

- *Wacht tot de verwarmingszones (1, 3) volledig zijn afgekoeld voordat u de plaat schoonmaakt. Anders kunt u zich branden.*



Risico op elektrische schok!

- *Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u gaat schoonmaken. Als u dit niet doet, kan dit resulteren in een elektrische schok.*
- *Schenk of spuit geen vloeistoffen op de inductiekookplaat of door de ventilatieopeningen. Dit kan leiden tot kortsluiting die elektrische schokken of brandwonden kan veroorzaken.*



Waarschuwing voor schade aan eigendommen

Gebruik geen schurende of chemische schoonmaakmiddelen of gereedschap die het oppervlak kunnen bekrassen. Dit kan schade veroorzaken aan de verwarmingszones (1, 3).

Reinig de zijvlakken en het netsnoer (2) met een licht vochtige doek.

Vuil en verbrande etensresten op het oppervlak van de verwarmingszones (1, 3) kunnen worden schoongemaakt met behulp van een schraper voor glaskookplaten en een geschikt reinigingsmiddel.



9. Problemen oplossen

Als uw inductiekookplaat niet normaal werkt, volgt u de onderstaande instructies om te proberen het probleem op te lossen. Als de storing niet kan worden opgelost via de onderstaande tips, neemt u contact op met onze hotline (zie 'Garantie' op pagina 68).



Risico op elektrische schok!

Probeer het apparaat nooit zelf te repareren.

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|--|--|
| Inductiekookplaat werkt niet | Netsnoer (2) niet in het stopcontact | Steek de stekker van het netsnoer (2) in een werkend stopcontact. |
| | Kinderslot ingeschakeld | Druk op de knop (9) en houd deze circa 3 seconden ingedrukt om het kinderslot uit te schakelen. |
| De verwarmingszone (1, 3) wordt niet heet | Geen pan op de verwarmingszone (1 of 3) | Plaats een pan op de verwarmingszone (1 of 3). |
| | Pannen niet geschikt voor inductie | Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor inductiekookplaten. |
| | Onjuiste verwarmingszone (1, 3) ingeschakeld | Bedien de verwarmingszone links (1) met de aan/uit-schakelaar  (21) op het bedieningspaneel links (B). Bedien de verwarmingszone rechts (3) met de aan/uit-schakelaar  (21) op het bedieningspaneel rechts (B). |

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|--|--|--|
| Fout E0 wordt weergegeven op het display (7) | Geen pan op de verwarmingszone (1 of 3) | Plaats een pan op de verwarmingszone (1 of 3). |
| | Onjuiste verwarmingszone (1, 3) ingeschakeld | Schakel de juiste verwarmingszone (1 of 3) in of verplaats de pan naar de verwarmingszone (1 of 3) die u hebt ingeschakeld. |
| | Pannen niet geschikt voor inductie | Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor inductiekookplaten. |
| | Pannen hebben een te kleine diameter of staan niet in het midden van de verwarmingszone (1 of 3) | Gebruik alleen pannen met een bodemdiameter tussen de 10 en 22 cm en zet deze in het midden van de verwarmingszone (1 of 3). |
| Fout E6 wordt weergegeven op het display (7) | Ventilator defect | Neem contact op met onze hotline. Zie 'Garantie' op pagina 68. |
| Fout E1, E2, E3, E4, E7, E8 of Eb wordt weergegeven op het display (7) | Technische storing | Neem contact op met onze hotline. Zie 'Garantie' op pagina 68. |

10. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking



Een symbool van een doorgekruiste afvalbak op een product betekent dat het is onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU. Alle elektrische en elektronische apparaten moeten worden gescheiden van huishoudelijk afval en bij een officiële afvalverwerkingsinstantie worden ingeleverd.



Gooi het apparaat niet bij het huishoudelijk afval of het grofvuil. Voor meer informatie over inzamelpunten en ophaaldatum neemt u contact op met de gemeente of de plaatselijke afvalverwerkende instantie.



Gooi al het verpakkingsmateriaal weg op een milieuvriendelijke manier. De kartonnen verpakking kan voor recycling naar de oudpapierbak of een openbaar inzamelpunt worden gebracht. Folie of plastic in de verpakking moet worden ingeleverd via een daarvoor bestemde inzamelmethode.

11. Conformiteit



Dit apparaat voldoet aan het basis- en andere relevante vereisten van de EMC-richtlijn 2014/30/EU, de laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU, de ErP-richtlijn 2009/125/EU met implementatieverordening 66/2014, aanhangsel I, sectie 2 en 2.2, en de RoHS-richtlijn 2011/65/EU.



De volledige Europese conformiteitsverklaring is te downloaden via deze link:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/329299_1904.pdf

12. Garantie

Garantie van TARGA GmbH

Geachte klant,

U krijgt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de datum van aankoop. In het geval van gebreken aan dit product heeft u ten opzichte van de verkoper van het product bepaalde wettelijke rechten. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna volgende garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de datum van aankoop. Bewaart u de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs van aankoop. Indien er binnen drie jaar vanaf de datum van aankoop van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar ons goedgevonden – gratis gerepareerd of vervangen.

Garantietermijn en wettelijke aanspraak bij gebreken

De garantietermijn wordt door de wettelijke aanspraak bij gebreken niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel reeds bij aankoop aanwezige schade en gebreken dienen onmiddellijk na het uitpakken te worden gemeld. Na afloop van de garantietermijn benodigde reparaties worden alleen tegen betaling uitgevoerd.

Garantiedekking

Het apparaat is zorgvuldig gefabriceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en voor de levering nauwgezet onderzocht. De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten. Deze garantie dekt geen onderdelen van het product die onderhevig zijn aan normale slijtage en daardoor kunnen worden beschouwd als slijtbare onderdelen of beschadigingen aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, batterijen of onderdelen gemaakt van glas. De garantie vervalt als het product beschadigd, niet doelmatig gebruikt of onderhouden is. Voor een doelmatig gebruik van het product dienen alle in de meegeleverde handleiding opgenomen aanwijzingen strikt te worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, dienen in elk geval te worden vermeden. Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor commercieel

gebruik. In geval van misbruik of niet doelmatig gebruik, gebruik van geweld of ingrepen die niet zijn uitgevoerd door onze geautoriseerde service-afdeling, komt de garantie te vervallen. Met de reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantietermijn.

