



INDUCTION HOB SIKP 2000 F1

DK

INDUKTIONSKOGEPLADE

Betjeningsvejledning og sikkerhedsanvisninger

FR BE

PLAQUE À INDUCTION

Mode d'emploi et consignes de sécurité

NL BE

INDUCTIEKOOKPLAAT

Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

DE AT

INDUKTIONSKOCHPLATTE

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

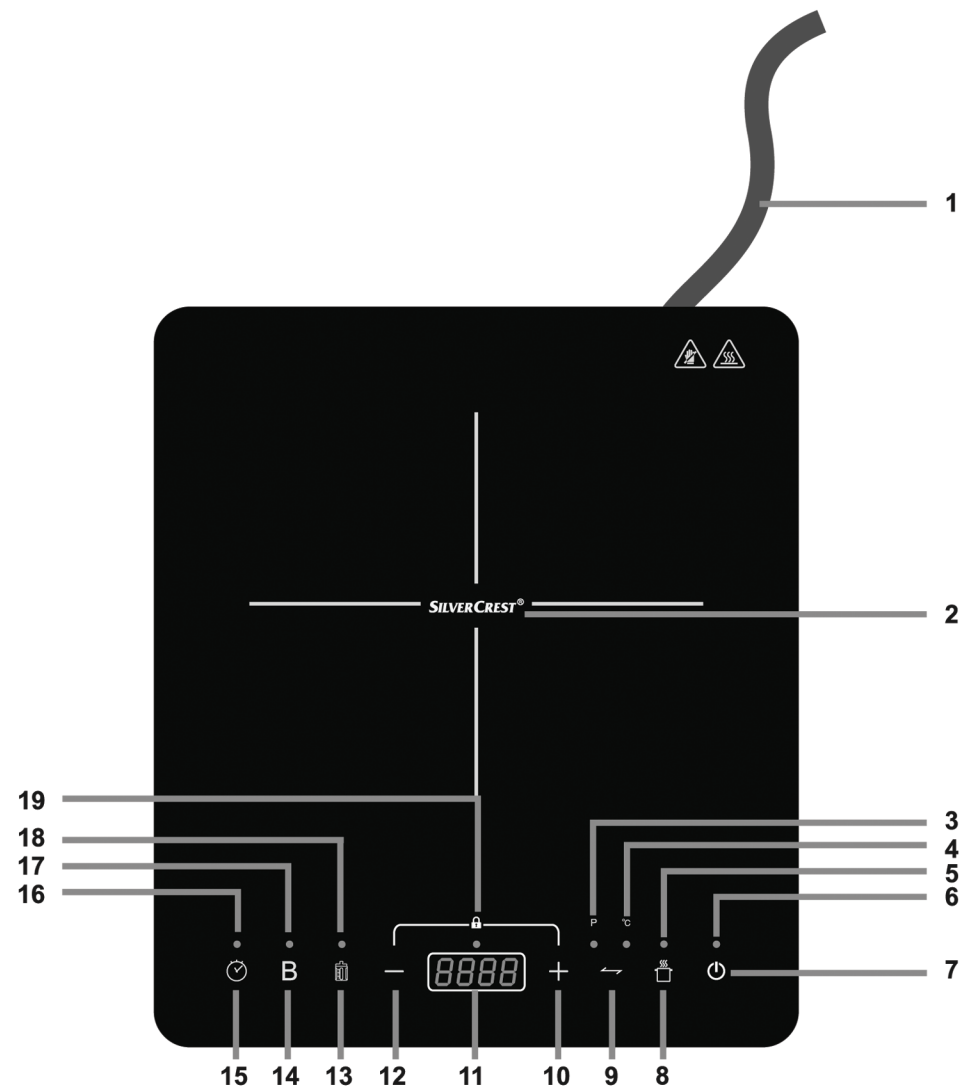
Seneste informationsopdatering - Version des informations
Datum nieuwste versie - Stand der Informationen:
10/2019 - Ident.-No.: SIKP 2000 F1 102019-1

IAN 321954_1907

DK BE NL

IAN 321954_1907

DK BE



Dansk	2
Français	27
Nederlands	59
Deutsch.....	87

Indhold

1. Tilsigtet anvendelse	3
2. Pakkens indhold.....	5
3. Betjeningslementer og displays	5
4. Tekniske specifikationer	6
5. Sikkerhedsinstruktioner	7
6. Før du går i gang	18
6.1 Introduktion til madlavning med induktion	18
6.2 Velegnet kogegrej	18
7. Kom godt i gang	18
7.1 Opsætning og tilslutning	18
7.2 Betjening	19
7.3 Effektniveauer og tilknyttet strømforsyning	20
7.4 Slukke med timeren	20
7.5 Børnelås	21
7.6 Hold-varm-funktion.....	21
7.7 Mælkefunktion	22
7.8 Boostfunktion	22
8. Vedligeholdelse/rengøring	23
9. Fejlfinding.....	23
10. Miljøregler og oplysninger om bortskaffelse.....	24
11. Overensstemmelse	25
12. Garantioplysninger	25

Tillykke!

Ved at købe induktionskogepladen SIKP 2000 F1 har du valgt et kvalitetsprodukt.

Før du tager den i brug første gang, skal du gøre dig bekendt med, hvordan kogepladen fungerer og læse denne betjeningsvejledning grundigt. Vær omhyggelig med at følge sikkerhedsinstruktionerne og brug kun kogepladen, som beskrevet i betjeningsvejledningen og til de anførte formål.

Opbevar denne betjeningsvejledning på et sikkert sted. Hvis du giver induktionskogepladen videre til andre personer, skal du sørge for at vedlægge alle de relevante dokumenter.

1. Tilsigtet anvendelse

SIKP 2000 F1 induktionskogepladen kan anvendes til tilberedning og opvarmning af mad og til at holde den varm i egnede gryder og pander. Den er transportabel og nem at betjene takket være det berøringsfølsomme kontrolpanel.

Induktionskogepladen er ikke beregnet til kommerciel anvendelse. Induktionskogepladen må kun anvendes indendørs i tørre, aflukkede lokaler. Du skal altid sørge for, at induktionskogepladen står på en fast overflade.

Dette apparat overholder alle relevante normer og standarder i henhold til CE-overensstemmelse. Alle ændringer på produktet, ud over dem som anbefales af producenten, kan resultere i, at apparatet ikke længere lever op til disse standarder.

Oplysninger om elektriske kogeplader til privat brug

	Symbol	Værdi
Modelkode	x	SIKP 2000 F1
Kogepladetype	x	Elektrisk
Antal blus og kogeplader	x	1
Varmeteknologi (induktionsblus og -kogeplader, elblus, kogeplader)	x	Induktion
Cirkulære kogeplader og kogeplader: Diameter på anvendeligt område for hver elektrisk kogeplade med 5 mm nøjagtighed.	Ø	22 cm
Ikke-cirkulære kogeplader og kogeplader: Længde og bredde på anvendeligt areal for hver elektrisk kogeplade og hver elektrisk kogeplade med 5 mm nøjagtighed.	L B	x
Energiforbrug for hver kogeplade, pr. kg	EC elektrisk madlavning	182,6 Wh/kg
Kogepladens strømforbrug pr. kg	EC elektrisk kogeplade	182,6 Wh/kg

Testmetode:

Produktet er blevet testet i overensstemmelse med følgende teststandarder:

DIN EN 60350-2: 2013+A11: 2014, Elektriske husholdningsapparater til madlavning - Del 2: Kogeplader - Metoder til måling af ydeevne.

(testet i overensstemmelse med (EU) forordning 66/2014, Bilag I, afsnit 2 og 2.2)

Oplysninger om begrænsning af miljøpåvirkning:

Brug kun induktionskogepladen til induktionsgryder og -pander. Brug aldrig "induktionsadapterplader". Disse adapterplader reducerer induktionskogepladens energieffektivitet betragteligt (tilgængelig grydetemperatur i forhold til energiforbruget) og ophæver alle fordelene ved en kogeplade af denne type. Dette skyldes varmeoverførslen mellem adapterpladen og bunden af gryden eller panden. Det betyder, at tilberedningen tager længere tid og medfører energispild.

Forudselig misbrug

Induktionskogepladen er ikke designet til brug med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.



Risiko for forbrændinger!

Stil ikke andre genstande (fx bestik, køkkenredskaber, grydelåg osv.) på kogepladen. Disse kan blive meget varme, og du kan få forbrændinger ved at røre ved dem.





2. Pakkens indhold

- SilverCrest SIKP 2000 F1 induktionskogeplade
- Denne brugervejledning


3. Betjeningslementer og displays

Denne betjeningsvejledning har en flap på forsiden, der kan foldes ud. På indersiden af omslaget er induktionskogepladen vist med talangivelser. De forskellige numre betyder følgende:

- 1 Strømledning
- 2 Varmezone
- 3 Symbol for visning af effektniveau
- 4 Symbol for visning af temperatur
- 5 Display for hold-varm-funktion

- 6 Strømindikator
- 7 Tænd/sluk-knap 
- 8 Knap til hold-varm-funktion 
- 9 Funktionsknap \leftrightarrow (skifter mellem visning af effektniveau/temperatur)
- 10 Knappen + (forøg værdi)
- 11 Display
- 12 Knappen - (reducer værdi)
- 13 Knap til mælkefunktion 
- 14 B-knap (boostfunktion) B
- 15 Knap til timer 
- 16 Timerindikator
- 17 Boostfunktionsindikator
- 18 Mælkefunktionsindikator
- 19 Børnesikringsindikator

4. Tekniske specifikationer

Producent	SilverCrest
Modelnavn:	SIKP 2000 F1
Driftsspænding:	220 - 240 V~ AC, 50/60 Hz
Effekt:	2000 W 10 effektrin: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 watt Svarer til 10 temperaturniveauer: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 °C
Display:	4 cifre med LED-belysning
Timer:	3 timers nedtælling i trin á 1 minut
Kontrolpanel:	Sensorknapper, børnesikring
Strømkablets længde:	2,00 m
Dimensioner:	ca. 31 x 27 x 6,3 cm (B x D x H)
Vægt:	ca. 2.140 g
Maks. bunddiameter af gryde/pande:	22 cm
Beskyttelsesklasse II	

5. Sikkerhedsinstruktioner

Før du tager denne enhed i brug første gang, bedes du læse nedenstående anvisninger omhyggeligt og følge alle advarsler, også selvom du i forvejen er fortrolig med at håndtere elektroniske apparater. Opbevar denne betjeningsvejledning på et sikkert sted til fremtidig brug. Hvis du sælger enheden eller giver den væk, skal du samtidig videregive denne brugervejledning. Den udgør en del af produktet.

