



DOPPELINDUKTIONSKOCHPLATTE 3500 SID F1
DOUBLE INDUCTION HOB 3500 SID F1
PLAQUE À INDUCTION DOUBLE 3500 SID F1

(GB) (MT)

DOUBLE INDUCTION HOB
Operating instructions and safety instructions

(DE) (AT)

DOPPELINDUKTIONSKOCHPLATTE
Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

(FR) (BE)

PLAQUE À INDUCTION DOUBLE
Mode d'emploi et consignes de sécurité

(NL) (BE)

DUBBELE INDUCTIE-KOOKPLAAT
Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

(IT) (MT)

DOPPIA PIASTRA A INDUZIONE
Istruzioni d'uso e disposizioni di sicurezza

(ES)

PLACA DOBLE DE INDUCCIÓN
Manual de instrucciones e indicaciones de seguridad

(PT)

PLACA DE INDUÇÃO DUPLA
Manual de instruções e instruções de segurança



TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

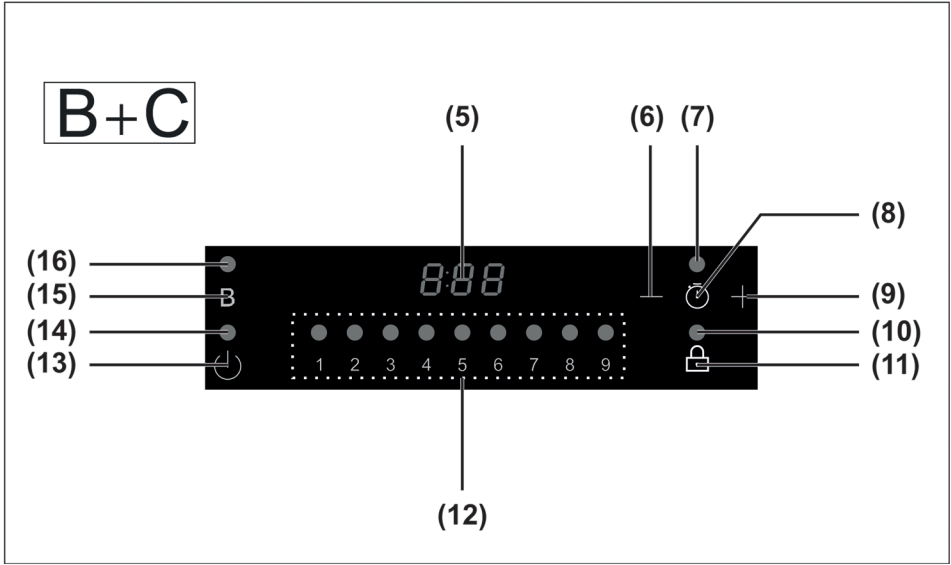
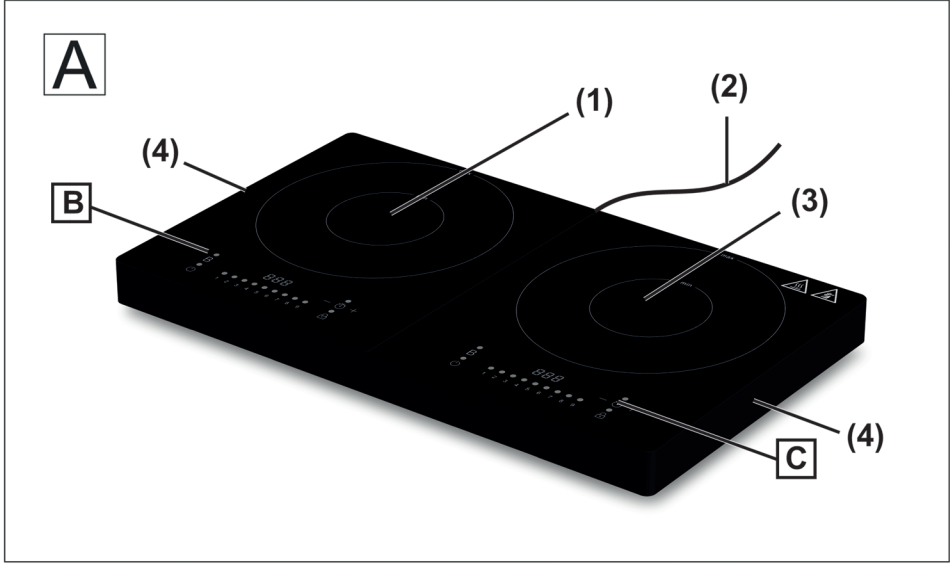
Last information update
Stand der Informationen
Version des informations
Datum nieuwste versie
Versione delle informazioni
Última actualización del contenido
Última actualização do conteúdo:
07/ 2025 - Ident.-No.: 3500 SID F1 072025-1

IAN 496534_2504

(DE) (AT) (BE)
(FR) (NL) (IT)

IAN 496534_2504

(DE) (AT) (BE)
(FR) (NL) (IT)



English	2
Deutsch	37
Français	75
Nederlands	119
Italiano	157
Español	194
Português	234

Contents

1. Intended use	3
2. Package contents	6
3. Controls and displays	7
4. Technical specifications.....	8
5. Safety instructions.....	8
6. Before you start	22
6.1 Introduction to induction cooking	22
6.2 Suitable cookware	22
7. Getting started.....	23
7.1 Setup and connection.....	23
7.2 Usage	23
7.2 Power levels and associated electrical power	26
7.3 Switching off using the timer	27
7.4 Using the countdown function when cooking	27
7.5 Child lock.....	28
8. Maintenance/cleaning.....	29
9. Troubleshooting	29
10. Environmental regulations and disposal information	31
11. Conformity notes	33
12. Warranty information.....	34

Congratulations!

By purchasing the SilverCrest 3500 SID FI dual induction hotplate, hereinafter referred to as the induction hotplate, you have opted for a quality product.

Before first using it, familiarise yourself with the way the induction hotplate works and read these operating instructions through carefully. Be careful to follow the safety instructions and only use the induction hotplate as described in the operating instructions and for the applications given.

Keep these operating instructions in a safe place. If you pass the induction hotplate on to someone else, make sure to give them all the relevant documents with it.

1. Intended use



This induction hotplate is suitable exclusively for use indoors, in dry, sealed spaces.

This induction hotplate is not designed for use in environments with high temperatures or humidity [e.g. bathrooms], and must be kept free of dust.

The product is designed for private use, not for commercial use.

The 3500 SID FI induction hotplate can be used for preparing and cooking food and keeping it warm in suitable pans. It is portable and easy to operate thanks to the touch-sensitive control panel.

Use the induction hotplate for private purposes at home only. Any use other than that mentioned above does not correspond to the intended use.

It has not been designed for corporate or commercial applications.

This also includes applications

- in staff kitchen in shops, offices and other working environments,
- in country guest houses,
- by guests in hotels, motels and other residential facilities,
- in bed and breakfast establishments.

The appliance fulfils all relevant norms and standards relating to CE conformity. Any modifications to the appliance other than recommended changes by the manufacturer may result in these standards no longer being met.

Information on domestic electrical hobs

	Symbol	Value
Model code	x	3500 SID FI
Hob type	x	Electric
Number of burners and cooking surfaces	x	2
Heating technology (induction burners and cooking surfaces, radiation burners, hotplates)	x	Induction
For circular cooking surfaces and hotplates: Diameter of usable area for each electrically heated cooking surface, accurate to 5 mm.	Ø	22 cm + 22 cm
For non-circular cooking surfaces and hotplates: Length and width of usable surface for each electrically heated cooking surface and each electrically heated hotplate, accurate to 5 mm.	L W	—
Energy consumption for each cooking surface, per kg	EC electric cooking	185.5 Wh/kg + 190.1 Wh/kg
Electricity consumption of hob per kg	EC electric hob	187.8 Wh/kg

Testing method:

The product has been tested in accordance with the following testing standards:

EN 60350-2: 2018+A1: 2021, Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance.

[tested in accordance with [EU] Regulation 66/2014, Appendix I, Section 2 and 2.2]

Information on reducing environmental impact:

Only use the induction hotplate with induction-compliant pans. Never use 'induction adapter plates'. these adapter plates considerably reduce the energy efficiency of an induction hotplate (available temperature in the pan relative to the energy used) and invalidate all the benefits of a hob of this kind. This is down to the heat transfer between the adapter plate and the base of the pan. This means the process takes longer and energy is wasted.

Foreseeable misuse

The induction hotplate is not designed to be used with an external timer or a separate remote control system.



Risk of burns!

Do not place other items [e.g. cutlery, utensils, pan lids, etc.] on the heating zone [1, 3]. These can become very hot and cause burns.

2. Package contents

Remove the induction hotplate from the packaging. Remove the packaging material and check that all components are complete and undamaged. If you find anything missing or damaged, please contact the manufacturer. See the "Warranty information". Keep the packaging material away from children and dispose of appropriately.

- SilverCrest 3500 SID FI induction hotplate
- Quick Guide [the detailed operating instructions are available online]

3. Controls and displays

These operating instructions have a fold-out cover. On the inside of the cover, the induction hotplate is shown with figures indicated. The meanings of the numbers are as follows:

- 1 Left heating zone
- 2 Power cable
- 3 Right heating zone
- 4 Short sides
- B Control panel for left heating zone
- C Control panel for right heating zone
- 5 Display
- 6 – button, reduce timer/countdown
- 7 Timer indicator
- 8 Sensor button for timer 
- 9 + button, increase timer/countdown
- 10 Child lock indicator
- 11 Child lock button 
- 12 Sensor buttons and indicators for power levels 1 to 9
- 13 On/Off button 
- 14 Status indicator
- 15 B button, maximum power level
- 16 Indicator for maximum power level

4. Technical specifications

Manufacturer:	SilverCrest
Model name:	3500 SID FI
Operating voltage:	220-240 VAC, 50/60 Hz
Power:	3500W Left heating zone [1]: 10 power levels, 2000 W Right heating zone [3]: 10 power levels, 1500 W
Displays:	3 digits with red LED lighting each display
Timer:	4 hour countdown in 1 minute increments
Control panels:	Sensor buttons, child lock for each of the two heating zones [1, 3]
Power cable length:	2.00 m
Max. bottom diameter of cooking pot/pan:	22 cm
Min. bottom diameter of cooking pot/pan:	10 cm
Protection Class II	

5. Safety instructions

Before you use this appliance for the first time, please read the following notes in this manual and heed all warnings, even if you are familiar with handling electronic devices and household appliances. Keep these operating instructions in a safe place for future reference. If you sell the device or pass it on, it is essential that you also

hand over this user manual. It forms parts of the product.

Explanation of symbols

In this user manual, warnings are used as follows. Some of these symbols are affixed to the product itself in order to alert the user to potential risks.



Risk of burns!

This symbol warns of hot surfaces.



Do not touch!

This warning warns against touching the surface of the heating zone [1, 3].



WARNING!

This symbol denotes important information for the safe operation of the product and user safety. It warns against risks which could, if left unheeded, cause danger to life and limb, injuries or material damage.



Risk of electric shock!

This symbol warns of risks which could, if left unheeded, cause damage to life and limb through electric shock.



Risk of fire!

This symbol warns that fires could start if the warning is left unheeded.



This symbol denotes further information on the topic.



AC voltage



Manufacturer's address

Children and persons with disabilities

This device may be used by children of 8 years or over or by persons with physical, sensory or mental impairments or those with no knowledge or experience providing they are supervised or they have been given instructions on the proper use of the device and they understand the

associated risks. This product is not a toy. The product must not be cleaned or maintained by unsupervised children.

Children under the age of 8 must be kept away from the device and the power cable [2].

 **WARNING, risk of suffocation!**

Packaging material is not a toy. Do not allow children to play with plastic bags. There is a risk of suffocation.

 **WARNING, risk of falling objects!**

Make sure that children cannot pull the appliance from the work surface by the power cable [2]. There is a danger of injury.

Keep the appliance out of the reach of children.

General safety instructions

 **Risk of burns!**

- *Do not place other items (e.g. cutlery, utensils, pan lids, etc.) on the heating*

zones [1, 3]. These can become very hot and cause burns.

- *Do not touch the heating zones [1, 3] contact surface a cooking vessel has previously been standing on. After the cooking vessel is removed, the heating zone [1, 3] cooking surface can still be very hot.*



Risk of fire!

- *Oil and fat can catch fire if over-heated. Therefore, be careful when heating oil and fat. Never leave hot oil or fat unattended.*
- ***Risk of explosion!** Never attempt to extinguish burning oil or fat with water. Instead, smother it by covering the cooking pan with a well-fitting lid or plate. Unplug the mains plug from the mains socket.*

- ***Risk of explosion! Do not heat liquids or food in sealed containers, like cans.***
- ***Do not place the appliance on textile surfaces such as tablecloths.***
- ***Do not place the appliance on metal surfaces. These can heat up quickly and cause a fire.***
- ***Never place the appliance under flammable items such as curtains.***
- ***The openings on the bottom of the product must never be covered.***
- ***Keep a distance of at least 10 cm clear all around the appliance and at least 60 cm clear above it to guarantee sufficient cooling.***
- ***Wait until the heating zones {1, 3} are completely cool before cleaning the appliance. Otherwise you could get burnt.***



Risk of electric shock!

- *The induction hotplate housing and power cable [2] must not be damaged in any way. Never replace a damaged power cable [2], instead contact our hotline [see "Warranty information"]. If the housing or power cable [2] are damaged, there is a risk of electric shock.*
- *Never open the housing of the induction hotplate as there are no components inside which require maintenance. If the housing is open, there is a risk of electric shock.*
- *If you notice any smoke, unusual noises or strange smells, switch off the appliance immediately and remove the plug from the mains socket. If this occurs, do not continue to use the appliance and have it checked out by an expert. Never inhale*

smoke from a possible appliance fire. If you do inadvertently inhale smoke, seek medical attention. Smoke inhalation can be damaging to your health.

- *Make sure that the power cable [2] cannot be damaged by sharp edges or hot spots. Do not wrap the power cable [2] around the induction hotplate.*
- *Make sure that the power cable [2] cannot become crushed or squashed.*
- *Even when switched off, the induction hotplate is not entirely disconnected from the mains socket. To disconnect it completely from the mains, remove the mains plug from the mains socket.*
- *When disconnecting the power supply, always pull on the plug and never on the power cable [2] itself.*

- *Always remove the plug from the mains socket if you have any problems, if you are not using the appliance, before cleaning and during thunderstorms.*
- *If you notice visible damage to the induction hotplate or the power cable [2], switch the device off, disconnect the mains plug from the mains socket and contact customer services [see "Warranty information"].*
- *Only connect the induction hotplate to a properly installed, easily accessible mains socket whose mains voltage corresponds to that on the rating plate. After connecting the appliance, the mains socket must still be easily accessible so that you can remove the mains plug quickly in the event of an emergency.*

- *Never immerse the induction hotplate, the power cable [2] or the mains plug in water or other liquids. If liquids have entered the product, disconnect the mains plug from the mains socket immediately and contact customer service [see "Warranty information"].*
- *If the glass plate on the heating zones [1, 3] is cracked or broken, switch the appliance off and disconnect it from the mains socket in order to avoid a possible electric shock.*
If the surface is cracked, switch off the appliance to prevent a possible electric shock.



Danger from electromagnetic fields!

Medical devices [pacemakers, hearing aids, etc.] can be influenced and damaged by electromagnetic fields. Maintain a safety

distance as recommended by the device manufacturer.



Damage caused by electromagnetic fields!

Keep the induction hotplate at least 1 m away from devices which could be affected by electromagnetic fields [e.g. magnetic storage media, electronic devices, clocks, etc.].



Warning about property damage

- *Do not heat empty cooking vessels as they can quickly overheat and damage both the pans and the appliance.*
- *Make sure that the induction hotplate is not subject to excessive vibration, as this can cause the heating zones [1, 3] glass to break.*

- *Be careful not to drop the induction hotplate! There is a risk of injury if the glass is broken!*
- *Note the maximum weight-bearing capacity of the induction hotplate (be especially careful when preparing soups and stews). The weight of both cooking vessels and the contents together must not exceed 10 kg.*
- *You can damage the induction hotplate by trying to scrape caramel off it. If you do spill food containing sugar, remove it immediately before it cools. In general, any food spillages should be removed immediately.*
- *Do not use abrasive or astringent detergents or tools which could scratch the surface. This can cause damage to the heating zones [1, 3].*

- *The induction hotplate has non-slip plastic feet. If necessary, place something underneath the appliance, as work-surfaces are sometimes treated with detergents which could attack or even dissolve the plastic feet.*
- *Always carry and transport the induction hob by holding it with both hands on the short sides [4].*



Power cable

- *Always hold the power cable [2] by the mains plug and never pull on the power cable [2] itself.*
- *Never place the appliance, furniture or any other heavy objects on the power cable [2] and take care that the cord does not become trapped.*
- *Never tie knots in the power cable [2] and do not tie it to other cables. All cables*

must be positioned so that nobody can trip over them or be obstructed by them.

- *Never use adapter plugs or extension cables that do not comply with the safety regulations applicable in your country, and do not modify the power cable [2] yourself.*
- *If the power cable [2] of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or a similarly qualified person, in order to avoid any possible danger.*

① *No action is required by the user to set the product to 50 or 60 Hz. The product automatically adjusts to 50 and 60 Hz.*

The induction hotplate is not designed to be used with an external timer or a separate remote control system.

6. Before you start

Unpack the appliance. First check whether all the parts are complete and undamaged [see "2. Package contents"]. If any items are missing or damaged, please phone our hotline [see "Warranty information"]. Keep the packaging material away from children and dispose of appropriately.

6.1 Introduction to induction cooking

Cooking with an induction hotplate works differently to what you are used to from normal hotplates. The heat is generated by means of an electromagnetic field in the base of the cooking vessel and not by means of heat resistors in the heating zone. This saves energy and reduces cooking times. But you do need special induction-compatible cookware with a ferromagnetic base.

At high power, the content of the cooking vessel is heated much quicker, it also reacts much more quickly to the temperature being turned down. You could say that using an induction hotplate is very similar to cooking with gas. As a general rule: The thinner the base of the pan, the quicker the system reacts to changes to the power setting.

The best way to optimise the heat output (and therefore electricity consumption) is to use a pan which is as wide and flat as possible. This means that a wide, flat pan is more economical and efficient than a tall pot with a smaller diameter.