Afwikkeling van een garantieclaim

Gelieve voor een snelle verwerking van uw probleem de volgende aanwijzingen in acht te nemen:

- Lees voordat u het product in gebruik neemt de bijbehorende documentatie aandachtig door. Mocht er een probleem optreden dat op deze manier niet kan worden opgelost, neem dan contact op met onze hotline.
- Houdt u bij elke navraag de kassabon en het artikelnummer of indien beschikbaar het serienummer als bewijs van aankoop bij de hand.
- In het geval dat een oplossing per telefoon niet mogelijk is, zal onze hotline er afhankelijk van de oorzaak van het probleem voor zorgen dat het probleem op andere wijze wordt opgelost.



Service



Telefoon: 0900 0400 223

E-Mail: targa@lidl.nl



Telefoon: 070 270 171

E-Mail: targa@lidl.be



Telefoon: +32 70 270 171

E-Mail: targa@lidl.be

IAN: 329299_1904



Fabrikant

Merk op dat het volgende adres geen service-adres is. Neem eerst contact op met de bovenvermelde service-afdeling.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

DUITSLAND

Inhalt

| | |
|--|------------|
| 1. Bestimmungsgemäße Verwendung | 72 |
| 2. Lieferumfang | 74 |
| 3. Bedienelemente und Anzeigen | 75 |
| 4. Technische Daten | 76 |
| 5. Sicherheitshinweise | 76 |
| 6. Vor der Inbetriebnahme | 90 |
| 6.1 Einführung ins Induktionskochen..... | 90 |
| 6.2 Geeignetes Kochgeschirr..... | 90 |
| 7. Inbetriebnahme | 91 |
| 7.1 Aufstellen und anschließen | 91 |
| 7.2 Bedienung..... | 91 |
| 7.2.1 Temperatur- bzw. Leistungseinstellung..... | 94 |
| 7.3 Leistungsstufen und zugehörige elektrische Leistung..... | 95 |
| 7.4 Mit Timer ausschalten..... | 95 |
| 7.5 Kindersicherung..... | 96 |
| 7.6 Warmhaltefunktion..... | 96 |
| 7.7 Milch-Funktion..... | 97 |
| 7.8 Boost-Funktion..... | 97 |
| 8. Wartung/Reinigung | 98 |
| 9. Problemlösung | 98 |
| 10. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben | 100 |
| 11. Konformitätsvermerke | 100 |
| 12. Garantiehinweise | 101 |

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf der Doppelinduktionskochplatte SilverCrest SDI 3500 B3, nachfolgend als „Induktionskochplatte“ bezeichnet, haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden.

Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit der Induktionskochplatte vertraut und lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Beachten Sie vor allem die Sicherheitshinweise und benutzen Sie die Induktionskochplatte nur, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe der Induktionskochplatte an Dritte ebenfalls mit aus.

1. Bestimmungsgemäße Verwendung



Diese Induktionskochplatte ist ausschließlich für den Betrieb im Innenbereich, in trockenen und geschlossenen Räumen geeignet.

Diese Induktionskochplatte ist nicht für den Betrieb in Räumen mit hoher Temperatur oder Luftfeuchtigkeit (z. B. Badezimmer) oder übermäßigem Staubaufkommen ausgelegt.

Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Die Induktionskochplatte SDI 3500 B3 kann zum Zubereiten, Erhitzen und Warmhalten von Speisen in geeigneten Kochtöpfen oder Pfannen eingesetzt werden. Sie ist tragbar und dank des berührungsempfindlichen Bedienfeldes bequem zu bedienen.

Das Gerät erfüllt alle, im Zusammenhang mit der CE-Konformität, relevanten Normen und Standards. Bei einer nicht mit dem Hersteller abgestimmten Änderung des Gerätes ist die Einhaltung dieser Normen nicht mehr gewährleistet.

Information zu elektrischen Haushaltskochmulden

| | Symbol | Wert |
|--|---------------------|---------------------------|
| Modellkennung | x | SDI 3500 B3 |
| Art der Kochmulde | x | Elektrisch |
| Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen | x | 2 |
| Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) | x | Induktion |
| Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau. | Ø | 22 cm + 22 cm |
| Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau. | L W | - |
| Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg | EC electric cooking | 189,9 Wh/kg + 192,3 Wh/kg |
| Energieverbrauch der Kochmulde je kg | EC electric hob | 191,1 Wh/kg |

Prüfverfahren:

Das Produkt wurde nach der folgenden Prüfnorm geprüft:

DIN EN 60350-2: 2013 + A11: 2014, Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften.

(geprüft gemäß Verordnung (EU) Nr. 66/2014, Anhang I, Abschnitt 2 und 2.2)

Informationen zur Verringerung der Umweltauswirkungen:

Verwenden Sie die Induktionskochplatte ausschließlich mit dem für Induktion geeignetem Kochgeschirr. Verwenden Sie unter keinen Umständen sogenannte Induktions-Adapterplatten. Diese Adapterplatten verschlechtern die Energieeffizienz einer Induktionskochplatte erheblich (verfügbare Temperatur im Kochtopf im Verhältnis zur eingesetzten Energie) und machen alle Vorteile einer solchen Kochplatte zunichte. Dies liegt begründet im Wärmeübergang von der Adapterplatte zum Topfboden. Hierbei dauert der Vorgang länger und es wird Energie verschwendet.

Vorhersehbarer Missbrauch

Die Induktionskochplatte ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.



Gefahr von Verbrennungen!

Legen Sie keine Metallgegenstände (z. B. Löffel, Gabeln, Messer, Topfdeckel usw.) auf das Kochfeld (1, 3). Diese könnten sehr heiß werden und Sie sich daran verbrennen.






2. Lieferumfang

Nehmen Sie die Induktionskochplatte und alle Zubehörteile aus der Verpackung. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie, ob alle Komponenten vollständig und unbeschädigt sind. Im Falle einer unvollständigen oder beschädigten Lieferung wenden Sie sich an den Hersteller. Siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 101. Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es umweltgerecht.