Symbolforklaring

Advarsler anvendes på følgende måde i denne brugervejledning. Nogle af disse symboler er fastgjort på selve produktet for at gøre brugeren opmærksom på potentielle risici.



Risiko for forbrændinger!

Dette symbol advarer om varme overflader.



Må ikke berøres!

Denne advarsel advarer mod at røre ved kogepladens overflade.



ADVARSEL!

Dette symbol angiver vigtige oplysninger for sikker brug af produktet og for brugerens sikkerhed. Det advarer mod risici, der kan medføre fare for liv og lemmer, kvæstelser eller materielle skader, hvis de ikke undgås.



Risiko for elektrisk stød!

Dette symbol advarer mod risici, der kan medføre fare for liv og lemmer som følge af elektrisk stød, hvis de ikke undgås.



Brandfare!

Dette symbol advarer mod, at der kan opstå brand, hvis advarslen ikke følges.



Dette symbol angiver, at der er yderligere oplysninger om emnet.

Børn og handicappede personer

Denne enhed kan anvendes af børn fra 8 år samt af personer med nedsat fysisk, sansemæssig eller

psykisk kapacitet eller personer, der mangler viden eller erfaring, så længe de er under opsyn eller har modtaget anvisninger i korrekt brug af udstyret, og de forstår de tilknyttede risici. Tillad ikke børn at lege med apparatet. Rensning og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, med mindre de er ældre end 8 år og overvåges.

Børn under 8 år skal holdes væk fra enheden og strømledningen (1).

 **ADVARSEL mod kvælning!**

Emballagen er ikke legetøj. Tillad ikke børn at lege med plastikposer. Der er risiko for kvælning.

 **ADVARSEL mod faldende genstande!**

Sørg for, at børn ikke kan trække enheden ned fra bordet i strømledningen (1). Der er fare for kvæstelser.

Opbevar apparatet utilgængeligt for børn.

Generelle sikkerhedsinstruktioner



Risiko for forbrændinger!

- *Stil ikke andre genstande (fx bestik, køkkenredskaber, grydelåg osv.) på kogepladen (2). Disse kan blive meget varme, og du kan få forbrændinger ved at røre ved dem.*
- *Rør ikke ved en kogeplade, som en gryde eller pande tidligere har stået på. Kogepladen kan stadig være meget varm, efter gryden eller panden er flyttet.*



Brandfare!

- *Olie og fedt kan antændes, hvis det bliver overophedet. Vær derfor forsigtig ved opvarmning af olie eller fedt. Lad aldrig varm olie eller fedt stå uden opsyn.*
- ***Eksplisionsfare!*** *Forsøg aldrig at slukke brændende olie eller fedt med vand. Kvæl i stedet ilden ved at dække gryden eller*

*panden med et passende låg eller en plade.
Tag stikket ud af stikkontakten.*

- *Stil ikke enheden på tekstiloverflader som fx en dug.*
- *Stil ikke enheden på metaloverflader. De kan hurtigt blive varme og medføre brand.*
- *Stil aldrig enheden under brændbare genstande som fx gardiner.*
- *Åbningerne i bunden af produktet må aldrig tildækkes. Hold mindst 10 cm frirum hele vejen rundt om enheden og mindst 60 cm over den for at sikre tilstrækkelig køling.*



Risiko for elektrisk stød!

- *Induktionskogepladens kabinet og strømledningen (1) må ikke være beskadiget på nogen måde. Udskift aldrig en beskadiget strømledning på egen hånd. Kontakt i stedet kundeservice (se "Garantioplysninger" på side 25). Hvis*

huset eller strømledningen (1) er beskadiget, er der risiko for elektrisk stød.

- *Åbn aldrig kabinettet til induktionskogepladen, da der ikke er nogen komponenter indeni, som kræver vedligeholdelse. Hvis huset åbnes, er der fare for elektrisk stød.*
- *Hvis du bemærker røg, usædvanlige lyde eller underlige dufte, skal apparatet straks slukkes, og stikket skal tages ud af stikkontakten. Hvis dette sker, skal du stoppe med at bruge enheden og få den kontrolleret af en ekspert. Du må ikke indånde røg fra en mulig brand i enheden. Hvis du ved et uheld indånder røg, skal du søge læge. Indånding af røg kan være skadeligt for helbredet.*
- *Sørg for, at strømledningen (1) ikke kan blive beskadiget af skarpe kanter eller varme steder. Vikl aldrig strømledningen (1)*

omkring kogepladen (2).

- *Sørg for, at strømledningen (1) ikke kan blive klemt eller mast.*
- *Selvom kogepladen er slukket, er den ikke fuldstændig afbrudt fra stikkontakten. For at afbryde forbindelsen til strømmen helt skal stikket tages ud af stikkontakten.*
- *Træk altid i stikket og ikke i ledningen, når du afbryder strømforsyningen.*
- *Fjern altid stikket fra stikkontakten, hvis du oplever problemer, hvis du ikke bruger enheden, før rengøring og i tordenvejr.*
- *Hvis du bemærker synlige skader på induktionskogepladen eller strømledningen (1), skal du slukke for enheden, tage stikket ud af stikkontakten og kontakte kundeservice (se "Garantioplysninger" på side 25).*
- *Induktionskogepladen må kun sluttes til en*

korrekt installeret, lettilgængelig stikkontakt med en netspænding, der svarer til angivelsen på mærkepladen. Efter at enheden er tilsluttet, skal stikkontakten stadig være lettilgængelig, så du kan tage stikket ud hurtigt i en nødsituation.

- *Induktionskogepladen, strømledningen (1) eller stikket må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Hvis der trænger væske ind i produktet, skal du straks trække stikket ud af stikkontakten og kontakte kundeservice (se "Garantioplysninger" på side 25).*
- *Hvis glaspladen på kogepladen er revnet eller itu, skal du slukke for enheden og trække stikket ud af stikkontakten for at undgå fare for elektrisk stød.*



Fare fra elektromagnetiske felter!

Medicinsk udstyr (pacemakere, høreapparater osv.) kan blive påvirket og beskadiget af

elektromagnetiske felter. Overhold sikkerhedsafstanden, der anbefales af enhedens producent.



Skader forårsaget af elektromagnetiske felter!

Hold induktionskogepladen mindst 1 m væk fra enheder, der kan påvirkes af elektromagnetiske felter (fx magnetiske lagermedier, elektronik, ure osv.).



Advarsel om materiel skade

- *Opvarm ikke tomme gryder eller pander, da de hurtigt kan blive overophedede og beskadige både gryden/panden og enheden.*
- *Sørg for, at induktionskogepladen ikke udsættes for voldsomme vibrationer, da det kan medføre, at kogepladen går i stykker. Pas på ikke at tabe induktionskogepladen! Der er fare for at komme til skade, hvis kogepladen går i stykker!*

- *Vær forsigtig, når du tilbereder supper eller gryderetter. Den samlede vægt af gryden og indholdet må ikke overstige 10 kg.*
- *Du kan beskadige induktionskogepladen ved at forsøge at skrabe størket sukker af den. Hvis du spilder madvarer, der indeholder sukker, skal du fjerne det med det samme, inden det køler ned. Generelt skal alle spildte madvarer fjernes med det samme.*
- *Brug ikke slibende eller udtørrende rengøringsmidler, eller redskaber, der kan ridse overfladen. De kan beskadige kogepladen.*
- *Induktionskogepladen har skridsikre plasticfødder. Læg om nødvendigt noget under enheden, da arbejdsflader nogen gange er behandlet med rengøringsmidler, som kan angribe eller opløse plasticfødderne.*



Strømledning

Hold altid strømledningen ved stikket og aldrig i selve ledningen. Placér aldrig enheden, møbler eller andre tunge ting oven på ledningen, og sørg for, at ledningen ikke bliver klemmt. Der må aldrig slås knuder på strømledningen, og den må ikke bindes sammen med andre ledninger. Placér alle ledninger, så ingen kan snuble over dem, og så de ikke er i vejen for nogen. Brug aldrig adapterstik eller forlængerledninger, som ikke overholder de gældende, nationale sikkerhedsforskrifter, og udfør aldrig selv ændringer af strømledning (1) eller kabler. Beskadigede ledninger (1) skal udskiftes af producenten eller en godkendt kundeservice.

Induktionskogepladen er ikke designet til brug med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

6. Før du går i gang

Pak enheden ud. Kontroller først, om alle delene er hele og ubeskadigede. Hvis noget af indholdet mangler eller er defekt, skal du ringe til vores hotline (se "Garantioplysninger" på side 25). Lad ikke børn komme i nærheden af emballagen, og smid den ud med det samme.

6.1 Introduktion til madlavning med induktion

Tilberedning af mad med en induktionskogeplade fungerer anderledes, end hvad du er vant til fra almindelige kogeplader. Varmen genereres ved hjælp af et elektromagnetisk felt i bunden af gryden eller panden, og ikke ved hjælp af varmelegemer i kogepladen (2). Dette sparer energi og reducerer tilberedningstiden.

Ved høj effekt bliver grydens eller pandens indhold opvarmet meget hurtigere, og det reagerer også meget hurtigere, når der skrues ned for temperaturen. Man kan sige, at brug af en induktionskogeplade minder meget om at bruge gasblus.

Men du skal bruge særligt, induktionskompatible gryder og pander med ferromagnetisk bund.

6.2 Velegnet kogegrej

Brug kun ferromagnetiske gryder og pander, der egner sig til induktionskogeplader. De skal være mærket tilsvarende, når du køber dem. Gryder og pander fremstillet af ikke-magnetiske metaller (aluminium, kobber osv.) og andre materialer (fx keramik, porcelæn, glas osv.) er uegnede.

Grydens eller pandens bund skal kunne stå fladt på induktionsvarmezonen, være jævn og have en diameter mellem 12 og 22 cm.



Hvis gryden eller panden ikke har den rigtige diameter, eller den er fremstillet af et uegnet materiale, slukker varmezonen automatisk. Der lyder et bip hvert 2. sekund, og fejlen E0 vises på displayet (11).

7. Kom godt i gang

7.1 Opsætning og tilslutning

Placér enheden på en jævn, skridsikker og tør overflade.



Brandfare!