6.2 Suitable cookware

Only use ferromagnetic cookware which is suitable for induction hotplates. These should be labelled accordingly when you buy them. Cookware made of non-magnetic metals (aluminium, copper, etc.) and other materials (e.g. ceramics, porcelain, glass, etc.) is not suitable.

The base of the cookware must be able to stand flat on the heating zone [1, 3], be smooth and have a diameter of between 10 and 22 cm.



If the cookware is not the right diameter or is made of unsuitable material, the heating zone [1, 3] automatically switches off. A beeper sounds every 2 seconds and the error E0 is shown on the display [5]. You can then place the cookware back on the heating zone [1, 3] within the next 60 seconds and continue cooking without further intervention. If you don't, after around 60 seconds the beeper stops and the heating zone [1, 3] switches off.

7. Getting started

7.1 Setup and connection

Place the appliance on an even, non-slip and dry surface.



Risk of fire!

- *Do not place the appliance on textile surfaces such as tablecloths.*
- *Do not place the appliance on metal surfaces. These can heat up quickly and cause a fire.*
- *Never place the appliance under flammable items such as curtains.*
- *The openings on the bottom of the product must never be covered. Keep a distance of at least 10 cm clear all around the appliance and at least 60 cm clear above it to guarantee sufficient cooling.*



Warning about property damage

- *Always carry and transport the induction hob by holding it with both hands on the short sides [4].*

7.2 Usage

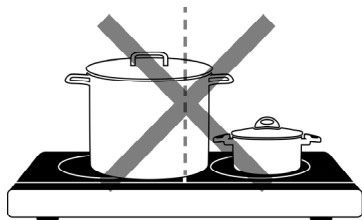
Even though the two heating zones [1 and 3] look the same and have the same diameter, please remember that the left heating zone [1] provides higher power and therefore the same quantity of food will heat up more quickly or the food could burn more easily.



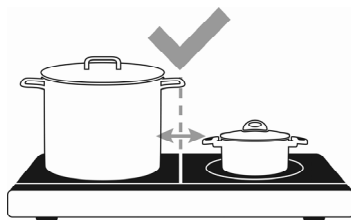
- *If you switch the induction hotplate off and the surface temperature of the heating zones [1, 3] is higher than 60 °C, "H" is shown on the display [5]. If the temperature drops below 60 °C, the display [5] shows "L".*
- *If you remove the cookware from the induction hotplate when in use, the display [5] shows "E0" and a beeper sounds every 2 seconds. The beeper stops sounding after approx. 60 seconds. The display [5] of the corresponding heating zone [1, 3] continues to show "H" as long as the surface temperature of the heating zone [1, 3] is greater than 60 °C. If the temperature drops below 60 °C, the display [5] of the heating zone [1, 3] shows "L". The fan may continue to run for up to a minute.*
- *The only way to hide the "H" and "L" symbols from the display [5] is by disconnecting the product from the mains or by switching the induction hotplate on again.*

1. Connect the induction hotplate to a live mains socket using the power cable [2]. A beeper then sounds and the display [5] of the heating zone [1, 3] shows "L" or "H" depending on the temperature.

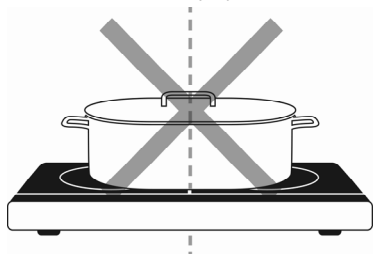
2. Place a cookware on one of the heating zones [1, 3].



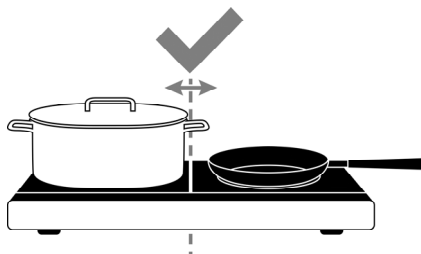
Place the cookware centered on the heating zone [1, 3].



Bottom diameter 10 to 22 cm



Don't use both heating zones [1, 3] for only one piece of cookware.



Warning about property damage

- *The cookware must be explicitly suitable for induction hotplates. Do not use any other pans (e.g. ceramic ones).*
- *Note the maximum weight-bearing capacity of the induction hotplate (be especially careful when preparing soups and stews). The weight of both cooking vessels and the contents together must not exceed 10 kg.*
- *Make sure that both the underside of the cookware and the surface of the heating zone [1, 3] are completely dry and free of grease. Otherwise, steam pressure can build up between the cookware and the hob surface during cooking, which can cause the cookware to vibrate and move. This can cause a risk of the cookware slipping and tipping over or falling.*

3. Touch the On/Off button  [13] of the desired heating zone [1, 3] to switch it on. The display [5] reads "ON" and a short beep can be heard.
4. Use the sensor buttons [12] to set the power level desired or touch the maximum power level button **B** [15] to use maximum cooking power.



When it is running, the cooler fan is also running and the induction hotplate can hum slightly when cooking. This is not a malfunction.



Risk of burns!

Do not touch the heating zone [1, 3] contact surface a cooking vessel has previously been standing on. After the cooking vessel is removed, the heating zone [1, 3] cooking surface can still be very hot.



*You can press the maximum power level button **B** [15] to select the maximum power level. In this case, the maximum power level indicator [16] lights up. If necessary, you can adjust the power at any time (for example, when the food starts boiling) by using the power levels sensor buttons [12].*



Risk of fire!

- *Oil and fat can catch fire if over-heated. Therefore, be careful when heating oil and fat. Never leave hot oil or fat unattended.*
- ***Risk of explosion!*** *Never attempt to extinguish burning oil or fat with water. Instead, smother it by covering the cooking pan with a well-fitting lid or plate. Unplug the mains plug from the mains socket.*

5. Prepare your food. When cooking, you can adjust the power level desired by using the power levels sensor buttons [12].
6. When you are finished, switch off the corresponding heating zone [1 or 3]. To do this, touch the On/Off button  [13] of the heating zone [1, 3]. A beeper then sounds and the display [5] shows "L" or "H" depending on the temperature.



Warning about property damage

The fan is partially temperature-controlled, i.e. as long as the glass surface exceeds a certain temperature, the fan continues to run, even if the heating zone [1, 3] has been switched off. The fan can also switch back on if the defined temperature is exceeded again, e.g. if a hot pan is placed back on the heating zone [1, 3]. Therefore, do not unplug the product from the mains socket until there are no more hot pans on the heating zones [1, 3].



- *If you switch the induction hotplate off and the surface temperature of the heating zones [1, 3] is higher than 60 °C, "H" is shown on the display [5]. If the temperature drops below 60 °C, the display [5] shows "L".*
- *If you remove the cookware from the heating zone [1, 3] when in use, the display [5] shows "E0" and a beeper sounds every 2 seconds. You can place the cookware back on the heating zone [1, 3] within the next 60 seconds and continue cooking without further intervention. If you don't, after around 60 seconds the beeper stops and the corresponding heating zone [1, 3] switches off. The display [5] of the corresponding heating zone [1, 3] continues to show "H" as long as the surface temperature of the heating zone [1, 3] is greater than 60 °C. If the temperature drops*

below 60 °C, the display [5] of the heating zone [1, 3] shows "L". The fan may continue to run for up to a minute.

- *The only way to hide the "H" and "L" symbols from the display [5] is by disconnecting the product from the mains or by switching the induction hotplate on again.*
- *After approx. 2 hours of the last operation (for example adjusting the power level), the appliance will automatically switch off and a beep will sound. If you have programmed the timer, the timer will have priority and the appliance switches off automatically after the set time.*

7.2 Power levels and associated electrical power

Below is a short overview of the different power levels, with power consumption figures in Watts.

Left heating zone [1]		Right heating zone [3]	
Level	Power [Watt]	Level	Power [Watt]
1	200	1	200
2	400	2	400
3	600	3	600
4	800	4	800
5	1000	5	1000
6	1200	6	1100
7	1400	7	1200
8	1600	8	1300
9	1800	9	1400
B	2000	B	1500

7.3 Switching off using the timer

You can program the timer to switch the induction hotplate off automatically after a preset time.

1. When cooking, keep the sensor button for the timer  [8] of the desired heating zone [1, 3] pressed to program the timer for this heating zone [1, 3].



Warning

Do not confuse the switch-off timer with the countdown function! The latter is only a counter. After it elapses, the induction hotplate won't switched off. The countdown function can be recognised by the flashing timer indicator [7] and is enabled by a single touch of the timer sensor button  [8]. To activate the switch-off timer, you need to press and hold the timer sensor button  [8] for three seconds.

2. Use the + [9] and – [6] buttons to set the cooking time you want [minutes] before the heating zone [1 or 3] is to switch off.



You can program the cooking time to between 1 and 240 minutes.

The time set flashes briefly, a beep sounds and then the remaining time is shown on the display [5]. *In addition, the timer indicator [7] lights up.* During the last minute, the remaining seconds are displayed in the format "0:ss".

Once the timer reaches zero, the corresponding heating zone [1, 3] automatically switches off. A beeper sounds.



In order to switch the heating zone [1 or 3] off manually before the time has elapsed, touch the On/Off button  [13].

7.4 Using the countdown function when cooking

You can use the countdown function to control the cooking time of specific food.



Warning

The countdown is not a switch-off timer! It is only a counter. After it elapses, the induction hotplate won't switched off (your food may burn or overcook). The countdown function can be recognised by the flashing timer indicator [7].

1. When cooking, touch the timer sensor button  [8] of the desired heating zone [1, 3] to program the countdown for this heating zone [1, 3].
2. Use the + [9] and – [6] buttons to set the cooking time you want [minutes] for the countdown to count down.



You can program the cooking time to between 1 and 240 minutes.

The time set flashes briefly, a beep sounds and then the remaining time [count down] is shown on the display [5]. In addition, the timer indicator [7] flashes. During the last minute the remaining seconds are displayed in the format "0:ss".

In the last five seconds of the countdown, an acoustic signal sounds: four short beeps followed by a longer one. When the countdown has elapsed, the timer indicator [7] and the display indication [5] go out.

7.5 Child lock

The induction hotplate has a child lock so that the settings cannot be changed accidentally.



Risk of injury

Each of the two heating zones [1, 3] has a separate child lock. If you wish to prevent children fiddling with the induction hob, you must lock both heating zones [1, 3]. Also make sure that the indicators [10] are lit up both on the control panel [B] for the left heating zone [1] and control panel [C] for the right heating zone [3]. If you forget to lock one of the heating zones, there is a risk of burns, injuries or other damage.

How to enable the child lock:

1. Touch the child lock button  [11] once. A beep sounds and the child lock indicator [10] lights up. The child lock is now activated.

If you now try to switch on the locked hotplate, you will hear a long beep to let you know that the child lock is activated. You must disable the child lock first before being able to use the heating zone [1 or 3] again.

How to disable the child lock:

1. Press and hold the child lock button  [11] for about 3 seconds. A beep sounds and the Child lock indicator [10] goes out. The child lock is now deactivated again. You can use the induction hotplate as normal.



- You can also activate the child lock when the induction hotplate is switched off.
- If you activate the child lock while the induction hotplate is on, it can still be switched off. But all other functions are blocked.

8. Maintenance/cleaning

In order to avoid burning food residues, clean the induction hotplate after every use.



Risk of burns!

- *Wait until the heating zones [1, 3] are completely cool before cleaning the appliance. Otherwise you could get burnt.*



Risk of electric shock!

- *Always remove the power plug from the mains socket before cleaning. This could result in an electric shock.*
- *Do not pour or spray liquids onto the induction hotplate or through the ventilation slots. This could cause short circuits which could cause electric shocks or burns.*



Warning about property damage

Do not use abrasive or astringent detergents or tools which could scratch the surface. This can cause damage to the heating zones [1 and 3].

Clean the housing surfaces and the power cable [2] with a slightly damp cloth.

Dirt and burnt-on food residues on the surface of the heating zones [1, 3] can be cleaned off using a scraper for glass hotplates and an appropriate detergent.

9. Troubleshooting

If your induction hotplate does not work as normal, please first follow the instructions below to try to solve the problem. If working through the tips below does not fix the fault, please contact our hotline [see "Warranty information"].



Risk of electric shock!

Never try to repair the appliance yourself.

Problem	Possible cause	Remedy
The induction hotplate isn't working.	The power cable [2] isn't connected.	Connect the power cable [2] to a live mains socket.
	The child lock is activated.	Touch and hold the child lock button  [11] for 3 seconds to deactivate the child lock.
The heating zone [1 or 3] isn't getting hot.	There is no cookware on the heating zone [1 or 3].	Place a cookware on the heating zone [1 or 3].
	The cookware isn't suitable for induction cooking.	Only use cookware which is suitable for induction hotplates.
	You have switched on the incorrect heating zone [1, 3].	Operate the left heating zone [1] using the on/off switch  [13] on the left control panel [B]. Operate the right heating zone [3] using the on/off switch  [13] on the right control panel [C].
The error E0 is shown on the display [5].	There is no cookware on the heating zone [1 or 3].	Place a cookware on the heating zone [1 or 3].
	You have switched on the incorrect heating zone [1, 3].	Switch the correct heating zone [1 or 3] on or move the pan to the heating zone [1 or 3] you have switched on.
	The cookware isn't suitable for induction cooking.	Only use cookware which is suitable for induction hotplates.
	The cookware is too small in diameter or not standing centrally on the heating zone [1 or 3].	Only use cookware with a bottom diameter of between 10 and 22 cm and place it on the centre of the heating zone [1 or 3].
The error E6 is shown on the display [5].	The cooling fan is faulty.	Contact our hotline. See the "Warranty information".
The error E1, E2, E3, E4, E7, E8 or Eb is shown on the display [5].	There is a technical problem.	Contact our hotline. See the "Warranty information".

10. Environmental regulations and disposal information

	Appliances marked with this symbol are subject to the European Directive 2012/19/EU. All electrical and electronic appliances must be disposed of separately from household waste at official disposal centres. Avoid damage to the environment and risks to your personal health by disposing of the appliance properly. For further information about proper disposal, contact your local government, disposal bodies or the shop where you bought the appliance.
	The symbol of the crossed-out wheeled bin on conventional and rechargeable batteries indicates that they cannot be disposed of in normal domestic waste but must be disposed of separately. Where batteries contain toxic materials, the chemical symbol of the toxic material is shown underneath the symbol, with meanings as follows: - Pb: Battery contains lead - Cd: Battery contains cadmium - Hg: Battery contains mercury You are obliged by law to return used batteries. Old batteries can contain toxic materials which can be damaging to health or the environment if not properly stored or disposed of. Batteries also contain important raw materials, such as iron, zinc, manganese and nickel, which can be reused. After use, you can return the batteries to us or to a local collection point (e.g. in retail outlets or a local collection point) free of charge. Please note that batteries must be disposed of fully discharged at appropriate collection points for old batteries. If disposing of batteries which are not fully discharged, take precautions to prevent short circuits.
  ES/PT	Dispose of all packaging in an environmentally friendly manner. Cardboard packaging can be taken to paper recycling centres or public collection points for recycling. Any film or plastic contained in the packaging should be taken to your public collection points for disposal.

Only relevant for France:**"Sorting made easy"**

The product, the accessories, the printed material and the packaging are recyclable. They are subject to enhanced manufacturer responsibility and are sorted and collected separately.



Please note the markings on the packaging material when disposing of it, it is labelled with abbreviations [a] and numbers [b], the meanings of which are as follows:



1-7: plastic / 20-22: paper and cardboard / 80-98: composite materials.



The product complies with the requirements of the applicable national directives of the Republic of Serbia.

Only relevant for Spain and Portugal:

Please separate the packaging material and dispose of it in the relevant collection containers in accordance with the symbols on the packaging:



Symbol	Material	Contained in the following packaging elements for this product
	Low density polyethylene	Wire cable tie for the power cable, internal plastic bag as hotplate packaging
	Corrugated cardboard	Sales packaging
	Other cardboard	Cardboard inserts in the sales packaging
	Paper	Paper sheet

11. Conformity notes

This appliance complies with the basic and other relevant requirements of the EMC Directive 2014/30/EU, the Low Voltage Directive 2014/35/EU, the ErP Directive 2009/125/EC with Implementation Regulation 66/2014, Appendix I, Sections 2 and 2.2 and the RoHS Directive 2011/65/EU.

The complete EU Declaration of Conformity and any other conformity declaration (where applicable) are available for download from this link:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/496534_2504.pdf

Contact address in accordance with 2023/988 Product Safety Regulation: ce@targa.de

12. Warranty information

Warranty of TARGA GmbH

Dear Customer,

This device is sold with three years warranty from the date of purchase. In the event of product defects, you have legal rights towards the seller. These statutory rights are not restricted by our warranty as described below.

Warranty conditions

The warranty period commences upon the date of purchase. Please keep the original receipt in a safe place as it is required as proof of purchase. If any material or manufacturing faults occur within three years of purchase of this product, we will repair or replace the product free of charge as we deem appropriate.

Warranty period and legal warranty rights

The warranty period is not extended in the event of a warranty claim. This also applies to replaced and repaired parts. Any damage or defects discovered upon purchase must be reported immediately when the product has been unpacked. Any repairs required after the warranty period will be subject to charge.

Scope of warranty

The device was carefully manufactured in compliance with stringent quality guidelines and subjected to thorough testing before it left the works. The warranty applies to material and manufacturing faults. This warranty does not cover product components which are subject to normal wear and which can therefore be regarded as wearing parts, or damage to fragile components such as switches, rechargeable batteries or components made of glass. This warranty is void if the product is damaged, incorrectly used or serviced. To ensure correct use of the product, always comply fully with all instructions contained in the user manual. The warnings and recommendations in the user manual regarding correct and incorrect use and handling of the product must always be observed and complied with. The product is solely designed for private use and is not suitable for commercial applications. The warranty is rendered void in the event of incorrect handling and misuse, if it is subjected to force, and also if any person other than our authorised service technicians interfere with the device. No new warranty period commences if the product is repaired or replaced.

Submitting warranty claims

To ensure speedy handling of your complaint, please note the following:

- Before using your product for the first time, please read the enclosed documentation carefully. Should any problems arise which cannot be solved in this way, please call our hotline.
- Always have your receipt, the product article number as well as the serial number (if available) to hand as proof of purchase.
- If it is not possible to solve the problem on the phone, our hotline support staff will initiate further servicing procedures depending on the fault.
- You can find this and many more manuals, product videos and installation software available for download at www.lidl-service.com. This QR code takes you directly to the LIDL service page (www.lidl-service.com). There, you can enter the item number (IAN) to access your operating manual.