- Induktionskochplatte SilverCrest SDI 3500 B3
- diese Bedienungsanleitung

3. Bedienelemente und Anzeigen

Diese Bedienungsanleitung ist mit einem ausklappbaren Umschlag versehen. In der Innenseite des Umschlags ist die Induktionskochplatte mit einer Bezifferung abgebildet. Die Ziffern haben folgende Bedeutung:

- 1** Linkes Kochfeld
- 2** Netzkabel
- 3** Rechtes Kochfeld
- 4** Griffmulden
- 5** Drehregler für rechtes Kochfeld (- Wert verringern / + Wert erhöhen)
- 6** Drehregler für linkes Kochfeld (- Wert verringern / + Wert erhöhen)
- B** Bedienfeld für linkes Kochfeld
- C** Bedienfeld für rechtes Kochfeld
- 7** Display
- 8** Anzeige für Kindersicherung
- 9** Sensortaste für Kindersicherung 
- 10** Anzeige für Timer
- 11** Sensortaste für Timer 
- 12** Anzeige für Boost-Funktion
- 13** Taste B (Boost-Funktion) **B**
- 14** Anzeige für Milch-Funktion
- 15** Taste Milch-Funktion 
- 16** Taste für Warmhaltefunktion 
- 17** Anzeige für Warmhaltefunktion
- 18** Anzeige für Leistungsstufen
- 19** Funktionstaste ↔ (Umschaltung Leistungsstufen-/Temperaturanzeige)
- 20** Anzeige für Temperatur
- 21** Ein- /Aus-Taste 
- 22** Betriebsanzeige

4. Technische Daten

| | |
|--|--|
| Hersteller: | SilverCrest |
| Modellbezeichnung: | SDI 3500 B3 |
| Betriebsspannung: | 220 - 240 V, 50/60 Hz |
| Leistung: | 3500 W Linkes Kochfeld (1): 10 Leistungsstufen, max. 2000 Watt oder 19 Temperaturstufen: 60 - 240 °C in 10 °C-Schritten Rechtes Kochfeld (3): 7 Leistungsstufen, max. 1500 Watt oder 19 Temperaturstufen: 60 - 240 °C in 10 °C-Schritten |
| Displays: | je 4 Ziffern mit roter LED-Beleuchtung |
| Timer: | 3 Stunden Countdown, in 1 Minuten-Schritten |
| Bedienfelder: | Sensortasten (9 bis 21) und Drehregler (5, 6), Kindersicherung für jedes der beiden Induktionskochfelder (1, 3) |
| Netzkabellänge: | 2,00 m |
| Abmessungen: | ca. 58 cm x 34 cm x 7,2 cm (B x T x H) |
| Gewicht: | ca. 4900 g |
| Max. Bodendurchmesser Kochtopf/Pfanne: | 22 cm |
| Min. Bodendurchmesser Kochtopf/Pfanne: | 10 cm |
| Schutzklasse II |  |

5. Sicherheitshinweise

Vor der ersten Verwendung des Gerätes lesen Sie bitte die folgenden Anweisungen genau durch und beachten Sie alle Warnhinweise, selbst wenn Ihnen der Umgang mit elektronischen Geräten vertraut ist. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig

als zukünftige Referenz auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus. Sie ist Bestandteil des Produkts.

Erläuterung der Symbole

Warnhinweise werden in dieser Bedienungsanleitung folgendermaßen verwendet. Einige dieser Symbole sind auch auf dem Produkt selbst angebracht, um den Anwender auf mögliche Risiken hinzuweisen.



Gefahr von Verbrennungen!

Dieses Symbol warnt vor heißen Oberflächen.



Nicht berühren!

Dieses Symbol warnt vor dem Berühren der Kochfeldoberfläche (1, 3).



WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet wichtige Hinweise für den sicheren Betrieb des Gerätes und zum Schutz des Anwenders. Es warnt vor Gefahren,

die bei Nichtbeachtung Leib und Leben gefährden sowie Verletzungen oder Sachschäden hervorrufen können.



Gefahr durch Stromschläge!

Dieses Symbol warnt vor Gefahren, die bei Nichtbeachtung Leib und Leben durch Stromschläge gefährden können.



Gefahr von Brand!

Dieses Symbol warnt vor Bränden, die bei Nichtbeachtung entstehen können.



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.

Kinder und Personen mit Einschränkungen

Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus

resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

Kinder unter 8 Jahren sind vom Gerät und dem Netzkabel (2) fernzuhalten.



WARNUNG vor Erstickung!

Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.



WARNUNG vor herunterfallenden Gegenständen!

Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht am Netzkabel (2) von der Arbeitsfläche ziehen können. Es besteht Verletzungsgefahr.

Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Allgemeine Sicherheitshinweise



Gefahr von Verbrennungen!

- *Legen Sie keine Metallgegenstände (z. B. Löffel, Gabeln, Messer, Topfdeckel usw.) auf die Kochfelder (1, 3). Diese könnten sehr heiß werden und Sie sich daran verbrennen.*
- *Berühren Sie nicht die Kochfeldoberflächen (1, 3), auf der zuvor ein Kochgefäß gestanden hat. Nach dem Entfernen eines Kochgefäßes können die Kochfeldoberflächen (1, 3) noch sehr heiß sein.*



Gefahr von Brand!

- *Überhitztes Öl oder Fett kann sich entzünden. Erhitzen Sie Öl und Fett deshalb vorsichtig. Lassen Sie heißes Öl oder Fett nicht unbeaufsichtigt.*
- **Explosionsgefahr!** *Löschen Sie brennendes Öl oder Fett niemals mit Wasser. Die Flammen ersticken Sie, indem*

Sie das Kochgefäß mit einem passenden Deckel oder Teller abdecken. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

- ***Explosionsgefahr!*** Erhitzen Sie keine verschlossenen Behälter wie z. B. Dosen.
- *Stellen Sie das Gerät nicht auf textilen Oberflächen auf, wie z. B. einer Tischdecke.*
- *Stellen Sie das Gerät nicht auf Metalloberflächen auf. Diese können sich stark erhitzen und einen Brand verursachen.*
- *Stellen Sie das Gerät nicht unter brennbaren Gegenständen auf, z. B. Vorhänge oder Gardinen.*
- *Die Öffnungen auf der Unterseite des Produktes dürfen nicht abgedeckt werden. Halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm rund um das Gerät und nach oben mindestens 60 cm frei, damit eine ausreichende Kühlung gewährleistet ist.*

- *Warten Sie, bis die Kochfelder (1 und 3) vollständig abgekühlt sind, bevor Sie das Gerät reinigen. Anderenfalls können Sie sich verbrennen.*



Gefahr durch Stromschläge!

- *Das Gehäuse der Induktionskochplatte und das Netzkabel (2) dürfen nicht beschädigt werden. Ersetzen Sie niemals eine schadhafte Leitung, sondern wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 101). Bei beschädigtem Gehäuse oder Netzkabel (2) besteht Gefahr durch einen Stromschlag.*
- *Öffnen Sie niemals das Gehäuse der Induktionskochplatte, da diese keine zu wartenden Teile enthält. Bei geöffnetem Gehäuse besteht Gefahr durch einen Stromschlag.*
- *Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen,*

schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. In diesen Fällen darf das Gerät nicht weiter verwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Atmen Sie keinesfalls Rauch aus einem möglichen Gerätebrand ein. Sollten Sie dennoch Rauch eingeatmet haben, suchen Sie einen Arzt auf. Das Einatmen von Rauch kann gesundheitsschädlich sein.