- *Stil ikke enheden på tekstiloverflader som fx en dug.*
- *Stil ikke enheden på metaloverflader. De kan hurtigt blive varme og medføre brand.*
- *Stil aldrig enheden under brændbare genstande som fx gardiner.*
- *Åbningerne i bunden af produktet må aldrig tildækkes. Hold mindst 10 cm frirum hele vejen rundt om enheden og mindst 60 cm over den for at sikre tilstrækkelig køling.*

7.2 Betjening





- Hvis du slukker for induktionskogepladen, og varmezonens overfladetemperatur er (2) over 60 °C, vises "- H -" på displayet (11). Hvis temperaturen falder til under 60 °C, viser displayet (11) "- L -".
- Hvis du fjerner gryden eller panden fra induktionskogepladen, mens den er i brug, viser displayet "E0", og der lyder et bip hvert 2. sekund. Efter ca. 60 sekunder stopper bipperen, og varmeblæseren slukker. Displayet (11) viser fortsat "- H -", så længe varmezonens (2) overfladetemperatur er højere end 60 °C. Hvis temperaturen falder til under 60 °C, viser displayet (11) "- L -".
- Den eneste måde at skjule symbolerne "- H -" og "- L -" fra displayet (11) er ved at frakoble produktet fra netforsyningen.
- Når der tændes for kogepladen, er det forudindstillede effektniveau L05.

1. Slut kogepladen til en tændt stikkontakt ved hjælp af strømledningen (1). Der lyder et bip, og displayet (11) viser "- L -" eller "- H -" afhængigt af temperaturen.
2. Stil en gryde eller pande på blusset (2).




Advarsel om materiel skade

- Gryden eller panden skal være egnet til induktionskogeplader. Brug ikke andre gryder eller pander (fx af keramik).
- Vær forsigtig, når du tilbereder supper eller gryderetter. Den samlede vægt af gryden og indholdet må ikke overstige 10 kg.

3. Tryk på tænd/sluk-knappen  (7) for at tænde for varmezonen. Displayet (11) er defekt "on".
4. Tryk på funktionsknappen  (9) for at tænde for apparatet ved effektniveau "L05".



Når den er tændt, kører køleblæseren også, og kogepladen kan brumme en anelse under brugen. Dette er ikke en fejl.


5. Brug knapperne + (10) og - (12) til at justere til den ønskede effekt. Eller tryk på funktionsknappen  (9) for at vise tilberedningstemperaturen på displayet (11) og justere den ved hjælp af knapperne + (10) og - (12).



Risiko for forbrændinger!



Rør ikke ved den flade, som en gryde eller pande tidligere har stået på. Kogepladen kan stadig være meget varm, efter gryden eller panden er flyttet.



Brug funktionsknappen  (9) til at skifte mellem effekt (3) og temperaturvisning (4). Bemærk dog, at når du skifter, bliver effekten altid indstillet til niveau L05 og temperaturen til 120 °C, uanset hvad den var indstillet til før. Så du skal sørge for, at maden ikke brænder på.



Brandfare!

- *Olie og fedt kan antændes, hvis det bliver overophedet. Vær derfor forsigtig ved opvarmning af olie eller fedt. Lad aldrig varm olie eller fedt stå uden opsyn.*
 - **Eksplisionsfare!** *Forsøg aldrig at slukke brændende olie eller fedt med vand. Kvæl i stedet ilden ved at dække gryden eller panden med et passende låg eller en plade. Tag stikket ud af stikkontakten.*
6. Tilbered din mad. Når du laver mad, brug + (10) og - (12) til at indstille det effektniveau eller den temperatur, du ønsker.
7. Når du er færdig, skal du slukke for induktionskogepladen. Det gøres ved at trykke på tænd/slukknappen  (7). Der lyder et bip, og displayet (11) viser "- L -" eller "- H -" afhængigt af temperaturen. Strømindikatoren (6) slukker.
-  • *Hvis du slukker for induktionskogepladen, og blussets overfladetemperatur er over 60 °C, vises "- H -" på displayet (11). Hvis temperaturen falder til under 60 °C, viser displayet (11) "- L -".*
- *Efter ca. 2 timers vedvarende drift slukker apparatet automatisk, (også selvom du skifter indstillinger/display-ikoner), og der lyder et bip. Hvis du har programmeret timeren, prioriteres timernedtællingen, og apparatet slukkes automatisk efter den indstillede tid.*


7.3 Effektniveauer og tilknyttet strømforsyning

Nedenfor gives en kort oversigt over de forskellige effektniveauer, med strømforbruget angivet i watt.

Niveau	Strøm (watt)
L01	200
L02	400
L03	600
L04	800
L05*	1000
L06	1200
L07	1400
L08	1600
L09	1800
L10	2000

7.4 Slukke med timeren

Du kan programmere timeren til at slukke varmezonen automatisk efter et forudindstillet tidsrum.

1. Tryk på timerens sensorknop  (15) for at programmere timeren, mens du bruger kogepladen.
2. Brug knapperne + (10) og - (12) til at indstille den ønskede tilberedningstid (i minutter), indtil varmezonen skal slukke.



Du kan programmere tilberedningstiden fra 1 til 180 minutter.

Den indstillede tid blinker kortvarigt, og derefter vises den resterende tid (nedtælling) på displayet (11).

Hvis timeren aktiveres, skifter displayet (11) mellem at vise effekten eller temperaturen og den resterende tid med intervaller på ca. 5 sekunder.




Timerindikatoren (16) er kun tændt, mens tiden vises på displayet (11). Mens effektniveauet eller temperaturen vises, er det kun indikatoren for effektniveauet (3), der lyser, ikke timerindikatoren (16).

Du kan om nødvendigt indstille effektniveauet eller temperaturen med knapperne + (10) og - (12).

Når nedtællingen når nul, slukker varmezonen automatisk. Der lyder et bip.



Tryk på tænd/sluk-knappen  (7), hvis du vil slukke kogepladen manuelt, før tiden er gået.

7.5 Børnelås

Induktionskogepladen er udstyret med børnesikring, så indstillingerne ikke kan blive ændret ved et uheld.

Sådan aktiveres eller deaktiveres børnesikringen:

1. Tryk kortvarigt på begge knapper + (10) og - (12) på en gang. Der høres et signal, og indikatoren (19) tændes. Nu er børnesikringen aktiveret.
2. Tryk og hold knapperne + (10) og - (12) nede i ca. 3 sekunder. Der høres et signal, og indikatoren (19) slukkes. Nu er børnesikringen deaktiveret igen. Du kan bruge induktionskogepladen som normalt.




- *Du kan også aktivere børnesikringen, når induktionskogepladen er slukket.*
- *Hvis du aktiverer børnesikringen, mens induktionskogepladen er tændt, kan den stadig være slukket. Men alle andre funktioner er låste.*

7.6 Hold-varm-funktion

Du kan holde maden varm i op til 2 timer ved ca. 60 ° C ved hjælp af hold-varm-funktionen.

Sådan bruges hold-varm-funktionen:

1. Mens induktionskogepladen er tændt, skal du trykke på knappen for hold-varm-funktionen  (8). Displayet (11) veksler derefter mellem at vise "60" og den resterende hold-varm-tid (der begynder ved "120" minutter). Hold-varm-funktionsindikatoren (5) lyser. Så længe den resterende hold-varm-tid vises, lyser indikatoren (16) også.




- *Hvis det er nødvendigt, kan du bruge boostfunktionen samtidig (se nedenfor). Efter opvarmningen på 30 sekunder ved fuld effekt, skifter enheden automatisk tilbage til hold-varm-funktionen.*

- *Mælkefunktionen kan ikke bruges i kombination med hold-varm-funktionen.*
- *Mens hold-varm-funktionen er aktiveret, skal du trykke på funktionsknappen \rightarrow (9) for at annullere hold-varm-funktionen og fortsætte til effektniveau L05.*

7.7 Mælkefunktion

Mælkefunktionen bruges til at varme mælk, uden at den brænder på eller koger over. Mælken når en temperatur på 60 ° C og holdes varm i 20 minutter.

Sådan bruges mælke-funktionen:

1. Mens induktionskogepladen er tændt, skal du trykke på knappen til mælkefunktionen  (13). Displayet (11) veksler derefter mellem at vise "60" og den resterende hold-varm-tid (der begynder ved "20" minutter). Hold-varm-funktionsindikatoren (18) lyser. Så længe den resterende hold-varm-tid vises, lyser indikatoren (16) også.



- *Hvis det er nødvendigt, kan du bruge boostfunktionen samtidig (se nedenfor). Efter opvarmningen på 30 sekunder ved fuld effekt, skifter enheden automatisk tilbage til mælkefunktionen.*
- *Mælkefunktionen kan ikke bruges i kombination med hold-varm-funktionen.*
- *Mens mælkefunktionen er aktiveret, skal du trykke på funktionsknappen \rightarrow (9) for at annullere mælkefunktionen og fortsætte til effektniveau L05.*

7.8 Boostfunktion

Boostfunktionen hjælper med at fremskynde tilberedningen. Induktionskogepladen er tændt ved fuld effekt i 30 sekunder og derefter skifter tilbage til det effektniveau, temperatur eller funktion, der var valgt før.

Sådan bruges boostfunktionen:

1. Tænd for induktionskogepladen, og vælg et effektniveau, en temperatur eller mælkefunktionen eller hold-varm-funktionen.
2. Mens induktionskogepladen er tændt, skal du trykke på knappen til boostfunktionen B (14). Displayet (11) viser derefter "L10", og indikatoren for boostfunktionen (17) lyser.

Efter 30 sekunder skifter induktionskogepladen tilbage til det effektniveau, den temperatur eller funktion, der tidligere var valgt.



- *Mens boostfunktionen er aktiveret, skal du trykke på funktionsknappen \rightarrow (9) for at annullere boostfunktionen og fortsætte til effektniveau L05 eller 120.*

8. Vedligeholdelse/rengøring

Rengør trækulsgriillen efter hver brug for at undgå fastbrændte madrester.



Risiko for forbrændinger!

Vent, indtil varmezonen (2) er kølet helt af, før du rengør den. Ellers kan du blive forbrændt.



Risiko for elektrisk stød!

- *Tag altid stikket ud af stikkontakten inden rengøring. Ellers kan det medføre elektrisk stød.*
- *Hæld eller sprøjt ikke væske på induktionskogepladen eller igennem ventilationsåbningerne. Dette kan medføre kortslutninger, som kan medføre elektrisk stød eller forbrændinger.*



Advarsel om materiel skade

Brug ikke slibende eller udtørrende rengøringsmidler, eller redskaber, der kan ridse overfladen. De kan beskadige kogepladen.