Service

- | | |
|-----------|--|
| GB | Phone: 0800 404 7657 |
| | E-Mail: targa@lidl.co.uk |
| IE | Phone: 1800 101010 |
| | E-Mail: targa@lidl.ie |
| MT | Phone: 800 62230 |
| | E-Mail: targa@lidl.com.mt |
| CY | Phone: 8009 4241 |
| | E-Mail: targa@lidl.com.cy |

IAN: 496534_2504



Manufacturer

Please note that the following address is not a service address. First contact the service point stated above.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Inhalt

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	38
2. Lieferumfang	41
3. Bedienelemente und Anzeigen	42
4. Technische Daten	43
5. Sicherheitshinweise	43
6. Vor der Inbetriebnahme.....	59
6.1 Einführung ins Induktionskochen	59
6.2 Geeignetes Kochgeschirr	59
7. Inbetriebnahme	60
7.1 Aufstellen und anschließen.....	60
7.2 Bedienung	60
7.2 Leistungsstufen und zugehörige elektrische Leistung	63
7.3 Mit Timer ausschalten.....	64
7.4 Countdown zum Kochen verwenden.....	64
7.5 Kindersicherung	65
8. Wartung/Reinigung.....	66
9. Problemlösung	66
10. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	69
11. Konformitätsvermerke.....	71
12. Garantiehinweise.....	72

Herzlichen Glückwunsch!

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

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

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

1. Bestimmungsgemäße Verwendung



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

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

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

Die Induktionskochplatte 3500 SID FI 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.

Verwenden Sie die Induktionskochplatte ausschließlich für den privaten Hausgebrauch, jede andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäß.

Sie ist nicht für den Betrieb in einem Unternehmen bzw. den gewerblichen Einsatz vorgesehen.

Darunter fallen auch Anwendungen

- in Personalküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
- in landwirtschaftlichen Anwesen
- von Gästen in Hotels, Motels und anderen ähnlichen Unterkünften
- in Frühstückspensionen

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	3500 SID FI
Art der Kochmulde	x	Elektrisch
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	x	2
Heiztechnik (Induktionskochzonen und –kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)	x	Induktion
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau.	Ø	22 cm + 22 cm
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau.	L W	–
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	EC electric cooking	185,5 Wh/kg + 190,1 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC electric hob	187,8 Wh/kg

Prüfverfahren:

Das Produkt wurde nach der folgenden Prüfnorm geprüft:

EN 60350-2: 2018 + A1: 2021, Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 2: Kochfelder – Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften.

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

Informationen zur Verringerung der Umweltauswirkungen:

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

Vorhersehbarer Missbrauch

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



Gefahr von Verbrennungen!

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

2. Lieferumfang

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

- Induktionskochplatte SilverCrest 3500 SID FI
- Kurzanleitung (vollständige Bedienungsanleitung online verfügbar)

3. Bedienelemente und Anzeigen

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

- 1 Linkes Kochfeld
- 2 Netzkabel
- 3 Rechtes Kochfeld
- 4 Seitenteile
- B Bedienfeld für linkes Kochfeld
- C Bedienfeld für rechtes Kochfeld
- 5 Display
- 6 Taste –, Timer/Countdown verringern
- 7 Anzeige für Timer
- 8 Sensortaste für Timer 
- 9 Taste +, Timer/Countdown erhöhen
- 10 Anzeige für Kindersicherung
- 11 Taste für Kindersicherung 
- 12 Sensortasten und Anzeigen für Leistungsstufen 1 bis 9
- 13 Ein- /Aus-Taste 
- 14 Betriebsanzeige
- 15 Taste B, Höchstleistungsstufe
- 16 Anzeige für Höchstleistungsstufe

4. Technische Daten

Hersteller:	SilverCrest
Modellbezeichnung:	3500 SID FI
Betriebsspannung:	220 – 240 V, 50/60 Hz
Leistung:	3500 W Linkes Kochfeld [1]: 10 Leistungsstufen, 2000 Watt Rechtes Kochfeld [3]: 10 Leistungsstufen, 1500 Watt
Displays:	je 3 Ziffern mit roter LED-Beleuchtung
Timer:	4 Stunden Countdown, in 1 Minuten-Schritten
Bedienfelder:	Sensortasten, Kindersicherung für jedes der beiden Induktionskochfelder [1, 3]
Netzkabellänge:	2,00 m
Max. Bodendurchmesser Kochtopf/Pfanne:	22 cm
Min. Bodendurchmesser Kochtopf/Pfanne:	10 cm
Schutzklasse II	

5. Sicherheitshinweise

Vor der ersten Verwendung des Gerätes lesen Sie die folgenden Anweisungen genau durch und beachten Sie alle Warnhinweise, selbst wenn Ihnen der Umgang mit elektronischen und Haushaltsgeräten vertraut ist. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig als zukünftige Referenz auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder

weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus. Sie ist Bestandteil des Produkts.

Erläuterung der Symbole

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



Gefahr von Verbrennungen!

Dieses Symbol warnt vor heißen Oberflächen.



Nicht berühren!

Dieses Symbol warnt vor dem Berühren der Kochfeldoberfläche [1, 3].



WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet wichtige Hinweise für den sicheren Betrieb des

Gerätes und zum Schutz des Anwenders. Es warnt vor Gefahren, die bei Nichtbeachtung Leib und Leben gefährden sowie Verletzungen oder Sachschäden hervorrufen können.



Gefahr durch Stromschläge!

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



Gefahr von Brand!

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



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.



Wechselspannung



Herstelleradresse

Kinder und Personen mit Einschränkungen

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Kinder unter 8 Jahren sind vom Gerät und dem Netzkabel [2] fernzuhalten.



WARNUNG vor Erstickung!

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



WARNUNG vor herunterfallenden Gegenständen!

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

Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Allgemeine Sicherheitshinweise



Gefahr von Verbrennungen!

- *Legen Sie keine Metallgegenstände [z. B. Löffel, Gabeln, Messer, Topfdeckel usw.] auf die Kochfelder [1, 3]. Diese könnten sehr heiß werden und Sie sich daran verbrennen.*
- *Berühren Sie keine Kochfeldoberflächen [1, 3], auf denen zuvor ein Kochgefäß gestanden hat. Nach dem Entfernen eines*

Kochgefäße können die Kochfeldoberflächen [1, 3] noch sehr heiß sein.



Gefahr von Brand!

- *Überhitztes Öl oder Fett kann sich entzünden. Erhitzen Sie Öl und Fett deshalb vorsichtig. Lassen Sie heißes Öl oder Fett nicht unbeaufsichtigt.*
- ***Explosionsgefahr!** Löschen Sie brennendes Öl oder Fett niemals mit Wasser. Die Flammen ersticken Sie, indem Sie das Kochgefäß mit einem passenden Deckel oder Teller abdecken. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.*
- ***Explosionsgefahr!** Erhitzen Sie keine verschlossenen Behälter wie z. B. Dosen.*
- *Stellen Sie das Gerät nicht auf textilen Oberflächen auf, wie z. B. einer Tischdecke.*

- *Stellen Sie das Gerät nicht auf Metalloberflächen auf. Diese können sich stark erhitzen und einen Brand verursachen.*
- *Stellen Sie das Gerät nicht unter brennbaren Gegenständen auf, z. B. Vorhänge oder Gardinen.*
- *Die Öffnungen auf der Unterseite des Produktes dürfen nicht abgedeckt werden.*
- *Halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm rund um das Gerät und nach oben mindestens 60 cm frei, damit eine ausreichende Kühlung gewährleistet ist.*
- *Warten Sie, bis die Kochfelder [1 und 3] vollständig abgekühlt sind, bevor Sie das Gerät reinigen. Anderenfalls können Sie sich verbrennen.*



Gefahr durch Stromschläge!

- *Das Gehäuse der Induktionskochplatte und das Netzkabel [2] dürfen nicht beschädigt werden. Ersetzen Sie niemals ein schadhaftes Netzkabel [2], sondern wenden Sie sich an den Kundendienst [siehe „Garantiehinweise“]. Bei beschädigtem Gehäuse oder Netzkabel [2] besteht Gefahr durch einen Stromschlag.*
- *Öffnen Sie niemals das Gehäuse der Induktionskochplatte, da diese keine zu wartenden Teile enthält. Bei geöffnetem Gehäuse besteht Gefahr durch einen Stromschlag.*
- *Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den*

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

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

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

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

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

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

Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.



Gefahr durch elektromagnetische Felder!

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



Sachschäden durch elektromagnetische Felder

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



Warnung vor Sachschäden

- *Erhitzen Sie keine leeren Kochgefäße, da diese schnell überhitzen und Beschädigungen des Kochgeschirrs und des Gerätes entstehen können.*
- *Achten Sie darauf, die Induktionskochplatte keinen übermäßigen Erschütterungen auszusetzen, da hierdurch das Glas der Kochfelder [1, 3] zerbrechen kann.*
- *Lassen Sie die Induktionskochplatte nicht fallen! Bei zerbrochenem Glas besteht Verletzungsgefahr.*
- *Beachten Sie die maximale Tragfähigkeit der Induktionskochplatte [seien Sie besonders beim Zubereiten von Suppen und Eintöpfen vorsichtig]. Beide Kochgefäße inklusive Inhalt dürfen nicht mehr als 10 kg wiegen.*

- *Karamell kann die Induktionskochplatte zerstören, wenn Sie ihn herunterkratzen. Sollten zuckerhaltige Speisen überkochen, entfernen Sie sie unmittelbar, bevor diese abkühlen. Generell sollten Sie übergekochte Speisen sowieso sofort entfernen.*
- *Verwenden Sie zur Reinigung keine kratzenden oder ätzenden Reinigungsmittel und auch keine kratzenden Gegenstände. Anderenfalls können die Kochfelder [1, 3] beschädigt werden.*
- *Die Induktionskochplatte besitzt rutschfeste Kunststofffüße. Legen Sie ggf. eine Unterlage unter das Gerät, weil Arbeitsplatten gelegentlich mit Reinigungsmitteln behandelt werden, die die Kunststofffüße angreifen oder gar auflösen können.*

- *Tragen und transportieren Sie die Induktionskochplatte nur, indem Sie sie mit beiden Händen an den Seitenteilen [4] fassen.*



Netzkabel

- *Fassen Sie das Netzkabel [2] immer am Netzstecker und ziehen Sie nicht am Netzkabel [2] selbst.*
- *Stellen Sie weder das Gerät, Möbelstücke oder andere schwere Gegenstände auf das Netzkabel [2] und achten Sie darauf, dass dieses nicht geknickt wird.*
- *Machen Sie niemals einen Knoten in das Netzkabel [2] und binden Sie es nicht mit anderen Kabeln zusammen. Alle Kabel müssen so verlegt werden, dass niemand darauf tritt oder behindert wird.*

- *Verwenden Sie keine Adapterstecker oder Verlängerungskabel, die nicht den geltenden Sicherheitsnormen entsprechen und nehmen Sie auch keine Eingriffe am Netzkabel [2] vor.*
- *Wenn das Netzkabel [2] dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.*

① *Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.*

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 [siehe „2. Lieferumfang“]. Wenn Teile fehlen oder beschädigt sind, rufen Sie die Hotline an [siehe „Garantiehinweise“]. Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es umweltgerecht.

6.1 Einführung ins Induktionskochen

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

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

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

6.2 Geeignetes Kochgeschirr

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

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



Wenn das Kochgeschirr nicht den passenden Durchmesser besitzt oder aus einem ungeeigneten Material hergestellt ist, schaltet sich das Kochfeld [1 bzw. 3] automatisch aus. Dabei ertönt alle ca. 2 Sekunden ein akustisches Signal und am Display [5] wird der Fehler E0 angezeigt. Sie können dann innerhalb der nächsten 60 Sekunden den Kochtopf wieder auf das Kochfeld [1, 3] stellen und ohne weiteren Eingriff weiterkochen. Tun Sie dies nicht, ertönt das akustische Signal nach ca. 60 Sekunden nicht mehr und das Kochfeld [1, 3] schaltet sich aus.

7. Inbetriebnahme

7.1 Aufstellen und anschließen

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



Gefahr von Brand!

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



Warnung vor Sachschäden

- Tragen und transportieren Sie die Induktionskochplatte nur, indem Sie sie mit beiden Händen an den Seitenteilen [4] fassen.

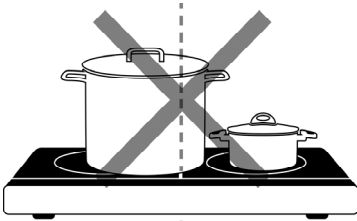
7.2 Bedienung

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

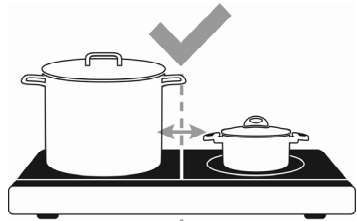


- Wenn Sie die Induktionskochplatte ausschalten und die Oberflächentemperatur der Kochfelder [1, 3] höher als 60 °C ist, wird im Display [5] „H“ angezeigt. Sinkt die Temperatur unter 60 °C, wird im Display [5] „L“ angezeigt.
- Wenn Sie den Topf bzw. die Pfanne im Betrieb von der Induktionskochplatte nehmen, wird im Display [5] „E0“ angezeigt und es ertönt alle 2 Sekunden ein akustisches Signal. Nach ca. 60 Sekunden ertönt das akustische Signal nicht mehr. Im Display [5] des betreffenden Kochfeldes [1, 3] wird weiterhin „H“ angezeigt, wenn die Oberflächentemperatur des Kochfeldes [1, 3] höher als 60 °C ist. Sinkt die Temperatur unter 60 °C, wird im Display [5] des Kochfeldes [1, 3] „L“ angezeigt. Möglicherweise läuft der Lüfter dann noch bis zu einer Minute weiter.
- Die Symbole „H“ und „L“ lassen sich von dem Display [5] nur entfernen, wenn das Gerät vom Netz getrennt wird oder durch erneutes Einschalten.

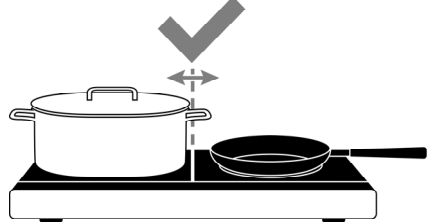
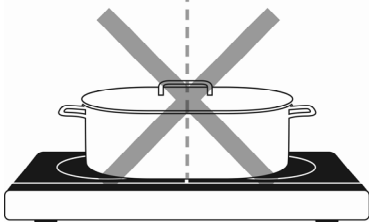
1. Schließen Sie die Induktionskochplatte mithilfe des Netzkabels [2] an eine stromführende Steckdose an. Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und am Display [5] der Kochfelder [1, 3] erscheint temperaturabhängig die Anzeige „L“ bzw. „H“.
2. Stellen Sie eine Pfanne oder einen Kochtopf auf eines der Kochfelder [1, 3].



Kochgeschirr mittig auf Kochfeld [1, 3] stellen.



Bodendurchmesser 10 bis 22 cm



Nicht beide Kochfelder [1, 3] gleichzeitig für nur ein Kochgeschirr nutzen.



Warnung vor Sachschäden

- Die Pfanne bzw. der Kochtopf müssen explizit für Induktionskochfelder geeignet sein. Verwenden Sie keine anderen Pfannen bzw. Kochtöpfe (z. B. aus Keramik).
- Beachten Sie die maximale Tragfähigkeit der Induktionskochplatte (seien Sie besonders beim Zubereiten von Suppen und Eintöpfen vorsichtig). Beide Kochgefäße inklusive Inhalt dürfen nicht mehr als 10 kg wiegen.
- Achten Sie darauf, dass sowohl die Unterseite des Kochgeschirrs als auch die Oberfläche des Kochfeldes [1, 3] absolut trocken und fettfrei sind. Anderenfalls kann sich beim Kochen zwischen Topf und Kochfeldoberfläche ein Dampfdruck aufbauen, der das Kochgeschirr in Vibration versetzen und bewegen kann. Dabei besteht die Gefahr, dass das Kochgeschirr verrutschen und umkippen bzw. herunterfallen kann.

3. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste  [13] des gewünschten Kochfeldes [1 oder 3], um es einzuschalten. Am Display [5] erscheint die Anzeige „ON“ und es ertönt ein kurzer Signalton.
4. Stellen Sie mithilfe der Sensortasten [12] die gewünschte Leistungsstufe ein oder berühren Sie die Höchstleistungstaste **B** [15], um die maximale Kochleistung zu erhalten.



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



Gefahr von Verbrennungen!

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



Mithilfe der Höchstleistungstaste **B** [15] können Sie die maximale Leistungsstufe wählen. Dabei leuchtet die Anzeige für die Höchstleistungsstufe [16]. Bei Bedarf können Sie die Leistung dann jederzeit (z.B. wenn die Speisen kochen) mithilfe der Sensortasten für Leistungsstufen [12] verringern.



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.

5. Bereiten Sie Ihre Speisen zu. Stellen Sie während des Kochens die gewünschte Leistungsstufe mithilfe der Sensortasten für Leistungsstufen [12] ein.
6. Wenn Sie fertig sind, schalten Sie das entsprechende Kochfeld [1 bzw. 3] aus. Dazu berühren Sie die Ein-/Aus-Taste  [13] des Kochfeldes [1, 3]. Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und am Display [5] erscheint temperaturabhängig die Anzeige „H“ bzw. „L“.



Warnung vor Sachschäden

Der Lüfter wird zum Teil temperaturabhängig geregelt, d. h. solange die Glasoberfläche eine definierte Temperatur nicht unterschreitet, läuft der Lüfter weiter, auch wenn das Kochfeld [1, 3] ausgeschaltet wurde. Zudem kann sich der Lüfter wieder einschalten, sobald die definierte Temperatur wieder überschritten wird, z.B. wenn wieder ein heißer Topf auf das Kochfeld [1, 3] gestellt wird. Ziehen Sie daher den Stecker erst aus der Steckdose, wenn sich auf keinem der Kochfelder [1, 3] ein heißer Topf befindet.