- *Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel (2) nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie das Netzkabel (2) nicht um die Induktionskochplatte.*
- *Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel (2) nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.*
- *Die Induktionskochplatte ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Stromnetz*

getrennt. Um sie vollständig vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

- *Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, ziehen Sie nur am Stecker und niemals am Netzkabel (2) selbst.*
- *Ziehen Sie bei Störungen, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, vor der Reinigung und bei Gewitter stets den Netzstecker aus der Steckdose.*
- *Wenn Sie sichtbare Beschädigungen an der Induktionskochplatte oder des Netzkabels (2) feststellen, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 101).*
- *Schließen Sie die Induktionskochplatte nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren*

Netzspannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein, damit Sie im Notfall den Netzstecker schnell ziehen können.

- *Tauchen Sie die Induktionskochplatte, das Netzkabel (2) oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Sollte Flüssigkeit in das Produkt gelangt sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 101).*
- *Wenn die Glasplatte der Kochfelder (1, 3) gesprungen oder gebrochen ist, schalten Sie das Gerät aus und trennen es vom Stromnetz, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.*
- *Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät*

abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.



Gefahr durch elektromagnetische Felder!

Medizinische Geräte (Herzschrittmacher, Hörgeräte usw.) können durch elektromagnetische Felder beeinflusst und gestört werden. Halten Sie den Sicherheitsabstand ein, der vom Hersteller der Geräte empfohlen wird.



Sachschäden durch elektromagnetische Felder

Stellen Sie die Induktionskochplatte mindestens 1 m entfernt von Geräten, die durch elektromagnetische Felder beeinflusst werden (z. B. magnetische Speichermedien, elektronische Geräte, Uhren etc.) auf.



Warnung vor Sachschäden

- *Erhitzen Sie keine leeren Kochgefäße, da*

diese schnell überhitzen und Beschädigungen des Kochgeschirrs und des Gerätes entstehen können.

- *Achten Sie darauf, die Induktionskochplatte keinen übermäßigen Erschütterungen auszusetzen, da hierdurch das Glas der Kochfelder (1, 3) zerbrechen kann. Lassen Sie die Induktionskochplatte auch nicht fallen! Bei zerbrochenem Glas besteht Verletzungsgefahr.*
- *Beachten Sie die maximale Tragfähigkeit der Induktionskochplatte (seien Sie besonders beim Zubereiten von Suppen und Eintöpfen vorsichtig). Beide Kochgefäße inklusive Inhalt dürfen nicht mehr als 10 kg wiegen.*
- *Karamell kann die Induktionskochplatte zerstören, wenn Sie ihn herunterkratzen. Sollten zuckerhaltige Speisen überkochen, entfernen Sie sie unmittelbar, bevor diese abkühlen. Generell sollten Sie übergekochte*

Speisen sowieso sofort entfernen.

- *Verwenden Sie zur Reinigung keine kratzenden oder ätzenden Reinigungsmittel und auch keine kratzenden Gegenstände. Anderenfalls können die Kochfelder (1, 3) beschädigt werden.*
- *Die Induktionskochplatte besitzt rutschfeste Kunststofffüße. Legen Sie ggf. eine Unterlage unter das Gerät, weil Arbeitsplatten gelegentlich mit Reinigungsmitteln behandelt werden, die die Kunststofffüße angreifen oder gar auflösen.*
- *Tragen und transportieren Sie die Induktionskochplatte nur, indem Sie sie mit beiden Händen an den Griffmulden (4) fassen.*



Netzkabel

- *Fassen Sie das Netzkabel (2) immer am Netzstecker und ziehen Sie nicht am Netzkabel (2) selbst.*

- *Stellen Sie weder das Gerät, Möbelstücke oder andere schwere Gegenstände auf das Netzkabel (2) und achten Sie darauf, dass dieses nicht geknickt wird.*
- *Machen Sie niemals einen Knoten ins Netzkabel (2) und binden Sie es nicht mit anderen Kabeln zusammen. Alle Kabel sollten so gelegt werden, dass niemand darauf tritt oder behindert wird.*
- *Verwenden Sie keine Adapterstecker oder Verlängerungskabel, die nicht den geltenden Sicherheitsnormen entsprechen und nehmen Sie auch keine Eingriffe am Netzkabel (2) vor.*
- *Wenn das Netzkabel (2) dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.*

Die Induktionskochplatte ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.

6. Vor der Inbetriebnahme

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Überprüfen Sie zunächst, ob alle Teile vollständig und unversehrt sind. Wenn Teile fehlen oder beschädigt sind, rufen Sie die Hotline an (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 101). Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es umweltgerecht.

6.1 Einführung ins Induktionskochen

Das Kochen mit einer Induktionskochplatte funktioniert anders, als Sie es von gewöhnlichen Kochfeldern her kennen. Die Wärme wird über ein elektromagnetisches Feld im Boden des Kochgefäßes erzeugt und nicht über Heizwiderstände im Kochfeld. Dadurch wird Energie gespart und die Kochzeit verkürzt. Dazu benötigen Sie spezielles, induktionsgeeignetes Kochgeschirr mit ferromagnetischem Boden.

Der Inhalt des Kochgefäßes wird bei hoher Leistung viel schneller erhitzt und beim Herunterregeln reagiert er ebenfalls schneller auf den Temperaturabfall. So kann man sagen, dass das Induktionskochen von der Bedienung her fast wie das Kochen mit Gas funktioniert. Dabei gilt: Je dünner der Boden des Topfes oder der Pfanne, desto schneller reagiert das System auf Veränderungen der eingestellten Leistung.

Die Heizleistung (und somit den verbrauchten Strom) nutzen Sie am besten, wenn Sie ein möglichst breites aber flaches Kochgefäß verwenden. Das heißt, dass ein breiter, flacher Topf sparsamer und effizienter ist, als ein hoher Topf mit kleinem Durchmesser.

6.2 Geeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie ausschließlich ferromagnetisches Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist. Dieses sollte beim Kauf entsprechend gekennzeichnet sein. Kochgeschirr aus nicht magnetischen Metallen (Aluminium, Kupfer usw.) und Materialien (z. B. Keramik, Porzellan, Glas etc.) ist ungeeignet.