Rengør siderne og strømledningen med en let fugtig klud.

Støv og brændte madrester på varmezonen overflade (2) kan fjernes med en skraber til glaskogeplader og et passende rengøringsmiddel.

9. Fejlfinding

Hvis induktionskogepladen ikke fungerer som normalt, skal du følge anvisningerne nedenfor for at forsøge at løse problemet. Hvis en gennemgang af punkterne nedenfor ikke retter fejlen, bedes du kontakte vores hotline (se "Garantioplysninger" på side 25).



Risiko for elektrisk stød!

Prøv aldrig selv at reparere enheden.

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
Induktionskogepladen virker ikke	Strømledningen er ikke tilsluttet	Slut strømledningen til en tændt stikkontakt.
	Børnesikringen er aktiveret.	Tryk og hold knappen + (10) og - (12) nede i 3 sekunder for at deaktivere børnesikringen.
Varmezonen (2) bliver ikke varm	Ingen gryde eller pande på varmezonen (2)	Stil en gryde eller pande på varmezonen (2).
	Kogegrejet er ikke egnet til induktion	Brug kun gryder og pander, der egner sig til induktionskogeplader.

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
Fejlen E0 vises på displayet (11)	Ingen gryde eller pande på varmezonen (2)	Stil en gryde eller pande på varmezonen (2).
	Kogegrejet er ikke egnet til induktion	Brug kun gryder og pander, der egner sig til induktionskogeplader.
	Gryden eller pandens diameter er for lille eller er ikke placeret midt på varmezonen (2).	Brug kun gryder og pander med en bunddiameter mellem 12 og 22 cm, og stil dem midt på varmezonen (2).
Fejlen E6 vises på displayet (11)	Køleblæseren er defekt	Køleblæseren kan være defekt. I dette tilfælde bedes man kontakte vores hotline. Se "Garantioplysninger" på side 25.
Fejl E1, E2, E3, E4, E7, E8 or Eb vises på displayet (11)	Teknisk fejl	Kontakt vores hotline. Se "Garantioplysninger" på side 25.

10. Miljøregler og oplysninger om bortskaffelse



Hvis der findes et symbol med en skraldespand med et kryds over på produktet, betyder det, at produktet er underlagt det Europæiske Direktiv 2012/19/EU. Alle elektriske og elektroniske apparater skal bortskaffes særskilt fra husholdningsaffald på officielle genbrugspladser.



Produktet må ikke smides ud sammen med husholdningsaffaldet eller storskrald. Du kan få oplysninger om nærmeste genbrugsstation eller opsamlingssted hos kommunen.



Bortskaf al emballage på miljørigtig vis. Papemballage kan afleveres i papircontaineren eller på offentlige afleveringssteder til genvinding. Film og plastik, der findes i emballagen, skal afleveres på den lokale genbrugsstation til bortskaffelse.

11. Overensstemmelse



Dette apparat er afprøvet og godkendt for overholdelse af de grundlæggende og øvrige relevante krav i EMC-direktiv 2014/30/EU, Lavspændingsdirektiv 2014/35/EU, ErP-direktiv 2009/125/EC samt RoHS-direktiv 2011/65/EU.



Den fulde konformitetserklæring kan hentes via dette link:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/321954_1907.pdf

12. Garantioplysninger

Kære kunde,

Der er 3 års garanti på dette apparat fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved dette produkt, har du ifølge loven rettigheder over for sælgeren. Disse rettigheder begrænses ikke af garantien nedenfor.

Garantibetingelser

Garantien træder i kraft fra og med købsdatoen. Opbevar kassebonen omhyggeligt. Denne bon skal bruges som bevis for købet. Hvis der opstår en materiale- eller fabrikationsfejl på dette produkt inden for 3 år fra købsdatoen, vil produktet, efter vores skøn, blive enten repareret eller udskiftet gratis.

Garantiperiode og juridiske mangelskrav

Garantiperioden forlænges ikke med garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Vi skal omgående informeres om skader og mangler ved købet, der konstateres umiddelbar efter udpakningen. Reparationer, der udføres efter garantiperiodens udløb, er betalingspligtige.

Garantiens omfang

Apparatet er produceret efter strenge kvalitetskrav og testet nøje før leveringen. Garantiydelsen omfatter materiale- eller fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der udsættes for normalt slid og som derfor kan betragtes som sliddele, eller for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, batterier eller dele, der er fremstillet af glas. Denne garanti bortfalder, hvis produktet bliver skadet på grund af ukorrekt anvendelse eller vedligeholdelse. Alle anvisninger i betjeningsvejledningen skal følges for at sikre, at produktet anvendes korrekt. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes eller advares om i betjeningsvejledningen, skal altid undgås. Produktet er udelukkende beregnet til privat brug, og ikke til erhvervmæssig brug. Ved misbrug eller ukorrekt behandling, anvendelse af magt eller reparationer, der ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien. Der påbegyndes ikke en ny garantiperiode ved reparation eller udskiftning af produktet.

Afvikling i tilfælde af garantisager

Før at sikre en hurtig behandling af din sag, bedes du følge anvisningerne nedenfor:

- Læs venligst den vedlagte dokumentation omhyggeligt, før du tager dit produkt i brug. Hvis der skulle opstå et problem, der ikke kan afhjælpes på denne måde, bedes du kontakte vores hotline.
- Sørg venligst for, at du altid har din kassebon og artikelnummeret, eller i givet fald serienummeret, parat som købsbevis, når du kontakter os.
- I tilfælde af, at problemet ikke kan afhjælpes via telefonen, foranlediger vi yderligere service via vores hotline, afhængigt af årsagen til fejlen.



Service



Telefon: 32 710005

E-mail: targa@lidl.dk

IAN: 321954_1907



Producent

Bemærk venligst, at adressen nedenfor ikke er en serviceadresse. Kontakt først det servicecenter, der er angivet ovenfor.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

TYSKLAND

Table des matières

1. Utilisation prévue	28
2. Contenu de l'emballage	30
3. Commandes et affichages.....	30
4. Spécifications techniques	31
5. Instructions de sécurité	32
6. Avant de commencer	45
6.1 Introduction à la cuisson sur plaque à induction.....	45
6.2 Batterie de cuisine adéquate.....	45
7. Prise en main	46
7.1 Installation et branchement.....	46
7.2 Utilisation	46
7.3 Niveaux de puissance et puissance électrique associée.....	48
7.4 Utilisation de la minuterie pour éteindre la plaque.....	48
7.5 Verrouillage de sécurité enfants	49
7.6 Fonction de maintien au chaud	49
7.7 Fonction lait.....	50
7.8 Fonction boost	50
8. Entretien / nettoyage	50
9. Résolution des problèmes	51
10. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut	52
11. Conformité.....	53
12. Conditions de garantie	53

Félicitations !

En achetant la plaque chauffante à induction SIKP 2000 F1, 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

La plaque chauffante à induction SIKP 2000 F1 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.

Cette plaque chauffante à induction n'est pas destinée à un usage commercial. Elle a été conçue exclusivement pour une utilisation à l'intérieur, dans des espaces clos et secs. Veuillez toujours à ce que la plaque chauffante à induction repose sur une surface stable.

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 le non respect de ces normes.

Informations sur les plaques de cuisson électriques domestiques.

	Symbole	Valeur
Code du modèle	x	SIKP 2000 F1
Type de plaque	x	Électrique
Nombre de brûleurs et surfaces de cuisson	x	1
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
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 	x
Consommation électrique pour chaque surface de cuisson, par kg	Consommation électrique surface de cuisson électrique	182,6 Wh/kg
Consommation électrique de la plaque par kg	Consommation électrique plaque électrique	182,6 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 chauffage 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 plaque chauffante. Ils pourraient devenir très chauds et vous pourriez vous brûler.

2. Contenu de l'emballage

- Plaque chauffante à induction SilverCrest SIKP 2000 F1
- Le présent manuel d'utilisation

3. Commandes et affichages

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

- 1 Câble d'alimentation
- 2 Zone de chauffe
- 3 Symbole d'affichage du niveau de puissance
- 4 Symbole d'affichage de la température
- 5 Symbole d'affichage de la fonction de maintien au chaud
- 6 Voyant d'alimentation
- 7 Bouton marche/arrêt 
- 8 Touche de la fonction de maintien au chaud 
- 9 Touche de fonction \leftrightarrow (permet de basculer entre l'affichage du niveau de puissance et de la température)
- 10 Touche + (augmentation de la valeur)
- 11 Écran
- 12 Touche - (réduction de la valeur)
- 13 Touche de la fonction lait 
- 14 Touche B (fonction boost) 
- 15 Touche de minuterie 
- 16 Voyant de minuterie
- 17 Voyant de la fonction boost
- 18 Voyant de la fonction lait
- 19 Voyant de verrouillage de sécurité enfants

4. Spécifications techniques

Fabricant	SilverCrest
Nom du modèle :	SIKP 2000 F1
Tension de fonctionnement :	220 - 240 V~ (courant alternatif), 50/60 Hz
Puissance :	2000 W maxi 10 niveaux de puissance: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 Watts Correspondant à 10 niveaux de température : 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 °C
Écran :	4 caractères avec éclairage par LED
Minuterie :	Compte à rebours de 3 heures, par incréments d'une minute
Panneau de commande :	Touches de commande tactile, verrouillage de sécurité enfants
Longueur du câble d'alimentation :	2,00 m
Dimensions :	env. 31 cm x 27 cm x 6,3 cm (l x P x H)
Poids :	env. 2 140 g

Diamètre inférieur maxi du récipient de cuisson : 22 cm

Classe de protection II



5. Instructions de sécurité

Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, veuillez lire attentivement les instructions qui vont suivre et tenir compte de tous les avertissements, même si vous avez l'habitude de 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 le manuel d'utilisation. 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 plaque chauffante.



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.

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

Enfants et personnes handicapées

Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et 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 (1).



Risque d'étouffement !

L'emballage n'est pas un jouet. Ne laissez pas les enfants jouer avec les sacs en plastique. Ils représentent un risque d'asphyxie.



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 (1). Ils pourraient se 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 la zone de chauffe (2). Ils pourraient devenir très chauds et causer des brûlures.*
- *Ne touchez pas la zone de chauffe (2) sur laquelle un récipient de cuisson a*

précédemment été posé. Une fois le récipient retiré, la zone de chauffe (2) 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.*
- *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.*



Risque d'électrocution !