- Wenn Sie die Induktionskochplatte ausschalten und die Oberflächentemperatur des Kochfeldes [1 bzw. 3] höher als 60 °C ist, wird im Display [5] „H“ angezeigt. Sinkt die Temperatur unter 60 °C, wird im Display [5] „L“ angezeigt.
- Wenn Sie den Topf bzw. die Pfanne im Betrieb vom Kochfeld [1, 3] nehmen, wird im Display [5] „E0“ angezeigt und es ertönt alle 2 Sekunden ein akustisches Signal. Sie können innerhalb der nächsten 60 Sekunden den Kochtopf wieder auf das Kochfeld [1, 3] stellen und ohne weiteren Eingriff weiterkochen. Tun Sie dies nicht, ertönt das akustische Signal nach ca. 60 Sekunden nicht mehr und das entsprechende Kochfeld

[1, 3] schaltet sich aus. Im Display [5] des betreffenden Kochfeldes [1, 3] wird weiterhin „H“ angezeigt, wenn die Oberflächentemperatur des Kochfeldes [1, 3] höher als 60 °C ist. Sinkt die Temperatur unter 60 °C, wird im Display [5] des Kochfeldes [1, 3] „L“ angezeigt. Möglicherweise läuft der Lüfter dann noch bis zu einer Minute weiter.

- *Die Symbole „H“ und „L“ lassen sich von dem Display [5] nur entfernen, wenn das Gerät vom Netz getrennt wird oder durch erneutes Einschalten.*
- *Etwa 2 Stunden nach der letzten Bedienung (z. B. Umschalten der Leistungsstufe) schaltet sich das Gerät automatisch aus und es ertönt ein akustisches Signal. Falls Sie den Timer programmiert haben, erhält der Zähler des Timers Priorität und das Gerät schaltet sich nach der einprogrammierten Zeit aus.*

7.2 Leistungsstufen und zugehörige elektrische Leistung

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

Linkes Kochfeld [1]		Rechtes Kochfeld [3]	
Stufe	Leistung [Watt]	Stufe	Leistung [Watt]
1	200	1	200
2	400	2	400
3	600	3	600
4	800	4	800
5	1000	5	1000
6	1200	6	1100
7	1400	7	1200
8	1600	8	1300
9	1800	9	1400
B	2000	B	1500

7.3 Mit Timer ausschalten

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

1. Halten Sie während des Kochens mit der Induktionskochplatte die Sensortaste für den Timer  [8] des gewünschten Kochfeldes [1 oder 3] drei Sekunden lang gedrückt, um den Timer dieses Kochfeldes [1 bzw. 3] programmieren zu können.



Warnung

Verwechseln Sie den Ausschalt-Timer nicht mit der Countdown-Funktion! Bei Letzterer handelt sich lediglich um einen Zähler. Nachdem er abgelaufen ist, wird die Induktionskochplatte nicht ausgeschaltet. Die Countdown-Funktion erkennen Sie an der blinkenden Anzeige für den Timer [7] und wird durch einfaches Berühren der Sensortaste für den Timer  [8] ausgelöst. Um den Ausschalt-Timer zu aktivieren, müssen Sie die Sensortaste für den Timer  [8] drei Sekunden lang gedrückt halten.

2. Stellen Sie mithilfe der Tasten + [9] bzw. – [6] die gewünschte Kochzeit [Minuten] ein, nach der sich das Kochfeld [1 oder 3] ausschalten soll.



Sie können eine Kochzeit von 1 bis 240 Minuten programmieren.

Die eingestellte Zeit blinkt kurz, es ertönt ein Signalton und daraufhin wird am Display [5] die verbleibende Zeit in Minuten angezeigt. Außerdem leuchtet die Anzeige für den Timer [7]. Während der letzten Minute, werden die verbleibenden Sekunden im Format „0:ss“ angezeigt.

Nach Ablauf des Timers schaltet sich das betreffende Kochfeld [1 oder 3] automatisch aus. Dabei ertönt ein akustisches Signal.



Um das Kochfeld [1 oder 3] vorzeitig manuell auszuschalten, berühren Sie die Ein-/Aus-Taste  [13].

7.4 Countdown zum Kochen verwenden

Sie können den Countdown verwenden, um die Garzeit bestimmter Speisen zu überwachen.



Warnung

Der Countdown ist kein Ausschalt-Timer! Es handelt sich lediglich um einen Zähler. Nachdem er abgelaufen ist, wird die Induktionskochplatte nicht ausgeschaltet [Ihre Speisen können ggf. anbrennen oder zerkochen]. Die Countdown-Funktion erkennen Sie an der blinkenden Anzeige für den Timer [7].

1. Berühren Sie während des Kochens mit der Induktionskochplatte die Sensortaste für den Timer  [8] des gewünschten Kochfeldes [1 oder 3], um den Countdown dieses Kochfeldes [1 bzw. 3] programmieren zu können.
2. Stellen Sie mithilfe der Tasten + [9] bzw. - [6] die gewünschte Kochzeit [Minuten] ein, die der Countdown rückwärts zählen soll.



Sie können eine Zeit von 1 bis 240 Minuten programmieren.

Die eingestellte Zeit blinkt kurz, es ertönt ein Signalton und am Display [5] die verbleibende Zeit [Countdown] in Minuten angezeigt. Außerdem blinkt die Anzeige für den Timer [7]. Während der letzten Minute werden die verbleibenden Sekunden im Format „0:ss“ angezeigt.

In den letzten fünf Sekunden des Countdowns ertönt ein akustisches Signal: vier kurze Signaltöne gefolgt von einem längeren. Nach Ablauf des Countdowns erlischt die Anzeige für den Timer [7] und die Anzeige am Display [5].

7.5 Kindersicherung

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



Warnung vor Verletzungen

Jedes der beiden Kochfelder [1, 3] besitzt eine separate Kindersicherung. Wenn Sie verhindern möchten, dass Kinder Einstellungen an der Induktionskochplatte vornehmen, müssen Sie immer beide Kochfelder [1, 3] sichern. Prüfen Sie dabei auch, ob die Anzeigen [10] sowohl am Bedienfeld [B] des linken Kochfeldes [1] als auch am Bedienfeld [C] des rechten Kochfeldes [3] leuchten. Wenn Sie vergessen, eines der Kochfelder zu sichern, besteht die Gefahr von Verbrennungen, Verletzungen und anderen Risiken.

So aktivieren Sie die Kindersicherung:

1. Berühren Sie einmal kurz die Taste für die Kindersicherung  [11]. Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und die Anzeige für die Kindersicherung [10] leuchtet. Die Kindersicherung ist jetzt aktiviert.

Wenn Sie jetzt versuchen, das gesicherte Kochfeld einzuschalten, ertönt ein langer Signalton, um sie darauf hinzuweisen, dass die Kindersicherung aktiviert ist. Sie müssen sie erst deaktivieren, bevor Sie das Kochfeld [1, 3] benutzen können.

So deaktivieren Sie die Kindersicherung:

1. Berühren Sie die Taste für die Kindersicherung  [11] ca. 3 Sekunden lang. Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und die Anzeige für die Kindersicherung [10] 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.

8. Wartung/Reinigung

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



Gefahr von Verbrennungen

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



Gefahr durch Stromschläge

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



Warnung vor Sachschäden

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

Die Gehäuseflächen und das Netzkabel [2] reinigen Sie mit einem leicht angefeuchteten Tuch.

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

9. Problemlösung

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



Gefahr durch Stromschläge

Versuchen Sie nicht, das Gerät eigenhändig zu reparieren.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Induktionskochplatte funktioniert nicht.	Das Netzkabel [2] ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Netzkabel [2] an eine stromführende Steckdose an.
	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Berühren Sie die Taste für die Kindersicherung $\ominus$ [11] ca. 3 Sekunden lang, um die Kindersicherung auszuschalten.
Das Kochfeld [1 bzw. 3] heizt nicht.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld [1 bzw. 3].	Stellen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf das Kochfeld [1 bzw. 3].
	Das Kochgeschirr ist nicht zum Induktionskochen geeignet.	Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist.
	Sie haben das falsche Kochfeld [1, 3] eingeschaltet.	Bedienen Sie das linke Kochfeld [1] mit der Ein-/Aus-Taste $\cup$ [13] am linken Bedienfeld [B]. Bedienen Sie das rechte Kochfeld [3] mit der Ein-/Aus-Taste $\cup$ [13] am rechten Bedienfeld [C].
Es wird der Fehler E0 am Display [5] angezeigt.	Es steht kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld [1 bzw. 3].	Stellen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf das Kochfeld [1 bzw. 3].
	Sie haben das falsche Kochfeld [1, 3] eingeschaltet.	Schalten Sie das richtige Kochfeld [1 oder 3] ein bzw. stellen Sie das Kochgeschirr auf das tatsächlich eingeschaltete Kochfeld [1 bzw. 3].
	Das Kochgeschirr ist nicht zum Induktionskochen geeignet.	Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist.
	Das Kochgeschirr hat einen zu kleinen Durchmesser oder steht nicht mittig auf dem Kochfeld [1 bzw. 3].	Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser zwischen 10 und 22 cm und stellen Sie es mittig auf das Kochfeld [1 bzw. 3].
Es wird der Fehler E6 am Display [5] angezeigt.	Der Kühlventilator ist defekt.	Setzen Sie sich mit unserer Hotline in Verbindung. Siehe „Garantiehinweise“.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Es wird einer der Fehler E1, E2, E3, E4, E7, E8 oder Eb am Display [5] angezeigt.	Es liegt ein technisches Problem vor.	Setzen Sie sich mit unserer Hotline in Verbindung. Siehe „Garantiehinweise“.

10. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können, und führen diese einer separaten Sammlung zu.



Das Symbol mit der durchgekreuzten Mülltonne auf Batterien und Akkus zeigt, dass diese nicht im Hausmüll entsorgt werden dürfen, sondern getrennt gesammelt werden müssen.

Unter diesem Symbol finden Sie bei schadstoffhaltigen Batterien zusätzlich das chemische Symbol des Schadstoffes mit folgender Bedeutung:

- Pb: Batterie enthält Blei
- Cd: Batterie enthält Cadmium
- Hg: Batterie enthält Quecksilber

Sie sind zur Rückgabe gebrauchter Batterien und Akkus gesetzlich verpflichtet. Altbatterien können Schadstoffe enthalten, die bei nicht sachgemäßer Lagerung oder Entsorgung die Umwelt oder Ihre Gesundheit schädigen können. Batterien enthalten aber auch wichtige Rohstoffe, wie z.B. Eisen, Zink, Mangan oder Nickel und können verwertet werden.

Sie können die Batterien nach Gebrauch entweder an uns oder bei Stellen in Ihrer unmittelbaren Nähe (z. B. im Handel oder in kommunalen Sammelstellen) unentgeltlich zurückgeben. Bitte beachten Sie, dass Batterien nur im entladenen Zustand in die Sammelbehälter für Geräte-Altbatterien gegeben werden dürfen bzw. bei nicht vollständig entladenen Batterien Vorsorge gegen Kurzschlüsse getroffen werden muss.

	Führen Sie auch die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu. Kartonen 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.
 ES/PT	

Nur relevant für Frankreich:



„Sortieren einfacher gemacht“

Das Produkt, das Zubehör, beiliegende Druckerzeugnisse und die Verpackungsbestandteile sind recycelbar. Diese unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden sortiert und getrennt gesammelt.

	Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen [a] und Nummern [b] mit folgender Bedeutung:
	1–7: Kunststoffe / 20–22: Papier und Pappe / 80–98: Verbundstoffe.
	Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden nationalen Richtlinien der Republik Serbien.

Nur relevant für Spanien und Portugal:

Bitte trennen Sie das Verpackungsmaterial und entsorgen Sie es entsprechend der aufgebrachten Symbole in die relevanten Sammelbehälter:



Symbol	Werkstoff	Enthalten in folgenden Verpackungsbestandteilen dieses Produktes
	Polyethylen Low Density	Draht-Kabelbinder für das Netzkabel, innenliegende Kunststofftüte für Verpackung der Kochplatte
	Wellpappe	Verkaufsverpackung
	Sonstige Pappe	Papp-Inlets in der Verkaufsverpackung
	Papier	Papierbogen

11. Konformitätsvermerke

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

Die vollständige EU-Konformitätserklärung und ggf. weitere Konformitätserklärungen können unter folgendem Link heruntergeladen werden:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/496534_2504.pdf

Kontaktadresse gemäß 2023/988 Produktsicherheitsverordnung: ce@targa.de

12. Garantiehinweise

Garantie der TARGA GmbH

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 einmal 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.
- Auf www.lidl-service.com können Sie dieses und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die LIDL-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels Eingabe der Artikelnummer (IAN) Ihre Bedienungsanleitung öffnen.





Service

DE

Telefon: 0800 5435111

E-Mail: targa@lidl.de

AT

Telefon: 0800 447744

E-Mail: targa@lidl.at

CH

Telefon: 0800 56 44 33

E-Mail: targa@lidl.ch

IAN: 496534_2504



Hersteller

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

DEUTSCHLAND

Table des matières

1. Utilisation prévue	76
2. Contenu de l'emballage	80
3. Commandes et affichages	81
4. Spécifications techniques	82
5. Instructions de sécurité	82
6. Avant de commencer	100
6.1 Introduction à la cuisson sur plaque à induction	100
6.2 Batterie de cuisine adéquate	100
7. Prise en main	101
7.1 Installation et branchement	101
7.2 Utilisation	101
7.2 Niveaux de puissance et puissance électrique associée	105
7.3 Utilisation de la minuterie pour éteindre la plaque	105
7.4 Utilisation de la fonction de compte à rebours lors de la cuisson	106
7.5 Verrouillage de sécurité enfants	107
8. Entretien/nettoyage	108
9. Résolution des problèmes	108
10. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut	110
11. Avis de conformité	112
12. Informations concernant la garantie	113

Félicitations !

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

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

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

1. Utilisation prévue



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

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

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

La plaque chauffante à induction 3500 SID FI 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.

La plaque chauffante à induction est uniquement destinée à un usage privé. Toute utilisation autre que celle mentionnée ci-dessus ne correspond pas à l'utilisation prévue.

Il n'est pas conçu pour être utilisé à des fins professionnelles ou commerciales.

Cela comprend également des applications

- dans les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres lieux de travail,
- dans les maisons d'hôtes,
- par les clients dans les hôtels, motels et autres structures d'hébergement,
- dans les chambres d'hôtes.

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

Informations sur les plaques de cuisson électriques domestiques

	Symbole	Valeur
Code du modèle	x	3500 SID FI
Type de plaque	x	Électrique
Nombre de brûleurs et surfaces de cuisson	x	2
Technologie de chauffe (brûleurs et surfaces de cuisson à induction, brûleurs radiants, plaques chauffantes)	x	Induction
Pour surfaces de cuisson et plaques chauffantes circulaires : diamètre de la zone utilisable pour chaque surface de cuisson électrique, avec une précision de 5 mm	Ø	22 cm + 22 cm
Pour surfaces de cuisson et plaques chauffantes non circulaires : longueur et largeur de la zone utilisable pour chaque surface de cuisson électrique et chaque plaque chauffante électrique, avec une précision de 5 mm	L l	–
Consommation électrique pour chaque surface de cuisson, par kg	Consommation électrique surface de cuisson électrique	185,5 Wh/kg + 190,1 Wh/kg
Consommation électrique de la plaque par kg	Consommation électrique plaque électrique	187,8 Wh/kg

Méthode de test :

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

EN 60350-2: 2018+A1: 2021, Appareils de cuisson électrodomestiques - Partie 2: Tables de cuisson - Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction.

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

Informations relatives à la réduction de l'impact environnemental :

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

Mauvaise utilisation prévisible

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



Risques de brûlure !

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

2. Contenu de l'emballage

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

- Plaque chauffante à induction SilverCrest 3500 SID FI
- Guide rapide (les instructions d'utilisation détaillées sont disponibles en ligne)

3. Commandes et affichages

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

- 1 Zone de cuisson de gauche
- 2 Cordon d'alimentation
- 3 Zone de cuisson de droite
- 4 Côtés courts
- B Panneau de commande de la zone de cuisson de gauche
- C Panneau de commande de la zone de cuisson de droite
- 5 Écran d'affichage
- 6 Bouton -, réduction de la minuterie / du compte à rebours
- 7 Voyant de minuterie
- 8 Commande tactile de la minuterie 
- 9 Bouton +, augmentation de la minuterie / du compte à rebours
- 10 Voyant de verrouillage de sécurité enfants
- 11 Touche de verrouillage de sécurité enfants 
- 12 Commandes tactiles et indicateurs des niveaux de puissance 1 à 9
- 13 Touche Marche/Arrêt 
- 14 Voyant d'état
- 15 Touche B, niveau de puissance maximum
- 16 Indicateur du niveau de puissance maximum

4. Spécifications techniques

Fabricant :	SilverCrest
Nom du modèle :	3500 SID FI
Tension de fonctionnement:	220-240 V c.a., 50/60 Hz
Puissance :	3500 W
	Zone de cuisson de gauche [1] : 10 niveaux de puissance, 2000 W
	Zone de cuisson de droite [3] : 10 niveaux de puissance, 1500 W
Affichages :	3 caractères avec éclairage par LED de couleur rouge par écran
Minuterie :	Compte à rebours de 4 heures, par incréments d'une minute
Panneaux de commande :	Commandes tactiles, verrouillage de sécurité enfants pour chacune des deux zones de cuisson [1, 3]
Longueur du cordon d'alimentation :	2,00 m
Diamètre inférieur maxi du récipient de cuisson :	22 cm
Diamètre inférieur minimum du récipient de cuisson :	10 cm
Classe de protection II	

5. Instructions de sécurité

Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, veuillez lire attentivement les remarques de ce manuel et prendre en compte tous les avertissements qui y figurent, même si vous êtes habitué(e) à manipuler des appareils

électroniques et électroménagers. Conservez ce manuel d'utilisation en lieu sûr afin de pouvoir vous y reporter à tout moment. Si vous vendez ou cédez l'appareil à une autre personne, veillez également à lui remettre ce 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 zone de cuisson [1, 3].



AVERTISSEMENT !

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



Risque d'électrocution !

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



Risque d'incendie !

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

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

 *Tension CA*

 *Adresse du fabricant*

Enfants et personnes handicapées

Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans, par les personnes souffrant de handicaps physiques, sensoriels ou mentaux, ou qui ne possèdent pas les connaissances ou l'expérience nécessaires, à condition qu'ils soient supervisés ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une bonne utilisation de l'appareil et qu'ils aient compris les risques existants. Cet appareil n'est pas un jouet. Le produit ne doit pas être nettoyé ou entretenu par des enfants sans surveillance.