Der Boden des Kochgeschirrs muss flach auf dem Induktionskochfeld (1, 3) stehen können, eben sein und einen Durchmesser zwischen 10 und 22 cm besitzen.



Wenn das Kochgeschirr nicht den passenden Durchmesser besitzt oder aus einem ungeeigneten Material hergestellt ist, schaltet sich das Kochfeld (1 bzw. 3) automatisch aus. Dabei ertönt alle ca. 2 Sekunden ein akustisches Signal und am Display (7) wird der Fehler EO angezeigt.

7. Inbetriebnahme

7.1 Aufstellen und anschließen

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, rutschfeste und trockene Oberfläche.



Gefahr von Brand!

- Stellen Sie das Gerät nicht auf textilen Oberflächen auf, wie z. B. einer Tischdecke.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf Metalloberflächen auf. Diese können sich stark erhitzen und einen Brand verursachen.
- Stellen Sie das Gerät nicht unter brennbaren Gegenständen auf, z. B. Vorhänge oder Gardinen.
- Die Öffnungen auf der Unterseite des Produktes dürfen nicht abgedeckt werden. Halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm rund um das Gerät und nach oben mindestens 60 cm frei, damit eine ausreichende Kühlung gewährleistet ist.



Warnung vor Sachschäden

- Tragen und transportieren Sie die Induktionskochplatte nur, indem Sie sie mit beiden Händen an den Griffmulden (4) fassen.

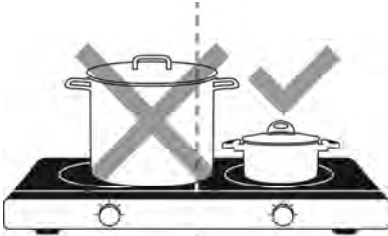
7.2 Bedienung

Auch wenn beide Kochfelder (1 und 3) optisch gleich aussehen und den gleichen Durchmesser besitzen, denken Sie daran, dass das linke Kochfeld (1) eine höhere Leistung bietet und demnach die gleiche Menge Speisen schneller erhitzen kann bzw. die Speisen leichter anbrennen können.

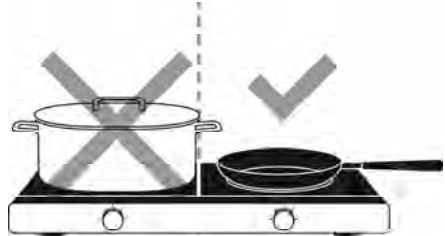


- Wenn Sie die Induktionskochplatte ausschalten und die Oberflächentemperatur der Kochfelder (1, 3) höher als 60 °C ist, wird im Display (7) „- H -“ angezeigt. Sinkt die Temperatur unter 60 °C, wird im Display (7) „- L -“ angezeigt.
- Wenn Sie den Topf bzw. die Pfanne im Betrieb von der Induktionskochplatte nehmen, wird im Display (7) „EO“ angezeigt und es ertönt alle 2 Sekunden ein akustisches Signal. Nach ca. 60 Sekunden ertönt das akustische Signal nicht mehr. Im Display (7) des betreffenden Kochfeldes (1, 3) wird weiterhin „- H -“ angezeigt, wenn die Oberflächentemperatur des Kochfeldes (1, 3) höher als 60 °C ist. Sinkt die Temperatur unter 60 °C, wird im Display (7) des Kochfeldes (1, 3) „- L -“ angezeigt. Möglicherweise läuft der Lüfter dann noch bis zu einer Minute weiter.
- Die Symbole „- H -“ und „- L -“ lassen sich von dem Display (7) nur entfernen, wenn das Gerät vom Netz getrennt wird oder durch erneutes Einschalten.

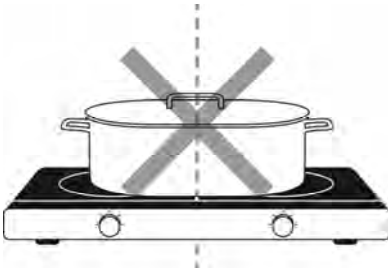
- *Nach dem Einschalten ist die voreingestellte Leistungsstufe L05 für das linke Kochfeld (1) und L04 für das rechte Kochfeld (3).*
1. Schließen Sie die Induktionskochplatte mithilfe des Netzkabels (2) an eine stromführende Steckdose an. Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und am Display (7) der Kochfelder (1, 3) erscheint temperaturabhängig die Anzeige „- L -“ bzw. „- H -“.
 2. Stellen Sie eine Pfanne oder einen Kochtopf auf eines der Kochfelder (1, 3).



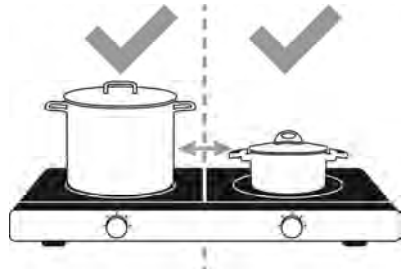
Kochgeschirr mittig auf Kochfeld (1, 3) stellen.





Bodendurchmesser 10 bis 22 cm



Nicht beide Kochfelder (1, 3) gleichzeitig für nur ein Kochgeschirr nutzen.



Warnung vor Sachschäden

- *Die Pfanne bzw. der Kochtopf müssen explizit für Induktionskochfelder geeignet sein. Verwenden Sie keine anderen Pfannen bzw. Kochtöpfe (z. B. aus Keramik).*
 - *Beachten Sie die maximale Tragfähigkeit der Induktionskochplatte (seien Sie besonders beim Zubereiten von Suppen und Eintöpfen vorsichtig). Beide Kochgefäße inklusive Inhalt dürfen nicht mehr als 10 kg wiegen.*
3. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste  (21) des gewünschten Kochfeldes (1 oder 3), um es einzuschalten. Am Display (7) erscheint die Anzeige „ON“.
 4. Berühren Sie die Funktionstaste  (19), um die Leistungsstufe anzuzeigen. Dabei ist die Voreinstellung 5 für das linke Kochfeld (1) und 4 für das rechte Kochfeld (3).



Während des Betriebs läuft der Kühlventilator und beim Heizen kann die Induktionskochplatte leicht brummen. Dies ist keine Fehlfunktion.

5. Stellen Sie mithilfe des Drehreglers (5 bzw. 6) die gewünschte Leistungsstufe ein oder berühren Sie die Funktionstaste → (19), um die Kochtemperatur am Display (7) anzuzeigen und diese mit dem Drehregler (5 bzw. 6) einstellen zu können.



Gefahr von Verbrennungen!