- *Veillez à ne pas endommager le boîtier et le cordon d'alimentation (1) 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 53). Un boîtier ou un cordon d'alimentation (1) 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 (1) ne puisse pas être endommagé par des arêtes tranchantes ou*

des points chauds. N'enroulez jamais le cordon d'alimentation (1) autour de la zone de chauffe (2).

- *Veillez à ce que le cordon d'alimentation (1) 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 entièrement de l'alimentation secteur, débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant.*
- *Pour débrancher le cordon d'alimentation (1), 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 (1), 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 53).*
- *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 (1) 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 53).

- *Si le verre situé sur la zone de chauffe (2) se trouve fissuré ou cassé, éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant afin d'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 la zone de chauffe (2) pourrait alors se briser. Faites attention de ne pas laisser tomber la plaque chauffante à induction ! Si la zone de chauffe (2) est cassée, vous risquez de vous blesser !*
- *Soyez vigilant lors de la préparation de soupes et de plats en sauce. Le poids total*

du récipient de cuisson et de son 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. Vous pourriez endommager la zone de chauffe (2).*
- *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.



Cordon d'alimentation

Pour débrancher le câble d'alimentation (1), tirez toujours sur sa fiche et non sur le câble (1) lui-même. Ne placez jamais de meubles, d'objets lourds ou la lampe elle-même sur le câble d'alimentation (1) et veillez à ce que le câble ne s'emmêle pas. Ne faites jamais de nœuds avec le câble d'alimentation (1) et ne le raccordez à aucun autre câble. Tous les câbles doivent être placés de façon à ne pas gêner le passage et à ne pas 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 (1) vous-même. Si jamais le cordon d'alimentation (1) se trouve endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un centre d'assistance clientèle agréé.

La plaque chauffage 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 « Conditions de garantie » à la page 53). 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 chauffe. Cette technologie permet d'économiser de l'énergie et de réduire les temps de cuisson.

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.

Mais il faut disposer de batterie de cuisine spécialement conçue pour l'induction et équipée d'une base ferromagnétique.

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 chauffe par induction, être lisse et présenter un diamètre compris entre 12 et 22 cm.



Si la batterie de cuisine n'est pas du bon diamètre ou est constituée d'un matériau inadapté, la zone de chauffe s'éteint automatiquement. Un signal sonore retentit alors toutes les 2 secondes et le code d'erreur E0 est affiché sur l'écran (11).

7. Prise en main

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 tels 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.*

7.2 Utilisation




- *Si vous éteignez la plaque chauffante à induction et que la température de la surface de la zone de chauffe est supérieure à 60 °C, la lettre « - H - » apparaît à l'écran. Si la température descend sous les 60 °C, c'est la lettre « - L - » qui apparaît.*
 - *Si vous retirez le récipient de cuisson de la plaque chauffante à induction en cours d'utilisation, l'écran indique « E0 » et un signal sonore retentit toutes les 2 secondes. Au bout d'environ 60 secondes, le signal sonore s'interrompt et le ventilateur s'éteint. L'écran (11) continue d'afficher la lettre « - H - » tant que la température de la zone de chauffe (2) est supérieure à 60 °C. Lorsque la température descend sous les 60 °C, c'est la lettre « - L - » qui apparaît sur l'écran (11).*
 - *Le seul moyen de faire disparaître les symboles « - H - » et « L » de l'écran consiste à débrancher le produit de la prise murale.*
 - *Lorsque la plaque chauffante est allumée, le niveau de puissance préréglé est de L05.*
1. Branchez la plaque chauffante sur une prise murale alimentée à l'aide du cordon d'alimentation (1). Un signal sonore retentit alors et l'écran (11) affiche la lettre « - L - » ou « - H - » selon la température.
 2. Placez un récipient de cuisson sur le brûleur (2).



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).*
- *Soyez vigilant lors de la préparation de soupes et de plats en sauce. Le poids total du récipient de cuisson et de son contenu ne doit pas dépasser les 10 kg.*

3. Appuyez sur le bouton marche-arrêt  (7) pour allumer la plaque chauffante. « on » apparaît à l'écran (11).
4. Appuyez sur la touche de fonction \rightarrow (9) pour allumer l'appareil au niveau de puissance « L05 ».



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

5. Utilisez les touches + (10) et - (12) pour régler le niveau de puissance de votre choix. Ou bien appuyez sur la touche de fonction \rightarrow (9) pour afficher la température de cuisson sur l'écran (11) et la régler à l'aide des touches + (10) et - (12).



Risques de brûlure !

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




Utilisez la touche de fonction \rightarrow (9) pour basculer entre l'affichage de la puissance (3) et l'affichage de la température (4). Sachez cependant que lorsque vous rallumez la plaque, la puissance est toujours réglée au niveau L05 et la température à 120 °C, 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 l'appareil de la prise murale.*

6. Préparez vos aliments. Lorsque vous cuisinez, utilisez les touches + (10) et - (12) pour régler le niveau de puissance ou la température de votre choix.
7. Une fois la cuisson terminée, éteignez la plaque chauffante à induction. Pour ce faire, appuyez sur le bouton marche-arrêt  (7). Un signal sonore retentit alors et l'écran (11) affiche la lettre « - L - » ou « - H - » selon la température. Le voyant d'alimentation (6) s'éteint.



- *Si vous éteignez la plaque chauffante à induction et que la température de la surface du brûleur est supérieure à 60 °C, la lettre « - H - » apparaît à l'écran. Si la température descend sous les 60 °C, c'est la lettre « - L - » qui apparaît.*
- *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.*

7.3 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.

Niveau	Puissance (Watt)
L01	200
L02	400
L03	600
L04	800
L05*	1000
L06	1200
L07	1400
L08	1600
L09	1800
L10	2000

7.4 Utilisation de la minuterie pour éteindre la plaque

Vous pouvez programmer la minuterie pour éteindre automatiquement la zone de chauffe au bout d'un délai prédéfini.

1. Appuyez sur la commande tactile de la minuterie ☺ (15) pendant l'utilisation de la plaque chauffante pour programmer la minuterie.
2. Utilisez les touches + (10) et - (12) pour régler le temps de cuisson de votre choix (en minutes) au bout duquel la zone de chauffe 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 (11).

Si la minuterie est activée, l'écran (11) affiche alternativement le niveau de puissance ou la température et le temps restant, à environ 5 secondes d'intervalle.




Le voyant de minuterie (16) n'est allumé que pendant que le temps est affiché à l'écran (11). Pendant l'affichage du niveau de puissance ou de la température, seul le voyant (3) est allumé, pas le voyant (16).

Si nécessaire, vous pouvez régler le niveau de puissance ou la température à l'aide des touches + (10) et - (12).

Une fois que le compte à rebours est terminé, la zone de chauffe s'éteint automatiquement. Un signal sonore retentit.



Si vous souhaitez éteindre la plaque chauffante manuellement avant la fin du compte à rebours, appuyez sur le bouton marche-arrêt  (7).

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.

Comment activer ou désactiver le verrouillage de sécurité enfants :

1. Appuyez brièvement en même temps sur les touches + (10) et - (12). Un signal sonore retentit et le voyant (19) s'allume. Le verrouillage de sécurité enfants est maintenant activé.
2. Appuyez sur les touches + (10) et - (12) et maintenez-les enfoncées pendant environ 3 secondes. Un signal sonore retentit et le voyant (19) s'éteint. Le verrouillage de sécurité enfants est maintenant désactivé. Vous pouvez utiliser la plaque chauffante à induction normalement.




- *Vous pouvez également activer le verrouillage de sécurité enfants lorsque la plaque chauffante à induction est éteinte.*
- *Si vous activez le verrouillage de sécurité enfants pendant que la plaque chauffante à induction est allumée, elle peut toujours être éteinte. Mais toutes les autres fonctions sont bloquées.*

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  (8). L'écran (11) 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 (5) s'allume. Le voyant (16) 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 \rightarrow (9) pour annuler cette dernière et poursuivre au niveau de puissance L05.*

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  (13). L'écran (11) affiche alors alternativement « 60 » et le temps de maintien au chaud restant (en commençant à « 20 » minutes). Le voyant de la fonction lait (18) s'allume. Le voyant (16) est allumé en même temps que le temps de maintien au chaud restant 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 \rightarrow (9) pour annuler cette dernière et poursuivre au niveau de puissance L05.*

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 (14). L'écran (11) affiche alors « L10 » et le voyant de la fonction boost (17) 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 \rightarrow (9) pour annuler cette dernière et poursuivre au niveau de puissance L05 ou à la température 120.*

8. Entretien / nettoyage

Afin d'éviter de faire brûler des résidus d'aliments, nettoyez la zone de chauffe après chaque utilisation.



Risques de brûlure !

Attendez que la zone de chauffe ait complètement refroidi avant de la nettoyer. Sinon, vous pourriez vous brûler.

**Risque d'électrocution !**

- *Débranchez toujours la fiche d'alimentation de la prise 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. Vous pourriez endommager la plaque chauffante.

Nettoyez les surfaces latérales et le câble d'alimentation avec un chiffon légèrement humide.

La saleté et les résidus d'aliments brûlés sur la surface de la zone de chauffe 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 « Conditions de garantie » à la page 53)

**Risque d'électrocution !**

N'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil.

Problème	Causes possibles	Solution
La plaque chauffante à induction ne fonctionne pas	Le câble d'alimentation n'est pas branché	Branchez le câble d'alimentation sur une prise murale alimentée.
	Le verrouillage de sécurité enfants est activé.	Appuyez sur les touches + (10) et - (12) et maintenez-les enfoncées pendant 3 secondes pour désactiver le verrouillage de sécurité enfants.
La zone de chauffe ne chauffe pas	Il n'y a pas de récipient de cuisson sur la zone de chauffe (2)	Placez un récipient de cuisson sur la zone de chauffe (2).
	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.

Problème	Causes possibles	Solution
L'erreur E0 apparaît à l'écran (11)	Il n'y a pas de récipient de cuisson sur la zone de chauffe (2)	Placez un récipient de cuisson sur la zone de chauffe (2).
	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 chauffe (2).	Utilisez uniquement de la batterie de cuisine dont la base possède un diamètre compris entre 12 et 22 cm et placez-la au centre de la zone de chauffe (2).
L'erreur E6 apparaît à l'écran (11)	Le ventilateur de refroidissement est défaillant	Le ventilateur de refroidissement est peut-être défaillant. Dans ce cas, veuillez contacter notre ligne d'assistance téléphonique. Voir « Informations concernant la garantie » à la page 53.
L'erreur E1, E2, E3, E4, E7, E8 ou Eb apparaît à l'écran (11)	Panne technique	Contactez notre service d'assistance téléphonique. Voir « Conditions de garantie » à la page 53.