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



AVERTISSEMENT : risque d'étouffement !

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



AVERTISSEMENT : risque de chute d'objets !

Veillez à ce que les enfants ne puissent pas faire tomber l'appareil de la surface de travail en tirant sur le cordon d'alimentation [2]. Cela pourrait représenter un risque de blessure.

Maintenez l'appareil hors de portée des enfants.

Consignes générales de sécurité



Risques de brûlure !

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



Risque d'incendie !

- *L'huile et les graisses prennent feu si elles sont chauffées excessivement. Soyez donc très attentifs lorsque vous chauffez de l'huile ou des graisses. Ne laissez*

jamais d'huile ou de graisse chaude sans surveillance.

- ***Risque d'explosion ! N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse en feu avec de l'eau. À la place, étouffez le feu en couvrant le récipient de cuisson avec un couvercle ou une assiette bien ajustés. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.***
- ***Risque d'explosion ! Ne faites pas chauffer de liquides ou d'aliments dans des récipients fermés tels que des boîtes de conserve.***
- ***Ne placez pas l'appareil sur des surfaces en tissu telles qu'une nappe.***
- ***Ne placez pas l'appareil sur des surfaces métalliques. Ces dernières peuvent vite chauffer et causer un incendie.***

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



Risque d'électrocution !

- *Veillez à ne pas endommager le boîtier et le cordon d'alimentation [2] de la plaque chauffante de quelque manière que ce*

soit. Ne remplacez jamais vous-même le cordon d'alimentation [2] s'il est endommagé. Contactez plutôt notre assistance téléphonique [voir « Informations concernant la garantie »]. Un boîtier ou un cordon d'alimentation [2] endommagés présentent un risque d'électrocution.

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

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

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

la fiche d'alimentation doit être retirée de la prise de courant.

- *Pour débrancher le cordon d'alimentation [2], tirez toujours sur sa fiche et non sur le cordon lui-même.*
- *Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant si vous rencontrez des problèmes quels qu'ils soient, si vous n'utilisez pas l'appareil, avant de le nettoyer et en cas d'orage.*
- *Si vous remarquez des dégâts visibles sur la plaque chauffante à induction ou le cordon d'alimentation [2], éteignez l'appareil, débranchez-le de la prise de courant et contactez le centre d'assistance clientèle [voir « Informations concernant la garantie »].*
- *Ne branchez la plaque chauffante à induction que sur une prise de courant*

correctement installée et facile d'accès dont la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Une fois l'appareil branché, la prise de courant doit être facilement accessible afin que vous puissiez le débrancher rapidement en cas d'urgence.

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

courant afin d'éviter tout risque d'électrocution.

Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.



Dangers dus aux champs électromagnétiques !

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



Dommages causés par les champs électromagnétiques !

Gardez la plaque chauffante à induction à au moins 1m des appareils qui pourraient être affectés par les champs électromagnétiques [ex: supports de stockage

magnétiques, appareils électroniques, montres, etc.).



Avertissement relatif aux dommages matériels

- *Ne chauffez pas de récipients de cuisson vides. Ils pourraient rapidement surchauffer et cela pourrait endommager à la fois les récipients et l'appareil.*
- *Veillez à ce que la plaque chauffante à induction ne soit pas soumise à des vibrations excessives car le verre des zones de cuisson [1, 3] pourrait alors se briser.*
- *Faites attention de ne pas laisser tomber la plaque chauffante à induction ! Si le verre se trouve cassé, vous risquez de vous blesser !*
- *Respectez le poids maximum supporté par la plaque chauffante à induction [faites particulièrement attention lorsque vous*

préparez des soupes et des ragoûts). Le poids total des récipients de cuisson et de leur contenu ne doit pas dépasser les 10 kg.

- *Si vous essayez de gratter du caramel sur la plaque chauffante à induction vous risquez de l'abîmer. Si vous renversez sur la plaque des aliments contenant du sucre, veillez à la nettoyer immédiatement avant qu'elle ne refroidisse. D'une manière générale, tout aliment renversé sur la plaque chauffante doit être éliminé immédiatement.*
- *N'utilisez pas de détergents abrasifs ou astringents ou d'ustensiles qui pourraient rayer la surface de la plaque. Les zones de cuisson [1, 3] pourraient se trouver endommagées.*

- *La plaque chauffante à induction est équipée de pieds en plastique antidérapants. Si nécessaire, placez quelque chose sous l'appareil. En effet, les plans de travail sont parfois traités avec des détergents qui risquent d'attaquer ou même de faire fondre les pieds en plastique.*
- *Portez et transportez toujours la plaque chauffante à induction en la tenant avec les deux mains par ses côtés courts [4].*



Cordon d'alimentation

- *Tenez toujours le cordon d'alimentation [2] par sa fiche et ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation [2] lui-même.*
- *Ne placez jamais de meubles, d'objets lourds ou la lampe elle-même sur le cordon d'alimentation [2] et veillez à ce*

que le câble ne s'emmêle pas.

- *Ne faites jamais de nœuds avec le cordon d'alimentation [2] et ne le raccordez à aucun autre câble. Tous les câbles doivent être positionnés de façon à ne pas gêner le passage et à ce que l'on ne risque pas de trébucher dessus.*
- *N'utilisez jamais d'adaptateurs ou de rallonges non conformes aux normes de sécurité en vigueur dans votre pays et ne modifiez pas le cordon d'alimentation [2] vous-même.*
- *Si le câble d'alimentation [2] de cet appareil se trouve endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service client ou un technicien qualifié, afin d'éviter tout danger éventuel.*

- ① *Aucune action de la part de l'utilisateur n'est requise pour régler le produit à 50 ou 60 Hz. Le produit s'ajuste automatiquement à 50 et à 60 Hz.*

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

6. Avant de commencer

Déballez l'appareil. Vérifiez d'abord que toutes les pièces sont complètes et intactes [voir « 2. Contenu de l'emballage »]. S'il manque des éléments ou si certains d'entre eux sont endommagés, veuillez téléphoner à notre service d'assistance téléphonique [voir « Informations concernant la garantie »]. Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants et veillez à les éliminer comme il se doit.

6.1 Introduction à la cuisson sur plaque à induction

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

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

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

6.2 Batterie de cuisine adéquate

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

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



Si la batterie de cuisine n'est pas du bon diamètre ou est constituée d'un matériau inadapté, la zone de cuisson [1, 3] s'éteint automatiquement. Un signal sonore retentit alors toutes les 2 secondes et le code d'erreur E0 est affiché sur l'écran [5]. Vous pouvez alors replacer le récipient de cuisson sur la zone de cuisson [1, 3] dans les 60 secondes qui suivent et poursuivre la cuisson sans autre intervention. Si vous ne le faites pas, au bout d'environ 60 secondes, le signal sonore s'interrompt et la zone de cuisson [1, 3] s'éteint.

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



Avertissement relatif aux dommages matériels

- *Portez et transportez toujours la plaque chauffante à induction en la tenant avec les deux mains par ses côtés courts [4].*

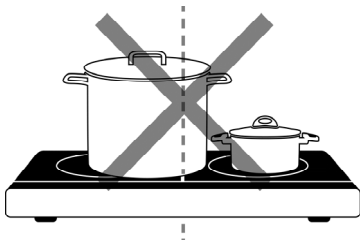
7.2 Utilisation

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

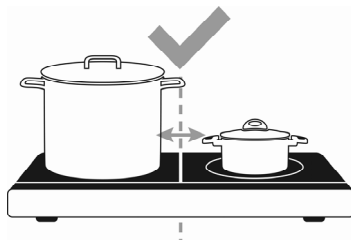


- *Si vous éteignez la plaque chauffante à induction et que la température de la surface des zones de cuisson [1, 3] est supérieure à 60 °C, la lettre « H » apparaît à l'écran [5]. Si la température descend sous les 60 °C, c'est la lettre « L » qui apparaît sur l'écran [5].*
- *Si vous retirez le récipient de cuisson de la plaque chauffante à induction en cours d'utilisation, l'écran [5] indique « E0 » et un signal sonore retentit toutes les 2 secondes. Le signal sonore s'arrête au bout d'environ 60 secondes. La lettre « H » continue d'être affichée sur l'écran [5] de la zone de cuisson [1, 3] correspondante tant que la température de la surface de la zone de cuisson [1, 3] est supérieure à 60 °C. Lorsque la température descend sous les 60 °C, c'est la lettre « L » qui apparaît sur l'écran [5] de la zone de cuisson [1, 3]. Le ventilateur peut continuer de fonctionner pendant jusqu'à une minute.*
- *Le seul moyen de faire disparaître les symboles « H » et « L » de l'écran [5] consiste à débrancher le produit de la prise de courant ou à rallumer la plaque chauffante à induction.*

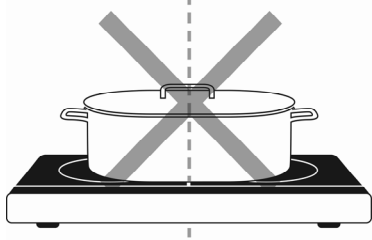
1. Branchez la plaque chauffante à induction sur une prise de courant alimentée à l'aide du cordon d'alimentation [2]. Un signal sonore retentit alors et l'écran [5] de la zone de cuisson [1, 3] affiche la lettre « L » ou « H » selon la température.
2. Placez un récipient de cuisson sur l'une des zones de cuisson [1, 3].



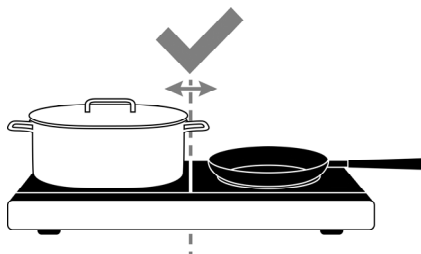
Placez le récipient de cuisson au centre de la zone de cuisson [1, 3].



Diamètre inférieur de 10 à 22 cm



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



Avertissement relatif aux dommages matériels

- *Le récipient de cuisson doit être explicitement adapté aux plaques chauffantes à induction. N'utilisez jamais d'autres récipients de cuisson (par exemple, en céramique).*
- *Respectez le poids maximum supporté par la plaque chauffante à induction (faites particulièrement attention lorsque vous préparez des soupes et des ragoûts). Le poids total des récipients de cuisson et de leur contenu ne doit pas dépasser les 10 kg.*
- *Assurez-vous que le dessous du récipient de cuisson et la surface de la zone de cuisson [1, 3] sont complètement secs et qu'ils ne présentent aucune trace de graisse. Dans le cas contraire, de la vapeur risque de s'accumuler entre le récipient de cuisson et la surface de la plaque pendant la cuisson, ce qui pourrait faire vibrer et bouger le récipient. Le récipient de cuisson pourrait alors glisser et se renverser ou chuter.*

3. Touchez le bouton marche/arrêt  [13] de la zone de cuisson [1, 3] de votre choix pour l'allumer. « ON » apparaît à l'écran [5] et un court bip retentit.
4. Utilisez les commandes tactiles [12] pour régler le niveau de puissance souhaité ou appuyez sur la touche de puissance maximum **B** [15] pour utiliser la puissance de cuisson maximale.



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



Risques de brûlure !

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



*Vous pouvez appuyer sur la touche de puissance maximum **B** [15] pour sélectionner le niveau de puissance maximum. Dans ce cas, le voyant de puissance maximum [16] s'allume. Si nécessaire, vous pouvez régler le niveau de puissance (par exemple, lorsque les aliments commencent à bouillir) à l'aide des commandes tactiles des niveaux de puissance [12].*



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.*

5. Préparez vos aliments. Lors de la cuisson, vous pouvez régler le niveau de puissance à l'aide des commandes tactiles des niveaux de puissance [12].
6. Une fois que vous avez terminé, éteignez la zone de cuisson [1 ou 3] que vous avez utilisée. Pour ce faire, touchez le bouton marche-arrêt  [13] de la zone de cuisson [1, 3]. Un signal sonore retentit alors et l'écran [5] affiche la lettre « L » ou « H » selon la température.

**Avertissement relatif aux dommages matériels**

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



- Si vous éteignez la plaque chauffante à induction et que la température de la surface des zones de cuisson [1, 3] est supérieure à 60 °C, la lettre « H » apparaît à l'écran [5]. Si la température descend sous les 60 °C, c'est la lettre « L » qui apparaît sur l'écran [5].*
- Si vous retirez le récipient de cuisson des zones de cuisson [1, 3] en cours d'utilisation, l'écran [5] indique « E0 » et un signal sonore retentit toutes les 2 secondes. Vous pouvez alors replacer le récipient de cuisson sur la zone de cuisson [1, 3] dans les 60 secondes qui suivent et poursuivre la cuisson sans autre intervention. Si vous ne le faites pas, au bout d'environ 60 secondes, le signal sonore s'interrompt et la zone de cuisson [1, 3] correspondante s'éteint. La lettre « H » continue d'être affichée sur l'écran [5] de la zone de cuisson [1, 3] correspondante tant que la température de la surface de la zone de cuisson [1, 3] est supérieure à 60 °C. Lorsque la température descend sous les 60 °C, c'est la lettre « L » qui apparaît sur l'écran [5] de la zone de cuisson [1, 3]. Le ventilateur peut continuer de fonctionner pendant jusqu'à une minute.*
- Le seul moyen de faire disparaître les symboles « H » et « L » de l'écran [5] consiste à débrancher le produit de la prise de courant ou à rallumer la plaque chauffante à induction.*
- Au bout d'environ 2 heures après la dernière opération (par exemple, le réglage du niveau de puissance), l'appareil s'éteint automatiquement et un signal sonore retentit. Si vous avez programmé la minuterie, c'est cette dernière qui aura la priorité et l'appareil s'éteindra automatiquement une fois que le temps paramétré se sera écoulé.*

7.2 Niveaux de puissance et puissance électrique associée

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

Zone de cuisson de gauche [1]		Zone de cuisson de droite [3]	
Niveau	Puissance [Watt]	Niveau	Puissance [Watt]
1	200	1	200
2	400	2	400
3	600	3	600
4	800	4	800
5	1000	5	1000
6	1200	6	1100
7	1400	7	1200
8	1600	8	1300
9	1800	9	1400
B	2000	B	1500

7.3 Utilisation de la minuterie pour éteindre la plaque

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

- Pendant la cuisson, maintenez enfoncée la commande tactile de la minuterie  [8] de la zone de cuisson [1, 3] de votre choix pour programmer la minuterie pour cette zone de cuisson [1, 3].



Avertissement

Ne confondez pas la minuterie d'arrêt avec la fonction de compte à rebours ! Cette dernière n'est qu'un compteur. Une fois écoulé, la plaque à induction ne s'éteint pas. La fonction de compte à rebours est reconnaissable à l'indicateur de la minuterie [7] clignotant et est activée par en touchant brièvement la commande tactile de la minuterie  [8]. Pour activer la minuterie d'arrêt, appuyez pendant trois secondes sur la commande tactile de la minuterie  [8].

- Utilisez les touches + [9] et – [6] pour régler le temps de cuisson de votre choix [minutes] au bout duquel la zone de cuisson [1 ou 3] sera éteinte.



Vous pouvez programmer le temps de cuisson entre 1 et 240 minutes.

Le temps paramétré clignote brièvement, un signal sonore retentit puis le temps restant [compte à rebours] est affiché à l'écran [5]. *De plus, le voyant de la minuterie [7] s'allume.* Pendant la dernière minute, les secondes restantes sont affichées au format "0:ss".

Une fois que le compte de la minuterie est terminé, la zone de cuisson [1, 3] correspondante s'éteint automatiquement. Un signal sonore retentit.



Si vous souhaitez éteindre la zone de cuisson [1 ou 3] manuellement avant la fin du compte à rebours, touchez le bouton marche-arrêt  [13].

7.4 Utilisation de la fonction de compte à rebours lors de la cuisson

Vous pouvez utiliser la fonction compte à rebours pour contrôler le temps de cuisson d'aliments spécifiques.



Avertissement

Le compte à rebours n'est pas une minuterie d'arrêt ! Ce n'est qu'un compteur. Une fois écoulé, la plaque de cuisson à induction ne s'éteint pas (vos aliments risquent de brûler ou de trop cuire). La fonction de compte à rebours est reconnaissable à l'indicateur de la minuterie [7] clignotant.

1. Pendant la cuisson, touchez la commande tactile de la minuterie  [8] de la zone de cuisson [1, 3] de votre choix pour programmer le compte à rebours pour cette zone de cuisson [1, 3].
2. Utilisez les touches + [9] et – [6] pour régler le temps de cuisson de votre choix [minutes] pour le compte à rebours.



Vous pouvez programmer le temps de cuisson entre 1 et 240 minutes.

Le temps paramétré clignote brièvement, un signal sonore retentit puis le temps restant [compte à rebours] est affiché à l'écran [5]. De plus, le voyant de la minuterie [7] clignote. Pendant la dernière minute, les secondes restantes sont affichées au format "0:ss".

Dans les cinq dernières secondes du compte à rebours, un signal sonore retentit : quatre bips courts suivis d'un plus long. Une fois le compte à rebours terminé, le voyant de la minuterie [7] et l'écran [5] s'éteignent.

7.5 Verrouillage de sécurité enfants

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



Risque de blessure

Chacune des deux zones de cuisson [1, 3] possède un verrouillage de sécurité enfants séparé. Si vous voulez empêcher les enfants de jouer avec la plaque à induction, vous devez verrouiller les deux zones de cuisson [1, 3]. Assurez-vous également que les voyants [10] sont allumés sur le panneau de commande [B] de la zone de cuisson de gauche [1] et sur le panneau de commande [C] de la zone de cuisson de droite [3]. Si vous oubliez de verrouiller l'une des zones de cuisson, il existera un risque de brûlures, de blessures ou d'autres dommages.

Pour activer le verrouillage de sécurité enfants :

1. Touchez la touche de verrouillage de sécurité enfants  [11]. Un signal sonore retentit et le voyant de la touche de verrouillage de sécurité enfants [10] s'allume. Le verrouillage de sécurité enfants est maintenant activé.

Si vous essayez d'allumer la plaque de cuisson verrouillée, vous entendrez un long bip qui vous indique que le verrouillage de sécurité enfants est activé. Vous devez d'abord désactiver le verrouillage de sécurité enfants avant de pouvoir utiliser à nouveau la zone de cuisson [1 ou 3].