Berühren Sie nicht die Kochfeldoberfläche (1 oder 3), auf der zuvor ein Kochgefäß gestanden hat. Nach dem Entfernen eines Kochgefäßes kann die Kochfeldoberfläche (1 bzw. 3) noch sehr heiß sein.



Mithilfe der Funktionstaste → (19) können Sie zwischen der Leistungsstufen- (18) und der Temperaturanzeige (20) umschalten. Beachten Sie jedoch, dass beim Umschalten die Leistung stets auf Leistungsstufe L05 für das linke Kochfeld (1) und L04 für das rechte Kochfeld (3) bzw. die Temperatur auf 120 °C für beide Kochfelder (1, 3) umgestellt wird, unabhängig davon, wie sie eingestellt war. Daher müssen Sie ggf. aufpassen, dass Ihre Speisen nicht anbrennen.



Gefahr von Brand!

- *Überhitztes Öl oder Fett kann sich entzünden. Erhitzen Sie Öl und Fett deshalb vorsichtig. Lassen Sie heißes Öl oder Fett nicht unbeaufsichtigt.*
- **Explosionsgefahr!** *Löschen Sie brennendes Öl oder Fett niemals mit Wasser. Die Flammen ersticken Sie, indem Sie das Kochgefäß mit einem passenden Deckel oder Teller abdecken. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.*

6. Bereiten Sie Ihre Speisen zu. Stellen Sie während des Kochens mithilfe des Drehreglers (5 bzw. 6) die gewünschte Leistungsstufe bzw. Temperatur ein.
7. Wenn Sie fertig sind, schalten Sie das entsprechende Kochfeld (1 bzw. 3) aus. Dazu berühren Sie die Ein-/Aus-Taste ⏻ (21) des Kochfeldes (1, 3). Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und am Display (7) erscheint temperaturabhängig die Anzeige „- H -“ bzw. „- L -“.



Warnung vor Sachschäden

Der Lüfter wird zum Teil temperaturabhängig geregelt, d.h. solange die Glasoberfläche eine definierte Temperatur nicht unterschreitet, läuft der Lüfter weiter, auch wenn das Kochfeld (1, 3) abgeschaltet wurde. Zudem kann der Lüfter wieder einschalten, wenn die definierte Temperatur wieder überschritten wird, wenn z.B. ein heißer Topf wieder auf dem Kochfeld (1, 3) abgestellt wird. Ziehen Sie daher erst den Stecker aus der Steckdose, wenn sich kein heißer Topf mehr auf einem der Kochfelder (1, 3) befindet.



- *Wenn Sie die Induktionskochplatte ausschalten und die Oberflächentemperatur des Kochfeldes (1 bzw. 3) höher als 60 °C ist, wird im Display (7) „- H -“ angezeigt. Sinkt die Temperatur unter 60 °C, wird im Display (7) „- L -“ angezeigt.*

- *Wenn Sie den Topf bzw. die Pfanne im Betrieb von der Induktionskochplatte nehmen, wird im Display (7) „EO“ angezeigt und es ertönt alle 2 Sekunden ein akustisches Signal. Nach ca. 60 Sekunden ertönt das akustische Signal nicht mehr. Im Display (7) des betreffenden Kochfeldes (1, 3) wird weiterhin „- H -“ angezeigt, wenn die Oberflächentemperatur des Kochfeldes (1, 3) höher als 60 °C ist. Sinkt die Temperatur unter 60 °C, wird im Display (7) des Kochfeldes (1, 3) „- L -“ angezeigt. Möglicherweise läuft der Lüfter dann noch bis zu einer Minute weiter.*
- *Die Symbole „- H -“ und „- L -“ lassen sich von dem Display (7) nur entfernen, wenn das Gerät vom Netz getrennt wird oder durch erneutes Einschalten.*
- *Nach ca. 2 Stunden Dauerbetrieb schaltet sich das Gerät automatisch aus (auch, wenn Sie zwischenzeitlich Änderungen an den Einstellungen/Anzeigen vornehmen) und es ertönt ein akustisches Signal. Falls Sie den Timer programmiert haben, erhält der Countdown des Timers Priorität und das Gerät schaltet sich nach der einprogrammierten Zeit aus.*

7.2.1 Temperatur- bzw. Leistungseinstellung

Die Induktionskochplatte ist mit einem Temperatur- und einem Leistungs-Modus ausgestattet. Die Auswahl des jeweiligen Modus hängt von der Anwendung ab. Möchten Sie z.B. möglichst schnell etwas aufkochen, wählen Sie den Leistungs-Modus „L10“. Hierbei wird dann mit der maximalen Leistung das Kochgeschirr erhitzt. Möchten Sie z.B. etwas scharf anbraten, wählen Sie den Temperatur-Modus. Hierbei wird dann das Kochgeschirr auf die gewählte Zieltemperatur erhitzt und gehalten. Der Unterschied zum Leistungs-Modus ist, dass die eingesetzte Leistung etwa 1000 W entspricht. Dadurch wird verhindert, dass das Kochgeschirr heißer wird, als die gewählte Temperatureinstellung. Um die gewählte Temperatur schnell zu erreichen, können Sie nach Auswahl der Temperatur die Boost-Funktion nutzen.

7.3 Leistungsstufen und zugehörige elektrische Leistung


Nachfolgend finden Sie eine kurze Übersicht der verschiedenen Leistungsstufen mit den dazu gehörigen Leistungsangaben in Watt.

| Linkes Kochfeld (1) | | Rechtes Kochfeld (3) | |
|---------------------|-----------------|----------------------|-----------------|
| Stufe | Leistung (Watt) | Stufe | Leistung (Watt) |
| L01 | 200 | L01 | 200 |
| L02 | 400 | L02 | 400 |
| L03 | 600 | L03 | 600 |
| L04 | 800 | L04* | 800 |
| L05* | 1000 | L05 | 1000 |
| L06 | 1200 | L06 | 1250 |
| L07 | 1400 | L07 | 1500 |
| L08 | 1600 | - | - |
| L09 | 1800 | - | - |
| L10 | 2000 | - | - |

*voreingestellte Leistungsstufe beim Einschalten des Kochfeldes (1) bzw. (3)

7.4 Mit Timer ausschalten

Sie können den Timer programmieren, damit sich die Induktionskochplatte automatisch nach der eingestellten Zeit ausschaltet.

1. Berühren Sie während des Kochens mit der Induktionskochplatte die Sensortaste für den Timer  (11) des gewünschten Kochfeldes (1 oder 3), um den Timer dieses Kochfeldes (1 bzw. 3) programmieren zu können.
2. Stellen Sie mithilfe des Drehreglers (5 bzw. 6) die gewünschte Kochzeit (Stunden:Minuten) ein, nach der sich das Kochfeld (1 oder 3) ausschalten soll.