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/UE. Les appareils électriques ou électroniques usagés ne doivent en aucun cas être jetés avec les déchets ménagers, mais déposés dans des centres de récupération habilités à cet effet.



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.



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, 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/321954_1907.pdf

12. Conditions de 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 possède 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: 321954_1907



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

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.

**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: 321954_1907

**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.....	60
2. Inhoud van de verpakking	62
3. Bedieningsknoppen en displays	62
4. Technische specificaties.....	63
5. Veiligheidsinstructies	64
6. Voordat u begint	76
6.1 Inleiding tot inductiekoken	76
6.2 Geschikte pannen	76
7. Aan de slag	77
7.1 Installeren en aansluiten	77
7.2 Gebruik	77
7.3 Standen en bijbehorend elektrisch vermogen	79
7.4 Uitschakelen met de timer	79
7.5 Kinderslot	80
7.6 Warmhoudfunctie.....	80
7.7 Melkfunctie	80
7.8 Boostfunctie.....	81
8. Onderhoud/reiniging	81
9. Problemen oplossen	82
10. Milieuvoorschriften en afvalverwijdering.....	83
11. Conformiteit.....	83
12. Garantie	84

Gefeliciteerd!

Met de aanschaf van deze SIKP 2000 F1 induction hotplate (de inductiekookplaat) 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 gebruiksaanwijzing op een veilige plaats. Als u de inductiekookplaat aan iemand anders overdraagt, geeft u er ook alle relevante documenten bij.

1. Beoogd gebruik

Met de SIKP 2000 F1-inductiekookplaat kunt u voedsel bereiden en dit warm houden in geschikte pannen. Deze inductiekookplaat is draagbaar en eenvoudig te bedienen dankzij het aanraakgevoelige bedieningspaneel.

Deze inductiekookplaat is niet bedoeld voor commercieel gebruik. Deze inductiekookplaat is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis in droge, afgesloten ruimten. Zorg er altijd voor dat u de inductiekookplaat op een stabiele ondergrond zet.

Het apparaat voldoet aan alle relevante normen en standaards 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

	Symbool	Waarde
Modelcode	x	SIKP 2000 F1
Kookplaattype	x	Elektrisch
Aantal branders en kookoppervlakken	x	1
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
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	x
Energieverbruik van elk kookoppervlak, per kg	EV elektrisch koken	182,6 Wh/kg
Elektriciteitsverbruik van kookplaat per kg	EV elektrische kookplaat	182,6 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 kookplaat. Deze kunnen zeer heet worden en u kunt zich branden.

2. Inhoud van de verpakking

- Inductiekookplaat SilverCrest SIKP 2000 F1
- Deze gebruikershandleiding.


3. Bedieningsknoppen en displays

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 Netsnoer
- 2 Verwarmingszone
- 3 Symbool voor vermogensweergave
- 4 Symbool voor temperatuurweergave
- 5 Weergave voor warmhoudfunctie
- 6 Voedingsled
- 7 Aan/uit-toets 
- 8 Toets voor warmhoudfunctie 
- 9 Functietoets \leftrightarrow (schakelen tussen vermogens- en temperatuurweergave)
- 10 Toets + (waarde verhogen)

- 11 Display
- 12 Toets - (waarde verlagen)
- 13 Toets voor melkfunctie 
- 14 B-toets (boostfunctie) B
- 15 Toets voor timer 
- 16 Timer-led
- 17 Boostfunctie-led
- 18 Melkfunctie-led
- 19 Kinderslot-led

4. Technische specificaties

Fabrikant	SilverCrest
Modelnaam:	SIKP 2000 F1
Werkingsvoltage:	220 - 240 V~ (AC), 50/60 Hz
Vermogen:	Max. 2000 W 10 vermogensknoppen: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 Watt Komen overeen met 10 temperaturniveaus: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 °C
Scherm:	4 cijfers met ledverlichting
Timer:	3 uur aftellen 1 stappen van 1 minuut
Bedieningspaneel:	tipoetsen, kinderslot
Lengte netsnoer:	2,00 m
Afmetingen:	circa 31 cm x 27 cm x 6,3 cm (b x d x h)
Gewicht:	ongeveer 2140 g
Max. bodemdiameter van pan:	22 cm
Beschermingsklasse II	

5. Veiligheidsinstructies

Voordat u dit apparaat voor het eerst gebruikt, dient u de onderstaande instructies te goed lezen en alle waarschuwingen op te volgen, zelfs als u bekend bent met de bediening van elektronische apparatuur. Bewaar deze bedieningsinstructies op een veilige plaats, zodat u deze later kunt raadplegen. Als u het apparaat verkoopt of weggeeft, geeft u ook de gebruikershandleiding door. Deze maakt 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 kookplaat 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 kan 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

Dit apparaat kan 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 spelen met het apparaat. 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 (1).

 **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 (1) 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, pannendeksels, enz.) op de verwarmingszone (2). Deze kunnen zeer heet worden en brandwonden veroorzaken.*
- *Raak het oppervlak van de verwarmingszone (2) niet aan als er eerder een pan op heeft gestaan. De verwarmingszone (2) 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.*
- *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.*



Risico op elektrische schok!

- *De behuizing van de inductiekookplaat en het netsnoer (1) mogen niet beschadigd zijn. Vervang nooit een defect snoer, maar neem contact op met de klantenservice (zie 'Garantie' op pagina 84). Als de behuizing of het netsnoer (1) 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 de blender 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 (1) niet kan worden beschadigd door scherpe randen of hete delen. Wikkel het netsnoer (1) nooit rond de verwarmingszone (2).*
- *Zorg ervoor dat het netsnoer (1) 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 deze 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 (1) 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 (1) 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 84).*
- *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 (1) 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 84).*
- *Als de glazen plaat op de verwarmingszone (2) is gebarsten of gebroken, schakelt u het apparaat uit en trekt u de stekker uit het stopcontact om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.*



Gevaar door elektromagnetische velden!

Medische apparatuur (pacemakers, gehoorapparaten, enz.) kunnen worden beïnvloed en beschadigd door elektromag-

netische 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 snel 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 verwarmingszone (2) breekt. Laat de inductiekookplaat niet vallen! U kunt zich verwonden als het glas van de verwarmingszone (2) breekt!

- *Wees voorzichtig bij het bereiden van soepen en stoofschotels. 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 tot schade leiden aan de verwarmingszone (2).*

- *De inductiekookplaat heeft kunststof anti-slijppootjes. 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.*



Netsnoer

Trek het netsnoer (1) altijd los aan de stekker en nooit aan het snoer (1) zelf. Plaats het apparaat, meubels of andere zware voorwerpen niet op het netsnoer (1) en zorg ervoor dat de kabel niet klem komt te zitten. Leg nooit knopen in het netsnoer (1) 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 (1) nooit zelf. Een beschadigd netsnoer (1) moet worden vervangen door de fabrikant of een erkende klantenservice.

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

6. Voordat u begint

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 84). 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.

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.

U hebt echter wel speciale inductiecompatibele pannen nodig met een ferromagnetische bodem.

6.2 Geschikte pannen

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 inductiekookzone, glad zijn en een diameter hebben tussen 12 en 22 cm.



Als de pannen niet de juiste diameter hebben of zijn gemaakt van ongeschikt materiaal, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld. Er klinkt elke 2 seconden een pieptoon en fout E0 wordt weergegeven op het display (11).

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.*

7.2 Gebruik




- *Als u de inductiekookplaat uitschakelt en de oppervlaktetemperatuur van de kookzone is hoger dan 60 °C, wordt '- H -' weergegeven op het display. Als de temperatuur onder de 60 °C komt, verschijnt '- L -' op het display.*
 - *Als u de pan van de inductiekookplaat haalt wanneer deze in gebruik is, verschijnt 'EO' op het display en klinkt elke 2 seconden een pieptoon. Na ongeveer 60 seconden stopt de pieptoon en wordt de ventilator uitgeschakeld. Het display (11) blijft op '- H -' staan zolang de oppervlaktetemperatuur van de verwarmingszone (2) hoger is dan 60 °C. Als de temperatuur onder de 60 °C komt, verschijnt '- L -' op het display (11).*
 - *De enige manier om de symbolen '- H -' en '- L -' te verbergen op het display, is door de stekker van de inductiekookplaat uit het stopcontact te trekken.*
 - *Als de kookplaat wordt ingeschakeld, is het ingestelde vermogensniveau L05.*
1. Steek de stekker van het netsnoer (1) in een werkend stopcontact. Er klinkt een pieper en op het display (11) verschijnt '- L -' of '- H -', afhankelijk van de temperatuur.
 2. Plaats een pan op de brander (2).



Waarschuwing voor schade aan eigendommen

- *De pan moet expliciet geschikt zijn voor inductiekookplaten. Gebruik geen andere pannen (bijv. keramische pannen).*
- *Wees voorzichtig bij het bereiden van soepen en stoofschotels. De pan en de inhoud mogen samen niet meer dan 10 kg wegen.*

3. Druk op de aan/uit-knop  (7) om de kookplaat aan te zetten. Op het display (11) verschijnt 'on'.
4. Druk op de functietoets \rightarrow (9) om het apparaat in te schakelen op vermogensniveau 'L05'.



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

5. Stel met de toetsen + (10) en - (12) het gewenste vermogensniveau in. Of druk op de functietoets \rightarrow (9) om de kooktemperatuur op het display (11) weer te geven en deze met de toetsen + (10) en - (12) in te stellen.



Kans op brandwonden!

Raak het contactoppervlak niet aan als er eerder een pan op heeft gestaan. Het kookoppervlak kan zeer heet zijn nadat u de pan eraf hebt gehaald.




Gebruik de functietoets \rightarrow (9) om te schakelen tussen het vermogen (3) en de temperatuur (4). Houd er rekening mee dat als u een andere keuze maakt, het vermogen altijd wordt ingesteld op niveau L05 en de temperatuur op 120 °C, ongeacht welke waarde eerder was ingesteld. Let er dus op dat uw eten niet verbrandt.



Brandgevaar!