Pour désactiver le verrouillage de sécurité enfants :

1. Maintenez votre doigt sur la touche de verrouillage de sécurité enfants  [11] pendant environ 3 secondes. Un signal sonore retentit et le voyant de verrouillage de sécurité enfants [10] 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.

8. Entretien/nettoyage

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



Risques de brûlure !

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



Risque d'électrocution !

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



Avertissement relatif aux dommages matériels

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

Nettoyez le boîtier et le cordon d'alimentation [2] avec un chiffon légèrement humide.

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

9. Résolution des problèmes

Si votre plaque chauffante à induction ne fonctionne pas normalement, veuillez d'abord suivre les instructions ci-dessous afin d'essayer de résoudre le problème. Si les conseils ci-dessous ne vous permettent pas de résoudre le problème, veuillez contacter notre service d'assistance téléphonique [voir « Informations concernant la garantie »].



Risque d'électrocution !

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

Problème	Cause possible	Solution
La plaque chauffante ne fonctionne pas.	Le cordon d'alimentation [2] n'est pas branché.	Branchez le cordon d'alimentation [2] sur une prise de courant alimentée.
	Le verrouillage de sécurité enfants est activé.	Maintenez votre doigt sur la touche de verrouillage de sécurité enfants  [11] pendant 3 secondes pour désactiver le verrouillage de sécurité enfants.
La zone de cuisson [1 ou 3] ne chauffe pas.	Il n'y a pas de récipient de cuisson sur la zone de cuisson [1 ou 3].	Placez un récipient de cuisson sur la zone de cuisson [1 ou 3].
	Le récipient de cuisson n'est pas adapté à la cuisson à induction.	Utilisez uniquement de la batterie de cuisine compatible avec les plaques chauffantes à induction.
	Vous avez allumée la zone de cuisson incorrecte [1, 3].	Pour commander la zone de cuisson de gauche [1], utilisez le bouton marche/arrêt  [13] du panneau de commande de gauche [B]. Pour commander la zone de cuisson de droite [3], utilisez le bouton marche/arrêt  [13] du panneau de commande de droite [C].
L'erreur E0 apparaît à l'écran [5].	Il n'y a pas de récipient de cuisson sur la zone de cuisson [1 ou 3].	Placez un récipient de cuisson sur la zone de cuisson [1 ou 3].
	Vous avez allumée la zone de cuisson incorrecte [1, 3].	Allumez la bonne zone de cuisson [1 ou 3] ou déplacez le récipient de cuisson sur la zone de cuisson [1 ou 3] que vous avez allumée.
	Le récipient de cuisson n'est pas adapté à la cuisson à induction.	Utilisez uniquement de récipient de cuisson compatible avec les plaques chauffantes à induction.
	Le récipient de cuisson utilisé possède un diamètre trop petit ou bien n'est pas bien centrée sur la zone de cuisson [1 ou 3].	Utilisez uniquement de récipient de cuisson ayant un diamètre inférieur compris entre 10 et 22 cm et placez-le au centre de la zone de cuisson [1 ou 3].

Problème	Cause possible	Solution
L'erreur E6 apparaît à l'écran [5].	Le ventilateur de refroidissement est défaillant.	Contactez notre service d'assistance téléphonique. Voir « Informations concernant la garantie ».
L'erreur E1, E2, E3, E4, E7, E8 ou Eb apparaît à l'écran [5].	Il y a un problème technique.	Contactez notre service d'assistance téléphonique. Voir « Informations concernant la garantie ».

10. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut

	Les appareils portant ce symbole sont soumis à la directive européenne 2012/19/EU. Les appareils électriques ou électroniques usagés ne doivent en aucun cas être jetés avec les déchets ménagers, mais déposés dans des centres de collecte officiels. Protégez l'environnement et préservez votre santé en recyclant correctement les appareils usagés. Pour plus d'informations sur les normes de mise au rebut et de recyclage en vigueur, contactez votre mairie, vos services locaux de gestion des déchets ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.
	Le symbole de la poubelle à roulettes barrée sur les piles/batteries conventionnelles et rechargeables indique qu'elles ne peuvent pas être jetées avec les déchets ménagers mais doivent être mises au rebut séparément. Lorsque les piles/batteries contiennent des matières toxiques, le symbole chimique de la substance toxique est présent sous le symbole, avec les significations suivantes : - Pb : La pile/batterie contient du plomb - Cd : La pile/batterie contient du cadmium - Hg : La pile/batterie contient du mercure Vous avez l'obligation légale de ramener les piles/batteries usagées. Les anciennes piles/batteries peuvent contenir des substances toxiques susceptibles de nuire à la santé ou à l'environnement si elles ne sont pas correctement mises au rebut. Les piles/batteries contiennent aussi d'importantes matières premières, telles que le fer, le zinc, le manganèse et le nickel, qui peuvent être réutilisées. Après l'utilisation, vous pouvez nous ramener les piles/batteries ou les déposer dans un point de collecte local (ex : point de vente ou centre de collecte local), et ce gratuitement. Sachez que les piles/batteries doivent être complètement

	déchargées avant d'être mises au rebut dans des points de collecte appropriés pour les piles/batteries usagées. Si vous jetez des piles/batteries qui ne sont pas complètement déchargées, veuillez à prendre les précautions nécessaires afin d'éviter les courts-circuits.
	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.
 ES/PT	
Valable uniquement pour la France :   ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE       Cet appareil se recycle À DÉPOSER EN MAGASIN  À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE  OU  Points de collecte sur www.quefairedelesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !	
« Trier plus facilement » Le produit, les accessoires, les supports imprimés et les éléments d'emballage sont recyclables. Ils sont soumis à la responsabilité accrue du fabricant et font l'objet de procédures de tri sélectif.	
	Veuillez tenir compte des marquages présents sur le matériau d'emballage lors de sa mise au rebut. Il comporte des abréviations [a] et des numéros [b], qui ont la signification suivante :
	1-7 : plastique / 20-22 : papier et carton / 80-98 : matériaux composites.
	Le produit est conforme aux exigences des directives nationales applicables de la République de Serbie.

Applicable uniquement pour l'Espagne et le Portugal :

Veuillez séparer les matériaux d'emballage et les jeter dans les conteneurs de collecte appropriés, conformément aux symboles figurant sur l'emballage :



Symbole	Matériau	Contenu dans les éléments d'emballage suivants pour ce produit
	Polyéthylène faible densité	Collier de serrage au fil métallique pour le câble d'alimentation, sac en plastique intérieur servant à emballer la plaque chauffante
	Carton ondulé	Emballage de vente
	Autre carton	Pièces en carton dans l'emballage de vente
	Papier	Feuille de papier

11. Avis de conformité

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

Vous pouvez télécharger la déclaration de conformité UE complète et toute autre déclaration de conformité [le cas échéant] en cliquant sur ce lien :

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/496534_2504.pdf

Coordonnées de contact conformément au règlement 2023/988 sur la sécurité des produits :

ce@targa.de

12. Informations concernant la garantie

Vous pouvez télécharger ce manuel et bien d'autres ainsi que des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation sur www.lidl-service.com. Ce code QR vous permet d'arriver directement sur le site du service après-vente LIDL (www.lidl-service.com); vous pouvez y ouvrir votre mode d'emploi en saisissant le numéro d'article [IAN].



Garantie de TARGA GmbH

FR

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 écoulee, toute réparation est payante.

Prestations incluses dans la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend

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

Processus d'application de la garantie

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

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

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

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

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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



Service



Téléphone: 0800 919270

E-Mail: targa@lidl.fr

IAN: 496534_2504



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

59494 Soest

ALLEMAGNE

Cher client, chère cliente,

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

Conditions de garantie

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

Période de garantie et droits résultant de vices

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

Prestations incluses dans la garantie

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

Processus d'application de la garantie

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

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



Service

BE Téléphone: 0800 12089
E-Mail: targa@lidl.be

CH Téléphone: 0800 56 44 33
E-Mail: targa@lidl.ch

IAN: 496534_2504



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
59494 Soest
ALLEMAGNE

Inhoudsopgave

1. Beoogd gebruik	120
2. Inhoud van de verpakking	123
3. Bedieningstoetsen en schermen	124
4. Technische specificaties	125
5. Veiligheidsinstructies	125
6. Voordat u begint	141
6.1 Inleiding tot inductiekoken.....	141
6.2 Geschikte pannen.....	141
7. Aan de slag	142
7.1 Installeren en aansluiten	142
7.2 Gebruik.....	142
7.2 Standen en bijbehorend elektrisch vermogen	145
7.3 Uitschakelen met de timer.....	146
7.4 De aftelfunctie gebruiken tijdens het bereiden.....	147
7.5 Kinderslot	148
8. Onderhoud/reiniging	149
9. Problemen oplossen.....	149
10. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking	151
11. Conformiteit	153
12. Garantie	154

Gefeliciteerd!

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

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

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

1. Beoogd gebruik



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

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

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

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

Gebruik de inductiekookplaat alleen voor privédoeleinden thuis. Elk ander gebruik dan hierboven wordt vermeld, komt niet overeen met het beoogde gebruik.

Dit apparaat is niet ontworpen voor zakelijke of commerciële toepassingen.

Dit omvat ook de volgende toepassingen:

- in personeelskeukens in winkels, kantoren en andere bedrijfsruimten;
- in gastverblijven op het platteland;
- door gasten in hotels, motels en andere accommodaties;
- in bed&breakfasts.

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

Informatie over huishoudelijke elektrische kookplaten

	Symbool	Waarde
Modelcode	x	3500 SID FI
Kookplaatype	x	Elektrisch
Aantal branders en kookoppervlakken	x	2
Verwarmingstechniek (inductiebranders en kookoppervlakken, stralingsbranders, kookplaten)	x	Inductie
Voor ronde kookoppervlakken en kookplaten: Diameter van bruikbare oppervlakte voor elk elektrisch verwarmd kookoppervlak, nauwkeurig tot op 5 mm.	Ø	22 cm + 22 cm
Voor niet-ronde kookoppervlakken en kookplaten: lengte en breedte van bruikbare oppervlakte voor elk elektrisch verwarmd kookoppervlak en elke elektrisch verwarmde kookplaat, nauwkeurig tot op 5 mm.	L B	–
Energieverbruik van elk kookoppervlak, per kg	EV elektrisch koken	185,5 Wh/kg + 190,1 Wh/kg
Elektriciteitsverbruik van kookplaat per kg	EV elektrische kookplaat	187,8 Wh/kg

Testmethode:

Het product is getest volgens de volgende testnormen:

EN 60350-2: 2018+A1: 2021, 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 onjuist gebruik

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



Kans op brandwonden!

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

2. Inhoud van de verpakking

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

- Inductiekookplaat SilverCrest 3500 SID FI
- Beknopte handleiding (de gedetailleerde handleiding is online beschikbaar)

3. Bedieningstoetsen en schermen

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

- 1 Verwarmingszone links
- 2 Netsnoer
- 3 Verwarmingszone rechts
- 4 Korte zijden
- B Regelpaneel voor verwarmingszone links
- C Regelpaneel voor verwarmingszone rechts
- 5 Display
- 6 – toets, timer lager instellen/aftellen
- 7 Timer-led
- 8 Sensortoets voor timer 
- 9 + toets, timer hoger instellen/aftellen
- 10 Kinderslot-led
- 11 Toets Kinderslot 
- 12 Sensortoetsen en -indicatoren voor vermogensniveaus 1 t/m 9
- 13 Aan/uit-toets 
- 14 Statusled
- 15 B-toets, maximaal vermogen
- 16 Indicator voor maximaal vermogen

4. Technische specificaties

Fabrikant:	SilverCrest
Modelnaam:	3500 SID FI
Werkingsvoltage:	220 – 240 VAC, 50/60 Hz
Vermogen:	3500 W Verwarmingszone links [1]: 10 standen, 2000 W Verwarmingszone rechts [3]: 10 standen, 1500 W
Displays:	3 cijfers met RODE ledverlichting voor elk display
Timer:	4 uur aftellen in stappen van 1 minuut
Bedieningspanelen:	Sensortoetsen, kinderslot voor elk van de twee verwarmingszones [1, 3]
Lengte netsnoer:	2,00 m
Max. bodemdiameter van pan:	22 cm
Min. bodemdiameter van pan:	10 cm
Beschermingsklasse II	

5. Veiligheidsinstructies

Voordat u dit apparaat voor het eerst gebruikt, dient u de onderstaande opmerkingen te lezen en alle waarschuwingen op te volgen, zelfs als u bekend bent met de bediening van elektronische en huishoudelijke apparatuur. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats, zodat u deze later kunt raadplegen. Als u het

apparaat verkoopt of weggeeft, dient u deze handleiding erbij te geven. Deze maken deel uit van het product.

Verklaring van de symbolen

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



Kans op brandwonden!

Dit symbool waarschuwt voor hete oppervlakken.



Niet aanraken!

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



WAARSCHUWING!

Dit symbool staat bij belangrijke informatie voor een veilig gebruik van het product en de veiligheid van de gebruiker. Dit waarschuwt voor de risico's die, als ze worden genegeerd, gevaar kunnen opleveren voor lijf en leden of tot letsel of materiële schade kunnen leiden.



Risico op elektrische schok!

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



Brandgevaar!

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



Dit symbool staat bij nadere informatie over het onderwerp.



Wisselspanning



Adres van de fabrikant

Kinderen en personen met een handicap

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, door personen met lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen of door personen met weinig kennis of ervaring, mits er toezicht op wordt gehouden of ze instructies hebben gekregen over het juiste gebruik van het apparaat en de bijhorende risico's begrijpen. Dit apparaat is geen speelgoed. Het product mag niet worden gereinigd of onderhouden door kinderen die niet onder toezicht staan.

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



Waarschuwing, verstikkingsgevaar!

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



Waarschuwing, gevaar van vallende voorwerpen!

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

Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.

Algemene veiligheidsinstructies



Kans op brandwonden!

- *Plaats geen andere voorwerpen (bijvoorbeeld bestek, keukengerei,*

pannendeksels, enz.) op de zones die worden verwarmd [1, 3]. Deze kunnen zeer heet worden en brandwonden veroorzaken.

- *Raak het oppervlak van de verwarmingszones [1, 3] niet aan als er eerder een pan op heeft gestaan. De verwarmingszones [1, 3] kunnen zeer heet zijn nadat u de pan eraf hebt gehaald.*



Brandgevaar!

- *Olie en vet kunnen vlam vatten als ze te sterk worden verwarmd. Wees daarom voorzichtig met het verwarmen van olie en vet. Laat hete olie of vet nooit zonder toezicht.*
- ***Explosiegevaar!** Probeer brandende olie of vet nooit te blussen met water. Smoor het vuur daarentegen door de pan te bedekken met een goed sluitend*

deksel of bord. Trek de stekker van het netsnoer uit het stopcontact.

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

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



Risico op elektrische schok!

- *De behuizing van de inductiekookplaat en het netsnoer (2) mogen niet beschadigd zijn. Vervang nooit een beschadigd netsnoer (2), maar neem contact op met onze hotline (zie 'Garantie'). Als de behuizing of het netsnoer (2) beschadigd raakt, is er een risico op een elektrische schok.*
- *Open nooit de behuizing van de inductiekookplaat, omdat deze geen onderdelen bevat die onderhoud vereisen. Als de behuizing open is, is er een risico op een elektrische schok.*
- *Als u merkt dat het apparaat rook, geur of vreemde geluiden produceert, schakelt*

u het apparaat onmiddellijk uit en verwijdt u de stekker uit het stopcontact. Als dit gebeurt, mag u het apparaat niet meer gebruiken en moet u het laten nakijken door een deskundige. Adem rook die uit het apparaat komt nooit in. Raadpleeg een arts als u per ongeluk rook inademt. De ingeademde rook kan schadelijk zijn voor uw gezondheid.

- *Zorg ervoor dat het netsnoer [2] niet kan worden beschadigd door scherpe randen of hete delen. Wikkel het netsnoer [2] niet rond de inductiekookplaat.*
- *Zorg ervoor dat het netsnoer [2] niet platgedrukt kan worden.*
- *Zelfs als de inductiekookplaat is uitgeschakeld, blijft deze aangesloten op*

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

- *Trek hierbij altijd aan de stekker en nooit aan het netsnoer [2] zelf.*
- *Trek altijd de stekker uit het stopcontact als er problemen zijn, als u geen gebruik maakt van het apparaat, voordat u het apparaat reinigt en tijdens onweer.*
- *Als u zichtbare schade aan de inductiekookplaat of het netsnoer [2] opmerkt, schakelt u het apparaat uit, trekt u de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met de klantenservice [zie 'Garantie'].*

- *Sluit de inductiekookplaat alleen aan op een correct geïnstalleerd, gemakkelijk bereikbaar stopcontact waarvan de netspanning overeenkomt met die op het typeplaatje. Na het aansluiten van het apparaat moet het stopcontact nog steeds gemakkelijk bereikbaar zijn, zodat u de stekker snel uit het stopcontact kunt trekken bij een noodsituatie.*
- *Dompel de inductiekookplaat, het netsnoer [2] of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen. Als vloeistof doordringt in de inductiekookplaat, trekt u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met onze klantenservice [zie 'Garantie'].*
- *Als de glazen plaat op de verwarmingszones [1, 3] is gebarsten of*

gebroken, schakelt u het apparaat uit en trekt u de stekker uit het stopcontact om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.

Als de oppervlakte is gebarsten, schakelt u het apparaat uit om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.



Gevaar door elektromagnetische velden!

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



Schade veroorzaakt door elektromagnetische velden!

Houd de inductiekookplaat ten minste op 1 meter afstand van apparaten die kunnen

worden beïnvloed door elektromagnetische velden (bijvoorbeeld magnetische opslagmedia, elektronische apparaten, klokken, enz.).



Waarschuwing voor schade aan eigendommen

- *Verhit geen lege pannen aangezien deze 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 verwarmingszones [1, 3] breekt.*
- *Laat de inductiekookplaat niet vallen! U kunt zich verwonden als het glas breekt!*
- *Let op de maximale gewichtsbelasting van de inductiekookplaat (wees met name voorzichtig bij het bereiden van*

soepen en stoofpotten]. De pan en de inhoud mogen samen niet meer dan 10 kg wegen.