Sie können eine Kochzeit von 1 bis 180 Minuten programmieren.


Die eingestellte Zeit blinkt kurz und daraufhin wird am Display (7) die verbleibende Zeit (Countdown) angezeigt.

Bei aktiviertem Timer leuchtet die Anzeige (10) und am Display (7) werden ca. 5 Sekunden lang im Wechsel die Leistungsstufe bzw. Temperatur und die verbleibende Zeit angezeigt.

Bei Bedarf können Sie die Leistungsstufe bzw. Temperatur mithilfe des Drehreglers (5 oder 6) variieren.

Nach Ablauf des Countdowns schaltet sich das betreffende Kochfeld (1 oder 3) automatisch aus. Dabei ertönt ein akustisches Signal.



Um das Kochfeld (1 oder 3) vorzeitig manuell auszuschalten, berühren Sie die Ein-/Aus-Taste  (21).

7.5 Kindersicherung



Damit die Einstellungen der Induktionskochplatte nicht unbeabsichtigt verändert werden können, besitzt sie eine Kindersicherung.




Warnung vor Verletzungen

Jedes der beiden Kochfelder (1, 3) besitzt eine separate Kindersicherung. Wenn Sie verhindern möchten, dass Kinder Einstellungen an der Induktionskochplatte vornehmen, müssen Sie immer beide Tasten (9) zum Sichern verwenden. Prüfen Sie dabei auch, ob die Anzeigen (8) sowohl am Bedienfeld des linken Kochfeldes (1) als auch des rechten Kochfeldes (3) leuchten. Wenn Sie vergessen, eines der Kochfelder zu sichern, besteht die Gefahr von Verbrennungen, Verletzungen und anderen Risiken.


So aktivieren Sie die Kindersicherung:

1. Berühren Sie einmal kurz die Taste  (9). Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und die Anzeige (8) leuchtet. Die Kindersicherung des betreffenden Kochfeldes (1 oder 3) ist jetzt aktiviert und alle Tasten mit Ausnahme der Ein-/Aus-Taste  (21) sind gesperrt. Das betreffende Kochfeld (1 bzw. 3) lässt sich nur noch ausschalten.



Ist die Kindersicherung bei ausgeschaltetem Kochfeld (1 bzw. 3) aktiviert (die Anzeigen (8) leuchten), lässt es sich nicht mehr einschalten. Sie müssen die Kindersicherung zuerst deaktivieren, um das Kochfeld (1 bzw. 3) wieder einschalten zu können. Dazu berühren Sie die Taste  (9) ca. 3 Sekunden lang.

So deaktivieren Sie die Kindersicherung:

1. Berühren Sie die Taste  (9) ca. 3 Sekunden lang. Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und die Anzeige (8) erlischt. Die Kindersicherung ist jetzt wieder deaktiviert. Sie können das Kochfeld (1 oder 3) wie gewohnt bedienen.




Sie können die Kindersicherung auch bei ausgeschalteter Induktionskochplatte aktivieren.

7.6 Warmhaltefunktion

Mit der Warmhaltefunktion können Sie Speisen bis zu 2 Stunden bei ca. 60 °C warmhalten.

So verwenden Sie die Warmhaltefunktion:

1. Drücken Sie während des Betriebs der Induktionskochplatte die Taste für die Warmhaltefunktion  (16). Daraufhin erscheint am Display (7) im Wechsel die Anzeige „60“ und die verbleibende

Warmhaltezeit (beginnend bei „120“ Minuten). Die Anzeige der Warmhaltefunktion (17) leuchtet. Wird die verbleibende Warmhaltezeit angezeigt, leuchtet zusätzlich die Anzeige (11).



- Sie können bei Bedarf gleichzeitig die Boost-Funktion verwenden (siehe unten). Nach Ablauf der Heizzeit von 30 Sekunden bei voller Leistung schaltet das Gerät anschließend wieder in die Warmhaltefunktion zurück.
- Die Milch-Funktion kann nicht mit der Warmhaltefunktion kombiniert werden.
- Drücken Sie bei aktivierter Warmhaltefunktion die Funktionstaste \leftarrow (19), um die Warmhaltefunktion abzubrechen und mit Leistungsstufe L05 (linkes Kochfeld) bzw. L04 (rechtes Kochfeld) fortzufahren.

7.7 Milch-Funktion

Die Milch-Funktion dient zum Erwärmen von Milch, ohne dass diese anbrennt oder überkocht. Dabei erreicht die Milch eine Temperatur von 60 °C und wird 20 Minuten lang warmgehalten.

So verwenden Sie die Milch-Funktion:

1. Drücken Sie während des Betriebs der Induktionskochplatte die Taste für die Milch-Funktion \hat{M} (15). Daraufhin erscheint am Display (7) im Wechsel die Anzeige „60“ und die verbleibende Warmhaltezeit (beginnend bei „20“ Minuten). Die Anzeige der Milch-Funktion (14) leuchtet. Wird die verbleibende Warmhaltezeit angezeigt, leuchtet zusätzlich die Anzeige (11).



- Sie können bei Bedarf gleichzeitig die Boost-Funktion verwenden (siehe unten). Nach Ablauf der Heizzeit von 30 Sekunden bei voller Leistung schaltet das Gerät anschließend wieder in die Milch-Funktion zurück.
- Die Milch-Funktion kann nicht mit der Warmhaltefunktion kombiniert werden.
- Drücken Sie bei aktivierter Milch-Funktion die Funktionstaste \leftarrow (19), um die Milch-Funktion abzubrechen und mit Leistungsstufe L05 (linkes Kochfeld) bzw. L04 (rechtes Kochfeld) fortzufahren.

7.8 Boost-Funktion

Die Boost-Funktion dient zur Beschleunigung des Kochvorgangs. Dabei arbeitet die Induktionskochplatte 30 Sekunden lang mit voller Leistung und schaltet danach auf die zuvor eingestellte Leistungsstufe bzw. Temperatur oder Funktion zurück.

So verwenden Sie die Boost-Funktion:

1. Schalten Sie die Induktionskochplatte ein und wählen Sie eine Leistungsstufe, eine Temperatur oder eine der Funktionen Milch oder Warmhalten.
2. Drücken Sie während des Betriebs die Taste für die Boost-Funktion B (13). Daraufhin erscheint am Display (7) die Anzeige „L10“ (linkes Kochfeld) bzw. „L07“ (rechtes Kochfeld) und die Anzeige der Boost-Funktion (12) leuchtet.