- *Olie en vet kunnen vlam vatten als ze te sterk worden verhit. 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. Haal de stekker uit het stopcontact.*

6. Bereid uw eten. Stel tijdens het koken met de toetsen + (10) en - (12) het gewenste vermogensniveau of de gewenste temperatuur in.
7. Als u klaar bent, schakelt u de inductiekookplaat uit. Druk hiertoe op de Aan/uit-toets  (7). Er klinkt een pieptoon en op het display (11) verschijnt '- L -' of '- H -', afhankelijk van de temperatuur. De voedingsled (6) gaat uit.



- *Als u de inductiekookplaat uitschakelt en de oppervlaktetemperatuur van de brander is hoger dan 60 °C, wordt 'H' weergegeven op het display. Als de temperatuur onder de 60 °C komt, verschijnt 'L' op het display.*
- *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.*

7.3 Standen en bijbehorend elektrisch vermogen

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

Stand	Vermogen (watt)
L01	200
L02	400
L03	600
L04	800
L05*	1000
L06	1200
L07	1400
L08	1600
L09	1800
L10	2000

7.4 Uitschakelen met de timer

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

1. Druk op de sensorknop voor de timer ⌚ (15) bij het koken op de kookplaat om de timer te programmeren.
2. Stel met de toetsen + (10) en - (12) de gewenste kooktijd (in minuten) in voordat de kookzone 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 (11).

Als de timer is geactiveerd, wordt op het display (11) de weergave van vermogen of temperatuur en de resterende tijd afgewisseld om de circa 5 seconden.




De timer-led (16) brandt alleen als de tijd op het display (11) wordt weergegeven. Als het vermogensniveau of de temperatuur wordt weergegeven, brandt alleen led (3), niet led (16).

Indien nodig, kunt u het vermogen of de temperatuur met de toetsen + (10) en - (12) aanpassen.

Zodra de teller op nul staat, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld. Er klinkt een pieper.



U kunt de kookplaat ook handmatig uitschakelen voordat de tijd is verstreken. Druk hiertoe op de aan/uit-knop  (7).

7.5 Kinderslot

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

Kinderslot in- of uitschakelen:

1. Druk de toetsen + (10) en - (12) tegelijkertijd kortstondig in. Er klinkt een geluidssignaal en de led (19) gaat branden. Het kinderslot is nu ingeschakeld.
2. Druk op de toetsen + (10) en - (12) en houd deze 3 seconden ingedrukt. Er klinkt een geluidssignaal en de led (19) gaat uit. Het kinderslot is nu weer uitgeschakeld. U kunt de inductiekookplaat nu weer normaal gebruiken.




- *U kunt het kinderslot ook inschakelen als de inductiekookplaat uit staat.*
- *Als u het kinderslot activeert terwijl de inductiekookplaat is ingeschakeld, kunt u deze nog steeds uitschakelen. Alle andere functies zijn echter vergrendeld.*


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  (8). Op het display (11) verschijnt afwisselend '60' en de resterende warmhoudtijd (vanaf '120' minuten). De led voor de warmhoudfunctie (5) gaat branden. De resterende warmhoudtijd wordt weergegeven, terwijl de led (16) 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  (9) om de warmhoudfunctie te annuleren en verder te gaan op vermogensniveau L05.*

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:

- Als de inductiekookplaat aan staat, drukt u op de toets voor de melkfunctie  (13). Op het display (11) verschijnt dan afwisselend '60' en de resterende warmhoudtijd (vanaf '20' minuten). De led voor de melkfunctie (18) gaat branden. De resterende warmhoudtijd wordt weergegeven, terwijl de led (16) 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 (9) om de melkfunctie te annuleren en verder te gaan op vermogensniveau L05.*

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:

- Schakel de inductiekookplaat in en selecteer een vermogensniveau, een temperatuur of de melk- of warmhoudfunctie.
- Als de inductiekookplaat aan staat, drukt u op de toets voor de boostfunctie B (14). Op het display (11) verschijnt 'L10' en de led voor de boostfunctie (17) 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 (9) om de boostfunctie te annuleren en verder te gaan op vermogensniveau L05 of temperatuur 120 °C.

8. Onderhoud/reiniging

Vorkom dat etensresten verbranden en reinigen de kookzone na elk gebruik.



Kans op brandwonden!

Wacht tot de verwarmingszone volledig is 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. Deze kunnen de kookplaat beschadigen.

Reinig de zijvlakken en de voedingskabel met een licht vochtige doek.

Vuil en verbrande etensresten op het oppervlak van de verwarmingszone 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 84)

**Risico op elektrische schok!**

Probeer het apparaat nooit zelf te repareren.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Inductiekookplaat werkt niet	Voedingskabel niet aangesloten	Steek de stekker in een werkend stopcontact.
	Kinderslot ingeschakeld	Druk op de toetsen + (10) en - (12) en houd deze circa 3 seconden ingedrukt om het kinderslot uit te schakelen.
De verwarmingszone wordt niet heet	Geen pan op de verwarmingszone (2)	Plaats een pan op de verwarmingszone (2).
	Pannen niet geschikt voor inductie	Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor inductiekookplaten.
Fout E0 wordt weergegeven op het display (11)	Geen pan op de verwarmingszone (2)	Plaats een pan op de verwarmingszone (2).
	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 kookzone (2)	Gebruik alleen pannen met een bodemdiameter tussen de 12 en 22 cm en zet deze in het midden van de kookzone (2).
Fout E6 wordt weergegeven op het display (11)	Ventilator defect	De ventilator kan defect zijn. Neem in dit geval contact op met onze hotline. Zie 'Garantie' op pagina 84.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Fout E1, E2, E3, E4, E7, E8 of Eb wordt weergegeven op het display (11)	Technische storing	Neem contact op met onze hotline. Zie 'Garantie' op pagina 84.

10. Milieuvorschriften en afvalverwijdering



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. Informatie over inzamelpunten en ophaaltijden kunt u opvragen bij de gemeente of de plaatselijke afvalverwerkingsinstantie.



Verwijder al het verpakkingsmateriaal 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 basisstation- en andere relevante vereisten van de EMC-richtlijn 2014/30/EU, de laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU, de ErP-richtlijn 2009/125/EC en de RoHS-richtlijn 2011/65/EU.



De volledige Europese conformiteitsverklaring is te downloaden via deze link:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/321954_1907.pdf

12. Garantie

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 goeddunken – 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**

NL Telefoon: 0900 0400 223
E-Mail: targa@lidl.nl

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

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

IAN: 321954_1907

**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

Inhalt	87
1. Bestimmungsgemäße Verwendung	88
2. Lieferumfang	90
3. Bedienelemente und Anzeigen	90
4. Technische Daten	91
5. Sicherheitshinweise	92
6. Vor der Inbetriebnahme	104
6.1 Einführung ins Induktionskochen.....	104
6.2 Geeignetes Kochgeschirr.....	105
7. Inbetriebnahme	105
7.1 Aufstellen und anschließen.....	105
7.2 Bedienung.....	105
7.3 Leistungsstufen und zugehörige elektrische Leistung.....	107
7.4 Mit Timer ausschalten.....	107
7.5 Kindersicherung.....	108
7.6 Warmhaltefunktion.....	108
7.7 Milch-Funktion.....	109
7.8 Boost-Funktion.....	109
8. Wartung/Reinigung	110
9. Problemlösung	110
10. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	111
11. Konformitätsvermerke	112
12. Garantiehinweise	113

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf der Induktionskochplatte SIKP 2000 F1 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

Die Induktionskochplatte SIKP 2000 F1 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.

Diese Induktionskochplatte ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt. Diese Induktionskochplatte ist ausschließlich für den Betrieb im Innenbereich, in trockenen und geschlossenen Räumen geeignet. Achten Sie immer auf einen festen Stand der Induktionskochplatte.

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	SIKP 2000 F1
Art der Kochmulde	x	Elektrisch
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	x	1
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
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	x
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	EC electric cooking	182,6 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC electric hob	182,6 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 (2). Diese könnten sehr heiß werden und Sie sich daran verbrennen.

2. Lieferumfang

- Induktionskochplatte SilverCrest SIKP 2000 F1
- 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 Netzkabel
- 2 Kochfeld
- 3 Symbol für Leistungsstufenanzeige
- 4 Symbol für Temperaturanzeige
- 5 Anzeige für Warmhaltefunktion
- 6 Betriebsanzeige
- 7 Ein- /Aus-Taste 
- 8 Taste für Warmhaltefunktion 
- 9 Funktionstaste \leftrightarrow (Umschaltung Leistungsstufen/Temperaturanzeige)
- 10 Taste + (Wert erhöhen)
- 11 Display
- 12 Taste - (Wert verringern)
- 13 Taste Milch-Funktion 
- 14 Taste B (Boost-Funktion) B
- 15 Taste für Timer 
- 16 Anzeige für Timer
- 17 Anzeige für Boost-Funktion
- 18 Anzeige für Milch-Funktion
- 19 Anzeige für Kindersicherung

4. Technische Daten

Hersteller:	SilverCrest
Modellbezeichnung:	SIKP 2000 F1
Betriebsspannung:	220 - 240 V~ (Wechselspannung), 50/60 Hz
Leistung:	2000 W 10 Leistungsstufen: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 Watt entsprechend 10 Temperaturstufen: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 °C
Display:	4 Ziffern mit roter LED-Beleuchtung
Timer:	3 Stunden Countdown, in 1 Minuten-Schritten
Bedienfeld:	Sensortasten, Kindersicherung
Netzkabellänge:	2,00 m

Abmessungen:	ca. 31 cm x 27 cm x 6,3 cm (B x T x H)
Gewicht:	ca. 2140 g
Max. Bodendurchmesser Kochtopf/Pfanne:	22 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.



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

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung bzw. Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches 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 (1) 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 (1) 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 das Kochfeld (2). Diese könnten sehr heiß werden und Sie sich daran verbrennen.*
- *Berühren Sie nicht die Kochfeldoberfläche (2), auf der zuvor ein Kochgefäß gestanden hat. Nach dem Entfernen eines Kochgefäßes kann die Kochfeldoberfläche (2) 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.*
- *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.*



Gefahr durch Stromschläge!