- *U kunt de inductiekookplaat beschadigen door een gekaramelliseerde suikerlaag eraf te schrapen. Als u voedsel met suiker morst, moet u dit onmiddellijk verwijderen, voordat het afkoelt. In het algemeen geldt dat gemorst voedsel onmiddellijk moet worden verwijderd.*
- *Gebruik geen schurende of chemische schoonmaakmiddelen of gereedschap die het oppervlak kunnen bekrassen. Dit kan schade veroorzaken aan de verwarmingszones [1, 3].*
- *De inductiekookplaat heeft kunststof anti-slippootjes. Leg, indien nodig, iets onder het apparaat, aangezien*

werkoppervlakken soms worden behandeld met reinigingsmiddelen die schadelijk zijn voor de kunststof pootjes of deze zelfs kunnen oplossen.

- *Draag en transporteer de inductiekookplaat altijd met beide handen aan de korte zijden [4].*



Netsnoer

- *Trek het netsnoer [2] altijd los aan de stekker en nooit aan het netsnoer [2] zelf.*
- *Plaats het apparaat, meubels of andere zware voorwerpen niet op het netsnoer [2] en zorg ervoor dat het snoer niet klem komt te zitten.*
- *Leg nooit knopen in het netsnoer [2] en bind dit niet samen met andere kabels. Leg alle kabels zo neer dat niemand erover kan struikelen of erdoor wordt gehinderd.*

- *Gebruik nooit adapterstekkers of verlengkabels die niet voldoen aan de veiligheidsvereisten in uw land en wijzig het netsnoer [2] nooit zelf.*
- *Als het netsnoer [2] van dit apparaat beschadigd raakt, moet u dit laten vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een andere bevoegde persoon om zo mogelijk gevaar te vermijden.*

① *De gebruiker hoeft geen actie te ondernemen om het product op 50 of 60 Hz in te stellen. De aanpassing naar 50 en 60 Hz vindt automatisch plaats.*

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. [Zie '2. Inhoud van de verpakking']. Bel onze hotline als er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn [zie 'Garantie']. Houd het verpakkingsmateriaal buiten bereik van kinderen en voer dit op de juiste wijze af.

6.1 Inleiding tot inductiekoken

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

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

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

6.2 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 verwarmingszones [1, 3], glad zijn en een diameter hebben tussen 10 en 22 cm.



Als de pannen niet de juiste diameter hebben of zijn gemaakt van ongeschikt materiaal, worden de verwarmingszones [1, 3] automatisch uitgeschakeld. Er klinkt elke 2 seconden een pieptoon en fout E0 wordt weergegeven op het display [5]. U kunt de pan dan binnen de volgende 60 seconden weer op een van de verwarmingszones [1, 3] plaatsen en zonder verdere tussenkomst verder koken. Als u dit niet doet, stopt de pieptoon na ongeveer 60 seconden en wordt de betreffende verwarmingszone [1, 3] uitgeschakeld.

7. Aan de slag

7.1 Installeren en aansluiten

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



Brandgevaar!

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



Waarschuwing voor schade aan eigendommen

- *Draag en transporteer de inductiekookplaat altijd met beide handen aan de korte zijden [4].*

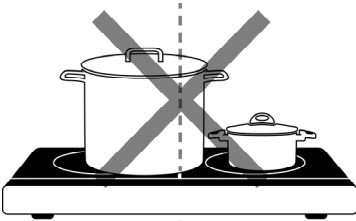
7.2 Gebruik

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

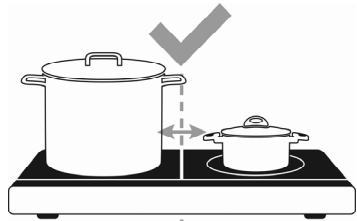


- *Als u de inductiekookplaat uitschakelt en de oppervlaktetemperatuur van de verwarmingszones [1, 3] is hoger dan 60 °C, wordt 'H' weergegeven op het display [5]. Als de temperatuur onder de 60 °C komt, verschijnt 'L' op het display [5].*
- *Als u de pan van de inductiekookplaat haalt wanneer deze in gebruik is, verschijnt 'E0' op het display [5] en klinkt elke 2 seconden een pieptoon. De pieptoon stopt na circa 60 seconden. Het display [5] van de betreffende verwarmingszone [1, 3] blijft op 'H' staan zolang de oppervlaktetemperatuur van de verwarmingszone [1, 3] hoger is dan 60 °C. Als de temperatuur van de verwarmingszone [1, 3] onder de 60 °C komt, verschijnt 'L' op het display [5]. De ventilator kan tot een minuut blijven draaien.*
- *De enige manier om de symbolen 'H' en 'L' te verbergen op het display [5], is door de stekker van de inductiekookplaat uit het stopcontact te trekken of de inductiekookplaat weer in te schakelen.*

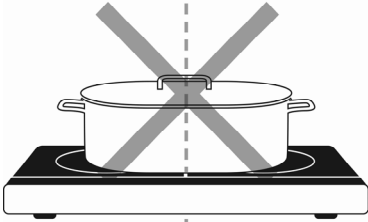
1. Steek de stekker van het netsnoer [2] van de inductiekookplaat in een werkend stopcontact. Er klinkt een pieptoon en op het display [5] van de verwarmingszones [1, 3] verschijnt 'L' of 'H', afhankelijk van de temperatuur.
2. Plaats een pan op een van de verwarmingszones [1, 3].



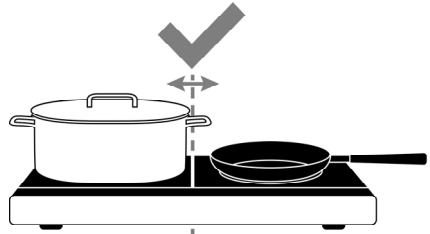
Plaats een pan in het midden van de verwarmingszone [1, 3].



Diameter panbodem 10 tot 22 cm



Gebruik beide verwarmingszones [1, 3] niet tegelijk voor slechts één pan.



Waarschuwing voor schade aan eigendommen

- *De pan moet expliciet geschikt zijn voor inductiekookplaten. Gebruik geen andere pannen (bijv. keramische pannen).*
- *Let op de maximale gewichtsbelasting van de inductiekookplaat (wees met name voorzichtig bij het bereiden van soepen en stoofpotten). De pan en de inhoud mogen samen niet meer dan 10 kg wegen.*
- *Zorg ervoor dat zowel de onderkant van de pannen als het oppervlak van de verwarmingszones [1, 3] volledig droog en vetvrij zijn. Anders kan er tijdens het bereiden stoomdruk ontstaan tussen de pan en het kookplaatoppervlak, waardoor de pan kan gaan trillen en bewegen. Hierdoor bestaat het risico dat de pan wegglijdt en omvalt.*

3. Tik eenmaal op de aan/uit-knop  [13] om de gewenste verwarmingszone [1, 3] in te schakelen. Op het display [5] staat 'ON' [Aan] en er klinkt een korte pieptoon.

4. Gebruik de sensortoetsen [12] om het gewenste vermogensniveau in te stellen of raak de toets voor het maximale vermogensniveau **B** [15] aan om het maximale bereidingsvermogen te gebruiken.



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



Kans op brandwonden!

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



*U kunt op de toets voor het maximale vermogensniveau **B** [15] tikken om het maximale vermogensniveau te selecteren. In dit geval gaat het indicatielampje voor het maximale vermogensniveau [16] branden. Indien nodig kunt u het vermogen met behulp van de toetsen voor de vermogensniveaus [12] op elk moment aanpassen (bijvoorbeeld wanneer het voedsel begint te koken).*



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.*

5. Bereid uw eten. Tijdens het koken kunt u het gewenste vermogensniveau instellen met de toetsen voor de vermogensniveaus [12].
6. Als u klaar bent, schakelt u de betreffende verwarmingszone [1 of 3] uit. Tik hiertoe op de aan/uit-toets  [13] op de verwarmingszone [1, 3]. Er klinkt een pieptoon en op het display [5] verschijnt 'L' of 'H', afhankelijk van de temperatuur.



Waarschuwing voor schade aan eigendommen

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



- *Als u de inductiekookplaat uitschakelt en de oppervlaktetemperatuur van de verwarmingszones [1, 3] is hoger dan 60 °C, wordt 'H' weergegeven op het display [5]. Als de temperatuur onder de 60 °C komt, verschijnt 'L' op het display [5].*
- *Als u de pan van de verwarmingszone [1, 3] van de inductiekookplaat haalt wanneer deze in gebruik is, verschijnt 'E0' op het display [5] en klinkt elke 2 seconden een pieptoon. U kunt de pan dan binnen de volgende 60 seconden weer op een van de verwarmingszones [1, 3] plaatsen en zonder verdere tussenkomst verder koken. Als u dit niet doet, stopt de pieptoon na ongeveer 60 seconden en wordt de betreffende verwarmingszone [1, 3] uitgeschakeld. Het display [5] van de betreffende verwarmingszone [1, 3] blijft op 'H' staan zolang de oppervlaktetemperatuur van de verwarmingszone [1, 3] hoger is dan 60 °C. Als de temperatuur van de verwarmingszone [1, 3] onder de 60 °C komt, verschijnt 'L' op het display [5]. De ventilator kan tot een minuut blijven draaien.*
- *De enige manier om de symbolen 'H' en 'L' te verbergen op het display [5], is door de stekker van de inductiekookplaat uit het stopcontact te trekken of de inductiekookplaat weer in te schakelen.*
- *Ongeveer 2 uur na de laatste handeling (bijvoorbeeld het instellen van het vermogensniveau) wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld en klinkt er een pieptoon. Als u de timer hebt geprogrammeerd, heeft de timer prioriteit en wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld na de ingestelde tijd.*

7.2 Standen en bijbehorend elektrisch vermogen

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

Verwarmingszone links [1]		Verwarmingszone rechts [3]	
Stand	Vermogen [watt]	Stand	Vermogen [watt]
1	200	1	200
2	400	2	400
3	600	3	600
4	800	4	800
5	1000	5	1000
6	1200	6	1100
7	1400	7	1200

Verwarmingszone links [1]		Verwarmingszone rechts [3]	
Stand	Vermogen [watt]	Stand	Vermogen [watt]
8	1600	8	1300
9	1800	9	1400
B	2000	B	1500

7.3 Uitschakelen met de timer

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

- Houd tijdens het koken de sensortoets voor de timer  [8] van de gewenste verwarmingszone [1, 3] ingedrukt om de timer voor deze verwarmingszone [1, 3] te programmeren.



Waarschuwing

Verwar de uitschakeltimer niet met de aftelfunctie! Deze laatste is slechts een teller. Na het verstrijken van de tijd wordt de inductiekookplaat niet uitgeschakeld. De aftelfunctie is te herkennen aan de knipperende timerindicator [7] en wordt ingeschakeld door één keer tikken op de timersensortoets  [8]. U activeert de uitschakeltimer door de timersensortoets  [8] drie seconden ingedrukt te houden.

- Stel met de met de toetsen + [9] en – [6] de gewenste bereidingstijd [in uren:minuten] in voordat de kookzone [1 of 3] wordt uitgeschakeld.



U kunt de bereidingstijd programmeren tussen 1 en 240 minuten.

De ingestelde tijd knippert kort, er klinkt een pieptoon en vervolgens wordt de resterende tijd weergegeven op het display [5]. *Bovendien gaat de timerindicator [7] branden.* Tijdens de laatste minuut worden de resterende seconden weergegeven in de notatie '0:ss'.

Zodra de timer op nul staat, wordt de betreffende verwarmingszone [1, 3] automatisch uitgeschakeld. Er klinkt een pieptoon.



U kunt de verwarmingszone [1 of 3] ook handmatig uitschakelen voordat de tijd is verstreken. Tik hiertoe op de aan/uit-toets  [13].

7.4 De aftelfunctie gebruiken tijdens het bereiden

Met de aftelfunctie kunt u de bereidingstijd van bepaalde gerechten regelen.



Waarschuwing

De afteltimer is geen uitschakeltimer! Het is slechts een teller. Als deze tijd verstreken is, wordt de inductiekookplaat niet uitgeschakeld (uw gerechten kunnen aanbranden of te gaar worden). De aftelfunctie is herkenbaar aan de knipperende timerindicator [7].

1. Tik tijdens het bereiden op de timersensortoets  [8] van de gewenste verwarmingszone [1, 3] ingedrukt om het aftellen voor deze verwarmingszone [1, 3] te programmeren.
2. Stel met de met de toetsen + [9] en – [6] de gewenste bereidingstijd [in minuten] voor het aftellen in.



U kunt de bereidingstijd programmeren tussen 1 en 240 minuten.

De ingestelde tijd knippert kort, er klinkt een pieptoon en vervolgens wordt de resterende tijd [aftellen] weergegeven op het display [5]. Bovendien gaat de timerindicator [7] knipperen. Tijdens de laatste minuut worden de resterende seconden weergegeven in de notatie '0:ss'.

In de laatste vijf seconden van het aftellen klinkt er een akoestisch signaal: vier korte pieptonen gevolgd door een langere toon. Wanneer de timer is afgelopen, gaan de timerindicator [7] en de display-indicatie [5] uit.

7.5 Kinderslot

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



Risico op letsel

Elk van de twee verwarmingszones [1, 3] heeft een apart kinderslot. Als u wilt voorkomen dat kinderen met de inductiekookplaat spelen, moet u beide kookzones [1, 3] vergrendelen. Zorg er ook voor dat de leds [10] op het bedieningspaneel [B] voor de verwarmingszone links [1] en het bedieningspaneel [C] voor de verwarmingszone rechts [3] branden. Als u een van de verwarmingszones vergeet te vergrendelen, is er gevaar voor brandwonden, verwondingen of andere schade.

Kinderslot inschakelen:

1. Tik eenmaal op de toets Kinderslot  [11]. Er klinkt een pieptoon en de led van de toets Kinderslot [10] gaat branden. Het kinderslot is nu ingeschakeld.

Als u nu probeert de vergrendelde kookplaat in te schakelen, hoort u een lange pieptoon om u te laten weten dat het kinderslot is geactiveerd. U moet eerst het kinderslot uitschakelen, voordat u de verwarmingszone [1 of 3] weer kunt gebruiken.

Kinderslot uitschakelen:

1. Houd de toets Kinderslot  [11] ongeveer 3 seconden ingedrukt. Er klinkt een pieptoon en de led van de toets Kinderslot [10] 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.

8. Onderhoud/reiniging

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



Kans op brandwonden!

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



Risico op elektrische schok!

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



Waarschuwing voor schade aan eigendommen

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

Reinig de oppervlakken van de behuizing en het netsnoer [2] met een licht vochtige doek.

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

9. Problemen oplossen

Als uw inductiekookplaat niet normaal werkt, volgt u eerst 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'].



Risico op elektrische schok!

Probeer het apparaat nooit zelf te repareren.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De inductiekookplaat werkt niet.	Het netsnoer [2] is niet aangesloten.	Steek de stekker van het netsnoer [2] in een werkend stopcontact.
	Het kinderslot is ingeschakeld.	Druk op de toets Kinderslot  [11] en houd deze circa 3 seconden ingedrukt om het kinderslot uit te schakelen.
De verwarmingszone [1, 3] wordt niet heet.	Er staat geen pan op de verwarmingszone [1 of 3].	Plaats een pan op de verwarmingszone [1 of 3].
	De pan is niet geschikt voor inductie.	Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor inductiekookplaten.
	U hebt de verkeerde kookzone [1, 3] ingeschakeld.	Bedien de verwarmingszone links [1] met de aan/uit-schakelaar  [13] op het bedieningspaneel links [B]. Bedien de verwarmingszone rechts [3] met de aan/uit-schakelaar  [13] op het bedieningspaneel rechts [C].
De fout E0 wordt weergegeven op het display [5].	Er staat geen pan op de verwarmingszone [1 of 3].	Plaats een pan op de verwarmingszone [1 of 3].
	U hebt de verkeerde kookzone [1, 3] ingeschakeld.	Schakel de juiste verwarmingszone [1 of 3] in of verplaats de pan naar de verwarmingszone [1 of 3] die u hebt ingeschakeld.
	De pan is niet geschikt voor inductie.	Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor inductiekookplaten.
	Pannen hebben een te kleine diameter of staan niet in het midden van de verwarmingszone [1 of 3].	Gebruik alleen pannen met een bodemdiameter tussen de 10 en 22 cm en zet deze in het midden van de verwarmingszone [1 of 3].
De fout E6 wordt weergegeven op het display [5].	De koelventilator is defect.	Neem contact op met onze hotline. Zie 'Garantie'.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De fout E1, E2, E3, E4, E7, E8 of Eb wordt weergegeven op het display [5].	Er is een technisch probleem opgetreden.	Neem contact op met onze hotline. Zie 'Garantie'.

10. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking

	Apparaten met dit symbool zijn 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. Voorkom schade aan het milieu en risico's voor uw eigen gezondheid door het apparaat op de juiste manier als afval te verwerken. Voor meer informatie over een juiste afvalverwerking neemt u contact op met de plaatselijke overheid, de afvalverwerkingsinstantie of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.
	Het symbool van de doorgekruiste verrijdbare afvalbak op gewone en oplaadbare batterijen geeft aan dat ze niet bij het normale huisvuil thuishoren, maar apart moeten worden afgevoerd. Wanneer batterijen giftige stoffen bevatten, wordt onder dit symbool het chemische symbool van de giftige stof vermeld, met de volgende betekenissen: - Pb: batterij/accu bevat lood - Cd: batterij/accu bevat cadmium - Hg: batterij/accu bevat kwik U bent wettelijk verplicht gebruikte batterijen/accu's in te leveren. Afgedankte batterijen/accu's kunnen giftige stoffen bevatten die mogelijk schadelijk zijn voor de gezondheid of het milieu als ze niet op de juiste manier worden opgeslagen of verwijderd. Batterijen/accu's bevatten ook belangrijke grondstoffen, zoals ijzer, zink, mangaan en nikkel die kunnen worden hergebruikt. Na gebruik kunt u de batterijen/accu's gratis bij ons of bij een plaatselijk inzamelpunt (bijv. in de detailhandel of een plaatselijk inzamelpunt) inleveren. Zorg dat accu's/batterijen helemaal leeg zijn voordat u ze inlevert bij een verzamelpunt voor afgedankte batterijen/accu's. Als u accu's/batterijen inlevert die niet helemaal leeg zijn, moet u voorzorgsmaatregelen treffen om kortsluiting te voorkomen.