Nach 30 Sekunden schaltet die Induktionskochplatte auf die zuvor eingestellte Leistungsstufe bzw. Temperatur oder Funktion zurück.



Drücken Sie bei aktivierter Boost-Funktion die Funktionstaste \leftrightarrow (19), um die Boost-Funktion abzubrechen und mit Leistungsstufe L05 (linkes Kochfeld) bzw. L04 (rechtes Kochfeld) oder Temperaturstufe 120 fortzufahren.

8. Wartung/Reinigung

Um ein Anbrennen von Speiseresten zu vermeiden, sollten Sie die Induktionskochplatte nach jedem Gebrauch reinigen.



Gefahr von Verbrennungen!

- *Warten Sie, bis die Kochfelder (1 und 3) vollständig abgekühlt sind, bevor Sie das Gerät reinigen. Anderenfalls können Sie sich verbrennen.*



Gefahr durch Stromschläge!

- *Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose. Anderenfalls besteht Stromschlaggefahr.*
- *Schütten oder sprühen Sie keine Flüssigkeiten auf die Induktionskochplatte oder gar durch die Lüftungsschlitze. Anderenfalls besteht Stromschlag- und Brandgefahr durch Kurzschlüsse.*



Warnung vor Sachschäden

Verwenden Sie zur Reinigung keine kratzenden oder ätzenden Reinigungsmittel und auch keine kratzenden Gegenstände. Anderenfalls können die Kochfelder (1 und 3) beschädigt werden.

Die seitlichen Flächen und das Netzkabel (2) reinigen Sie mit einem leicht angefeuchteten Tuch.

Verschmutzungen und angebackene Speisereste auf der Oberfläche der Kochfelder (1, 3) reinigen Sie mit einem Schaber für Glaskochplatten und dem entsprechenden Reinigungsmittel.



9. Problemlösung

Sollte Ihre Induktionskochplatte einmal nicht wie gewohnt funktionieren, versuchen Sie zunächst anhand der folgenden Hinweise das Problem zu lösen. Falls nach Durcharbeiten der folgenden Tipps der Fehler fortbesteht, setzen Sie sich mit unserer Hotline in Verbindung (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 101).



Gefahr durch Stromschläge!

Versuchen Sie nicht, das Gerät eigenhändig zu reparieren.

| Problem | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|---|---|---|
| Induktionskochplatte funktioniert nicht | Netzkabel (2) nicht angeschlossen | Schließen Sie das Netzkabel (2) an eine stromführende Steckdose an. |
| | Kindersicherung aktiviert | Berühren Sie die Taste (9) ca. 3 Sekunden lang, um die Kindersicherung auszuschalten. |
| Kochfeld (1 bzw. 3) heizt nicht | Kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld (1 bzw. 3) | Stellen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf das Kochfeld (1 bzw. 3). |
| | Kochgeschirr nicht für Induktion geeignet | Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist. |
| | Falsches Kochfeld (1, 3) eingeschaltet | Bedienen Sie das linke Kochfeld (1) mit der Ein-/Aus-Taste  (21) am linken Bedienfeld (B). Bedienen Sie das rechte Kochfeld (3) mit der Ein-/Aus-Taste  (21) am rechten Bedienfeld (C). |
| Fehler E0 wird am Display (7) angezeigt | Kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld (1 bzw. 3) | Stellen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf das Kochfeld (1 bzw. 3). |
| | Falsches Kochfeld (1, 3) eingeschaltet | Schalten Sie das richtige Kochfeld (1 oder 3) ein bzw. stellen Sie das Kochgeschirr auf das wirklich eingeschaltete Kochfeld (1 bzw. 3). |
| | Kochgeschirr nicht für Induktion geeignet | Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist. |
| | Kochgeschirr hat zu kleinen Durchmesser oder steht nicht mittig auf dem Kochfeld (1 bzw. 3) | Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser zwischen 10 und 22 cm und stellen Sie es mittig auf das Kochfeld (1 bzw. 3). |
| Fehler E6 wird am Display (7) angezeigt | Kühlventilator defekt | Setzen Sie sich mit unserer Hotline in Verbindung. Siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 101. |
| Fehler E1, E2, E3, E4, E7, E8 oder Eb wird am Display (7) angezeigt | Technisches Problem | Setzen Sie sich mit unserer Hotline in Verbindung. Siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 101. |

10. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben



Wenn dieses Symbol eines durchgestrichenen Abfalleimers auf einem Produkt angebracht ist, unterliegt dieses Produkt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Alle Elektro- und Elektronikaltgeräte müssen getrennt vom Hausmüll über dafür staatlich vorgesehene Stellen entsorgt werden.



Das Gerät darf nicht mit dem Haus- oder Sperrmüll entsorgt werden. Informationen zu Sammelplätzen oder Abholungsterminen erfahren Sie über Ihre Gemeindeverwaltung oder über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen.



Führen Sie auch die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu. Kartonagen können bei Altpapiersammlungen oder an öffentlichen Sammelplätzen zur Wiederverwertung abgegeben werden. Folien und Kunststoffe des Lieferumfangs werden über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen eingesammelt und umweltgerecht entsorgt.

11. Konformitätsvermerke



Dieses Gerät entspricht hinsichtlich Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der EMV-Richtlinie 2014/30/EU, der Richtlinie für Niederspannungsgeräte 2014/35/EU, der ErP-Richtlinie 2009/125/EC mit Durchführungsverordnung 66/2014 Anhang I, Abschnitt 2 und 2.2 sowie der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU.



Die vollständige EU-Konformitätserklärung kann unter folgendem Link heruntergeladen werden:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/329299_1904.pdf

12. Garantiehinweise

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den originalen Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme Ihres Produktes sorgfältig die beigefügte Dokumentation. Sollte es mal zu einem Problem kommen, welches auf diese Weise nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an unsere Hotline.
- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer bzw. wenn vorhanden die Seriennummer als Nachweis für den Kauf bereit.

- Für den Fall, dass eine telefonische Lösung nicht möglich ist, wird durch unsere Hotline in Abhängigkeit der Fehlerursache ein weiterführender Service veranlasst.



Service



Telefon: 0800 5435111

E-Mail: targa@lidl.de



Telefon: 0820 201222

E-Mail: targa@lidl.at



Telefon: 0842 665 566

E-Mail: targa@lidl.ch

IAN: 329299_1904



Hersteller

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die oben benannte Servicestelle.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

DEUTSCHLAND