- *Das Gehäuse der Induktionskochplatte und das Netzkabel (1) dürfen nicht beschädigt werden. Ersetzen Sie niemals eine schadhafte Leitung, sondern wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 113). Bei beschädigtem Gehäuse oder Netzkabel (1) 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 (1) nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie das Netzkabel (1) nicht um das Kochfeld (2).*
- *Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel (1) 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 (1) 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 (1) 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 113).*

- *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 (1) 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 113).*
- *Wenn die Glasplatte des Kochfeldes (2) gesprungen oder gebrochen ist, schalten Sie*

das Gerät aus und trennen es vom Stromnetz, 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 Kochfeld (2) zerbrechen kann. Lassen Sie die Induktionskochplatte auch nicht fallen! Bei zerbrochenem Kochfeld (2) besteht Verletzungsgefahr.*
- *Seien Sie beim Zubereiten von Suppen und Eintöpfen vorsichtig. Das Kochgefäß inklusive Inhalt darf 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 kann das Kochfeld (2) 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.*



Netzkabel

Fassen Sie das Netzkabel (1) immer am Netzstecker und ziehen Sie nicht am Netzkabel (1) selbst. Stellen Sie weder das Gerät, Möbelstücke oder andere schwere Gegenstände auf das Netzkabel (1) und achten Sie darauf, dass dieses nicht geknickt wird. Machen Sie niemals einen Knoten ins Netzkabel (1) 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 (1) vor. Ein beschädigtes Netzkabel (1) darf nur vom Hersteller oder vom autorisierten Kundendienst ausgewechselt werden.

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 113). 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.

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.

Allerdings benötigen Sie spezielles, induktionsgeeignetes Kochgeschirr mit ferromagnetischem Boden.

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 stehen können, eben sein und einen Durchmesser zwischen 12 und 22 cm besitzen.



Wenn das Kochgeschirr nicht den passenden Durchmesser besitzt oder aus einem ungeeigneten Material hergestellt ist, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus. Dabei ertönt alle ca. 2 Sekunden ein akustisches Signal und am Display (11) wird der Fehler E0 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.*

7.2 Bedienung





- *Wenn Sie die Induktionskochplatte ausschalten und die Oberflächentemperatur des Kochfeldes (2) höher als 60 °C ist, wird im Display „- H -“ angezeigt. Sinkt die Temperatur unter 60 °C, wird im Display „- L -“ angezeigt.*
- *Wenn Sie den Topf bzw. die Pfanne im Betrieb von der Induktionskochplatte nehmen, wird im Display „E0“ angezeigt und es ertönt alle 2 Sekunden ein akustisches Signal. Nach ca. 60 Sekunden ertönt das akustische Signal nicht mehr und es schaltet sich der Lüfter aus. Im Display (11) wird weiterhin „- H -“ angezeigt, wenn die Oberflächentemperatur des Kochfeldes (2) höher als 60 °C ist. Sinkt die Temperatur unter 60 °C, wird im Display (11) „- L -“ angezeigt.*

- Die Symbole „ - H -“ und „ - L -“ lassen sich von dem Display (11) nur entfernen, wenn das Gerät vom Netz getrennt wird.
 - Nach dem Einschalten der Induktionskochplatte ist die voreingestellte Leistungsstufe L05.
1. Schließen Sie die Induktionskochplatte mithilfe des Netzkabels (1) an eine stromführende Steckdose an. Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und am Display (11) erscheint temperaturabhängig die Anzeige „ - L -“ bzw. „ - H -“.
 2. Stellen Sie eine Pfanne oder einen Kochtopf auf das Kochfeld (2).




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).
 - Seien Sie beim Zubereiten von Suppen und Eintöpfen vorsichtig. Das Kochgefäß inklusive Inhalt darf nicht mehr als 10 kg wiegen.
3. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste  (7), um die Induktionskochplatte einzuschalten. Am Display (11) erscheint die Anzeige „on“.
 4. Berühren Sie die Funktionstaste  (9), um das Gerät auf Leistungsstufe „L05“ einzuschalten.



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


5. Stellen Sie mithilfe der Tasten + (10) und - (12) die gewünschte Leistungsstufe ein. Oder berühren Sie die Funktionstaste  (9), um die Kochtemperatur am Display (11) anzuzeigen und diese mit den Tasten + (10) und - (12) einstellen zu können.



Gefahr von Verbrennungen!

Berühren Sie nicht die Kochfeldoberfläche (2), auf der zuvor ein Kochgefäß gestanden hat. Nach dem Entfernen eines Kochgefäßes kann die Kochfeldoberfläche (2) noch sehr heiß sein.




Mithilfe der Funktionstaste  (9) können Sie zwischen der Leistungsstufe (3) und der Temperaturanzeige (4) umschalten. Beachten Sie jedoch, dass beim Umschalten die Leistung stets auf Stufe L05 bzw. die Temperatur auf 120 °C 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 der Tasten + (10) und - (12) die gewünschte Leistungsstufe bzw. Temperatur ein.
7. Wenn Sie fertig sind, schalten Sie die Induktionskochplatte aus. Dazu berühren Sie die Ein-/Aus-Taste  (7). Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und am Display (11) erscheint temperaturabhängig die Anzeige „- H -“ bzw. „- L -“. Die Betriebsanzeige (6) erlischt.



- *Wenn Sie die Induktionskochplatte ausschalten und die Oberflächentemperatur des Kochfeldes (2) höher als 60 °C ist, wird im Display „- H -“ angezeigt. Sinkt die Temperatur unter 60 °C, wird im Display „- L -“ angezeigt.*
- *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.*

7.3 Leistungsstufen und zugehörige elektrische Leistung

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

Stufe	Leistung (Watt)
L01	200
L02	400
L03	600
L04	800
L05*	1000
L06	1200
L07	1400
L08	1600
L09	1800
L10	2000

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 ☺ (15), um den Timer programmieren zu können.
2. Stellen Sie mithilfe der Tasten + (10) und - (12) die gewünschte Kochzeit (in Minuten) ein, nach der sich die Induktionskochplatte ausschalten soll.



Sie können eine Kochzeit von 1 bis 180 Minuten programmieren.

Die eingestellte Zeit blinkt kurz und daraufhin wird am Display (11) die verbleibende Zeit (Countdown) angezeigt.

Bei aktiviertem Timer werden am Display (11) ca. 5 Sekunden lang im Wechsel die Leistungsstufe bzw. Temperatur und die verbleibende Zeit angezeigt.



Die Timer-Anzeige (16) leuchtet nur, während am Display (11) die Zeit angezeigt wird. Bei Anzeige der Leistungsstufe bzw. Temperatur leuchtet die Anzeige (16) nicht, sondern nur die Anzeige (3).

Bei Bedarf können Sie die Leistungsstufe bzw. Temperatur mithilfe der Tasten + (10) und - (12) variieren.

Nach Ablauf des Countdowns schaltet sich die Induktionskochplatte automatisch aus. Dabei ertönt ein akustisches Signal.



Um die Induktionskochplatte vorzeitig manuell auszuschalten, berühren Sie die Ein-/Aus-Taste ⏻ (7).

7.5 Kindersicherung

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

So aktivieren bzw. deaktivieren Sie die Kindersicherung:

1. Berühren Sie einmal kurz die Tasten + (10) und - (12) gleichzeitig. Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und die Anzeige (19) leuchtet. Die Kindersicherung ist jetzt aktiviert.
2. Berühren Sie die Tasten + (10) und - (12) ca. 3 Sekunden lang. Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und die Anzeige (19) erlischt. Die Kindersicherung ist jetzt wieder deaktiviert. Sie können die Induktionskochplatte wie gewohnt bedienen.




- Sie können die Kindersicherung auch bei ausgeschalteter Induktionskochplatte aktivieren.
- Wenn Sie die Kindersicherung bei laufender Induktionskochplatte aktivieren, lässt sich diese immer noch ausschalten. Alle anderen Funktionen bleiben aber gesperrt.

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  (8). Daraufhin erscheint am Display (11) im Wechsel die Anzeige „60“ und die verbleibende Warmhaltezeit (beginnend bei „120“ Minuten). Die Anzeige der Warmhaltefunktion (5) leuchtet. Wird die verbleibende Warmhaltezeit angezeigt, leuchtet zusätzlich die Anzeige (16).




- 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 (9), um die Warmhaltefunktion abzubrechen und mit Leistungsstufe L05 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  (13). Daraufhin erscheint am Display (11) im Wechsel die Anzeige „60“ und die verbleibende Warmhaltezeit (beginnend bei „20“ Minuten). Die Anzeige der Milch-Funktion (18) leuchtet. Wird die verbleibende Warmhaltezeit angezeigt, leuchtet zusätzlich die Anzeige (16).



- 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 (9), um die Milch-Funktion abzubrechen und mit Leistungsstufe L05 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 (14). Daraufhin erscheint am Display (11) die Anzeige „L10" und die Anzeige der Boost-Funktion (17) 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 (9), um die Boost-Funktion abzubrechen und mit Leistungsstufe L05 bzw. 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 das Kochfeld (2) vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es 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 kann das Kochfeld (2) beschädigt werden.

Die seitlichen Flächen und das Netzkabel (1) reinigen Sie mit einem leicht angefeuchteten Tuch.

Verschmutzungen und angebackene Speisereste auf der Oberfläche des Kochfeldes (2) 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 113).



Gefahr durch Stromschläge!

Versuchen Sie nicht, das Gerät eigenhändig zu reparieren.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Induktionskochplatte funktioniert nicht	Netzkabel (1) nicht angeschlossen	Schließen Sie das Netzkabel (1) an eine stromführende Steckdose an.
	Kindersicherung aktiviert	Berühren Sie die Tasten + (10) und - (12) ca. 3 Sekunden lang, um die Kindersicherung auszuschalten.
Kochfeld (2) heizt nicht	Kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld (2)	Stellen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf das Kochfeld (2).
	Kochgeschirr nicht für Induktion geeignet	Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist.
Fehler E0 wird am Display (11) angezeigt	Kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld (2)	Stellen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf das Kochfeld (2).
	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 (2)	Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser zwischen 12 und 22 cm und stellen Sie es mittig auf das Kochfeld (2).
Fehler E6 wird am Display (11) angezeigt	Kühlventilator defekt	Möglicherweise ist der Kühlventilator defekt. Setzen Sie sich in diesem Fall mit unserer Hotline in Verbindung. Siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 113.
Fehler E1, E2, E3, E4, E7, E8 oder Eb wird am Display (11) angezeigt	Technisches Problem	Setzen Sie sich mit unserer Hotline in Verbindung. Siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 113.

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 sowie der RoHS Richtlinie 2011/65/EU.



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

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/321954_1907.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 beigelegte 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

DE Telefon: 02921 - 89 13 000
E-Mail: service.DE@targa-online.com

AT Telefon: 01 - 26 76 195
E-Mail: service.AT@targa-online.com

CH Telefon: 044 - 55 10 057
E-Mail: service.CH@targa-online.com

IAN: 321954_1907



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