  ES/PT	Gooi al het verpakkingsmateriaal weg op een milieuvriendelijke manier. De kartonnen verpakking kan voor recycling naar de oudpapierbak of een openbaar inzamelpunt worden gebracht. Folie of plastic in de verpakking moet worden ingeleverd via een daarvoor bestemde inzamelmethode.
Alleen relevant voor Frankrijk:   Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil ! 'Eenvoudig scheiden' Het product, de accessoires, het drukwerk en de verpakking zijn recyclebaar. Ze vallen onder de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant en worden apart gesorteerd en ingezameld.	
 	Let bij het verwijderen van het verpakkingsmateriaal op de aangebrachte merktekens; op het etiket staan de afkortingen [a] en [b] met de volgende betekenis: 1-7: kunststof / 20-22: papier en karton / 80-98: samengestelde materialen.
	Het product voldoet aan de eisen van de toepasselijke nationale richtlijnen van de Republiek Servië.

Alleen relevant voor Spanje en Portugal:

Scheid het verpakkingsmateriaal en voer het af in de daarvoor bestemde verzamelcontainers in overeenstemming met de symbolen op de verpakking:



Symbol	Materiaal	Bevat de volgende verpakkingselementen voor dit product
	Polyethyleen met een lage dichtheid	Draad-kabelbinder voor de netsnoer, kunststof tas binnenin als verpakking van de kookplaat
	Golfkarton	Verkoopverpakking
	Ander karton	Karton-inzetstukken in de verkoopverpakking
	Papier	Papierblad

11. Conformiteit

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

De volledige EU-conformiteitsverklaring en alle andere conformiteitsverklaringen (indien van toepassing) kunt u downloaden via deze link:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/496534_2504.pdf

Contactadres overeenkomstig Verordening 2023/988 inzake productveiligheid: ce@targa.de

12. Garantie

Garantie van TARGA GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de datum van aankoop. Bewaart u de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs van aankoop. Indien er binnen drie jaar vanaf de datum van aankoop van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar ons 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.
- Op www.lidl-service.com kunt u deze en allerlei andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden. Deze QR-code brengt u rechtstreeks naar de servicepagina van LIDL [www.lidl-service.com]. Voer hier het artikelnummer (IAN) in om uw gebruiksaanwijzing te openen.





Service

NL

Telefoon: 0800 0249630

E-Mail: targa@lidl.nl

BE

Telefoon: 0800 12089

E-Mail: targa@lidl.be

IAN: 496534_2504



Fabrikant

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

DUITSLAND

Indice

1. Utilizzo previsto.....	158
2. Contenuto della confezione.....	161
3. Comandi e illustrazioni.....	162
4. Specifiche tecniche	163
5. Istruzioni di sicurezza	163
6. Prima di iniziare.....	179
6.1 Introduzione alla cucina con dispositivi a induzione.....	179
6.2 Pentole adatte.....	179
7. Introduzione.....	180
7.1 Impostazione e collegamento	180
7.2 Utilizzo.....	180
7.2 Livelli di potenza e corrente elettrica associata.....	183
7.3 Spegnimento con il timer.....	184
7.4 Utilizzo della funzione di conto alla rovescia durante la cottura.....	184
7.5 Blocco bambini.....	185
8. Manutenzione/pulizia.....	186
9. Risoluzione dei problemi	186
10. Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento.....	188
11. Note di conformità	190
12. Informazioni sulla garanzia	191

Congratulazioni!

Acquistando la doppia piastra a induzione SilverCrest 3500 SID FI, da qui in poi indicata come piastra a induzione, si è scelto un prodotto di qualità.

Prima di utilizzarlo, si consiglia di familiarizzare con il dispositivo e di leggere attentamente queste istruzioni operative. Seguire attentamente le istruzioni di sicurezza e utilizzare la piastra a induzione solo nei modi e per le finalità descritti nelle istruzioni operative.

Conservare queste istruzioni operative in un luogo sicuro. In caso di cessione o vendita del dispositivo, accertarsi di consegnare con esso tutta la documentazione relativa.

1. Utilizzo previsto



Questa piastra a induzione deve essere utilizzata unicamente in ambienti interni, asciutti e chiusi.

Non utilizzare il dispositivo in ambienti con alte temperature o forti tassi di umidità (es. stanze da bagno) e tenerlo sempre pulito.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale.

La piastra a induzione 3500 SID FI può essere utilizzata per preparare e cuocere il cibo e mantenerlo caldo in tegami adatti. La piastra a induzione è portatile e di facile utilizzo, grazie al pannello di controllo sensibile al tocco.

Utilizzare la piastra a induzione unicamente in ambiente domestico e per un uso privato. Qualsiasi impiego diverso da quello summenzionato non corrisponde all'utilizzo previsto.

Il dispositivo non è stato progettato per un impiego aziendale o commerciale.

Questo include anche gli utilizzi:

- in cucine per il personale di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi,
- in piccole pensioni,
- da parte degli ospiti in alberghi, motel o altre strutture residenziali,
- in bed and breakfast.

Il dispositivo è conforme a tutte le norme e gli standard in materia di Conformità CE. Ogni alterazione dell'elettrodomestico diversa da quelle consigliate dal produttore può rendere nulla la conformità a queste direttive.

Informazioni sulle piastre elettriche per uso domestico

	Simbolo	Valore
Codice del modello	x	3500 SID FI
Tipo di piastra	x	Elettrica
Numero di fornelli e aree di cottura	x	2
Tecnologia di riscaldamento (fornelli e aree di cottura a induzione, fornelli a irraggiamento, piastre)	x	Induzione
Aree di cottura e piastre circolari: diametro dell'area utile per ogni area di cottura riscaldata elettricamente (scarto di 5 mm).	Ø	22 cm + 22 cm
Aree di cottura e piastre non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ogni area di cottura riscaldata elettricamente e per ogni piastra elettrica (scarto di 5 mm).	Lun. Lar.	—
Consumo energetico di ogni area di cottura, per kg	Cucina elettrica CE	185,5 Wh/kg + 190,1 Wh/kg
Consumo elettrico della piastra, per kg	Piastra elettrica CE	187,8 Wh/kg

Metodo di collaudo:

Il prodotto è stato sottoposto a collaudo in base ai seguenti standard di collaudo:

EN 60350-2: 2018+A1: 2021, Elettrodomestici da cucina elettrici - Parte 2: Hobs - Metodi per la misurazione delle prestazioni.

[Collaudato in base all'ordinanza (EU) no. 66/2014, Appendice I, Sezione 2 e 2.2]

Informazioni sulla diminuzione dell'impatto ambientale:

La piastra a induzione deve essere utilizzata solo con pentole adatte. Non utilizzare mai "adattatori per la cottura a induzione" in quanto essi riducono significativamente l'efficienza energetica (la temperatura disponibile nella pentola a paragone dell'energia impiegata) di una piastra a induzione e annullano tutti i benefici di una piastra di questo tipo. È una questione di trasferimento di calore fra l'adattatore e la base della pentola. Di conseguenza, il processo richiede una quantità maggiore di tempo e si spreca energia.

Utilizzo improprio prevedibile

La piastra a induzione non è progettata per essere impiegata con un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.



Rischio di ustioni!

Non posizionare oggetti (per es. posate, utensili, coperchi di pentole, ecc.) sull'area di cottura [1, 3]. Potrebbero surriscaldarsi e causare ustioni.

2. Contenuto della confezione

Estrarre la piastra a induzione dall'imballaggio. Rimuovere i materiali d'imballaggio e controllare che tutti i componenti siano completi e integri. In presenza di componenti danneggiati o mancanti, contattare il produttore. Vedere "Informazioni sulla garanzia". Tenere l'imballaggio fuori dalla portata dei bambini e smaltirlo in maniera appropriata.

- Piastra a induzione SilverCrest 3500 SID FI
- Guida rapida (le istruzioni dettagliate per il funzionamento sono disponibili online)

3. Comandi e illustrazioni

Queste istruzioni sono dotate di una parte pieghevole della copertina. In questa parte pieghevole è illustrata la piastra a induzione con i numeri indicati. Il significato dei numeri è il seguente:

- 1 Area di cottura sinistra
- 2 Cavo d'alimentazione
- 3 Area di cottura destra
- 4 Lati corti
- B Pannello di controllo dell'area di cottura sinistra
- C Pannello di controllo dell'area di cottura destra
- 5 Display
- 6 Pulsante -, diminuisce il timer / conto alla rovescia
- 7 Indicatore del timer
- 8 Pulsante del sensore per il timer 
- 9 Pulsante +, aumenta il timer / conto alla rovescia
- 10 Indicatore del blocco bambini
- 11 Pulsante del blocco bambini 
- 12 Pulsanti e indicatori del sensore per i livelli di potenza da 1 a 9
- 13 Pulsante On/Off (accensione/spegnimento) 
- 14 Indicatore di stato
- 15 Pulsante B, livello di potenza massima
- 16 Indicatore del livello di potenza massima

4. Specifiche tecniche

Produttore:	SilverCrest
Nome del modello:	3500 SID FI
Tensione di funzionamento:	220 - 240 V CA, 50/60 Hz
Alimentazione:	3500W Area di cottura sinistra [1]: 10 livelli di potenza, 2000 W Area di cottura destra[3]: 10 livelli di potenza, 1500 W
Display:	a 3 cifre con illuminazione rossa a LED ogni display
Timer:	conto alla rovescia di 4 ore a intervalli di 1 minuto
Pannelli di controllo:	pulsanti del sensore, blocco bambini per ogni singola area di cottura [1, 3]
Lunghezza del cavo d'alimentazione:	2,00 m
Diametro massimo fondo pentola/padella:	22 cm
Diametro minimo fondo pentola/padella:	10 cm
Classe di protezione II	

5. Istruzioni di sicurezza

Quando si utilizza questo dispositivo per la prima volta, leggere attentamente le seguenti note contenute in questo manuale e rispettare tutti gli avvertimenti, anche se si ha dimestichezza con i dispositivi elettronici e gli elettrodomestici. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro per un eventuale utilizzo futuro. In caso di

cessione o vendita del dispositivo, consegnare anche questo manuale per l'utente. La Guida rapida è parte integrante del prodotto.

Spiegazione dei simboli

In questo manuale gli avvertimenti sono indicati nel seguente modo. Alcuni di questi simboli si trovano sul prodotto, allo scopo di avvertire l'utilizzatore dei potenziali rischi.



Rischio di ustioni!

Questo simbolo avverte della presenza di superfici calde.



Non toccare!

Questo avvertimento mette in guardia dal toccare la superficie dell'area di cottura [1, 3].



ATTENZIONE!

Questo simbolo indica informazioni importanti per operare in sicurezza con il prodotto e per la sicurezza dell'utente.

Avvisa di rischi che, se sottovalutati, potrebbero provocare danni ai materiali o ferite agli arti e pericolo di vita.



Rischio di scossa elettrica!

Questo simbolo mette in guardia contro i rischi che, ignorando l'avvertimento, possono mettere in pericolo la vita e/o danneggiare gli arti con scosse elettriche.



Rischio d'incendio!

Questo simbolo indica che, se l'avvertimento viene ignorato, può sussistere il rischio d'incendio.



Questo simbolo indica ulteriori informazioni sull'argomento.



Tensione CA



Indirizzo del produttore

Bambini e disabili

Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni, da persone con abilità fisiche, sensorie o mentali ridotte o da persone inesperte unicamente sotto supervisione o dopo aver ricevuto istruzioni riguardo all'uso del dispositivo e dopo aver compreso i rischi ad esso associati. Questo dispositivo non è un giocattolo! Non far pulire o mantenere il dispositivo da bambini senza supervisione.

Tenere lontano dal prodotto e dal cavo di alimentazione [2] i bambini di età inferiore a 8 anni.



ATTENZIONE, rischio di soffocamento!

*Il materiale da imballaggio non è un gioco.
Non permettere ai bambini di giocare con le buste di plastica. Rischio di soffocamento.*



ATTENZIONE, rischio di caduta oggetti!

Accertarsi che i bambini non facciano cadere il dispositivo dal piano di lavoro tirando il cavo d'alimentazione [2]. Rischio di ferirsi!

Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.

Istruzioni generali di sicurezza



Rischio di ustioni!

- *Non posizionare oggetti (per es. posate, utensili, coperchi di pentole, ecc.) sulle aree di cottura [1, 3]. Potrebbero surriscaldarsi e causare ustioni.*
- *Non toccare l'area di cottura [1, 3] su cui precedentemente è stata posata una pentola. Una volta tolta la pentola, l'area di cottura [1, 3] continua a essere calda.*



Rischio d'incendio!

- *Se portati a temperature troppo elevate, l'olio e i grassi possono prendere fuoco. Di conseguenza, prestare molta attenzione quando si riscaldano olio e grassi. Non lasciare mai incustoditi olio o grassi caldi.*
- ***Rischio di esplosione!** Non tentare di spegnere con l'acqua olio o grassi che bruciano. Coprire la pentola con un piatto o un coperchio della misura corretta. Scollegare la spina dalla presa d'alimentazione.*
- ***Rischio di esplosione!** Non riscaldare liquidi o alimenti in contenitori sigillati, come lattine.*
- *Non posizionare il dispositivo su tessuti, come tovaglie.*

- *Non posizionare il dispositivo su superfici di metallo. Potrebbero surriscaldarsi causando un incendio.*
- *Non posizionare il dispositivo su oggetti infiammabili come tende.*
- *Non chiudere i fori posti sulla parte inferiore del prodotto.*
- *Mantenere una distanza di almeno 10 cm intorno al dispositivo e di almeno 60 cm sopra di esso, per garantire il giusto raffreddamento.*
- *Prima di pulire il dispositivo, attendere che le aree di cottura [1, 3] siano completamente fredde. In caso contrario, ci si potrebbero procurare scottature.*



Rischio di scossa elettrica!

- *La parte esterna della piastra a induzione e il cavo d'alimentazione [2] non devono subire danni. Non sostituire un cavo*

*d'alimentazione (2) danneggiato;
contattare la nostra hotline (fare
riferimento a "Informazioni sulla garanzia").
In caso di danni al dispositivo o al cavo
d'alimentazione (2) sussiste il pericolo di
scossa elettrica.*

- *Non smontare la parte esterna della piastra a induzione - all'interno non sono presenti parti che richiedono manutenzione. Smontando il dispositivo si rischia di prendere la scossa elettrica.*
- *In presenza di fumo, rumori od odori insoliti, spegnere immediatamente il dispositivo e staccare la spina dalla presa. In questo caso, smettere di utilizzare il dispositivo e farlo esaminare da un esperto. Non inalare mai il fumo derivante da un possibile incendio del dispositivo. In caso di inalazione accidentale,*

*consultare immediatamente un medico.
L'inalazione di fumo può arrecare danni
alla salute.*

- *Accertarsi che il cavo d'alimentazione [2] non venga danneggiato da oggetti taglienti o caldi. Non arrotolare il cavo d'alimentazione [2] intorno alla piastra a induzione.*
- *Assicurarsi che il cavo d'alimentazione [2] non venga rotto o schiacciato.*
- *Anche quando è spenta, la piastra a induzione non è mai totalmente scollegata dall'alimentazione di rete. Per scollegarla completamente dall'alimentazione di rete, staccare la spina dalla presa.*
- *Quando si scollega il dispositivo dall'alimentazione di rete, farlo sempre impugnando la spina e mai tirando il cavo d'alimentazione [2].*

- *In caso di problemi, pulizia, temporali o quando il dispositivo resta inutilizzato, staccare sempre la spina dalla presa.*
- *Nel caso in cui si notassero danni evidenti alla piastra a induzione o al cavo d'alimentazione [2], spegnere il dispositivo, staccare la spina dalla presa e contattare il servizio clienti (fare riferimento a "Informazioni sulla garanzia").*
- *Collegare il dispositivo solo a prese installate correttamente e facilmente accessibili, con una tensione corrispondente a quella indicata sull'etichetta di classificazione. Una volta collegata l'apparecchiatura, la presa deve rimanere facilmente accessibile, in modo tale da poter staccare la spina rapidamente in caso di emergenza.*

- *Non immergere mai la piastra a induzione, il cavo d'alimentazione [2] o la spina in acqua o altri liquidi. Nel caso in cui del liquido fosse penetrato nel dispositivo, scollegare immediatamente la spina dalla presa e contattare l'assistenza clienti (fare riferimento a "Informazioni sulla garanzia").*
- *Se la parte superiore di vetro delle aree di cottura [1, 3] dovesse essere rotta o presentare delle crepe, spegnere il dispositivo e scollegarlo dall'alimentazione di rete, in modo da evitare scosse elettriche.
Se la superficie presentasse delle crepe, spegnere il dispositivo per evitare possibili scosse elettriche.*



Pericolo derivante da campi elettromagnetici!

I dispositivi elettromedicali (pacemaker, apparecchiature acustiche, ecc.) possono subire l'influenza dei campi magnetici ed esserne danneggiati. Mantenere una distanza di sicurezza, come indicato dal produttore del dispositivo.



Danni causati dai campi elettromagnetici!

Posizionare la piastra a induzione ad almeno 1 m di distanza da quei dispositivi che possono subire l'influenza dei campi elettromagnetici (es. supporti magnetici di memorizzazione, dispositivi elettronici, orologi, ecc.).



Avvertenza relativa ai danni alla proprietà

- Non riscaldare pentole vuote, in quanto ciò potrebbe portare a un rapido surriscaldamento con conseguenti danni*

a pentola e dispositivo.

- *Accertarsi sempre che la piastra a induzione non sia soggetta a vibrazioni eccessive che potrebbero causare la rottura della parte in vetro delle aree di cottura [1, 3].*
- *Non far cadere la piastra a induzione! La rottura del vetro può causare danni fisici!*
- *Prestare attenzione alla portata massima della piastra a induzione (prestare particolare attenzione soprattutto quando si preparano zuppe e stufati). Il peso della pentola sommato a quello del contenuto non deve superare i 10 kg.*
- *Eventuali tentativi di raschiare via il caramello dalla piastra a induzione potrebbero danneggiare il dispositivo. Nel caso in cui alimenti contenenti zucchero gocciolassero sul dispositivo,*

rimuoverli immediatamente prima che si raffreddino. In generale, rimuovere immediatamente qualsiasi tipo di alimento caduto sulla piastra a induzione.

- *Non utilizzare detergenti abrasivi o caustici o strumenti che potrebbero graffiare la superficie, in quanto potrebbero danneggiare le aree di cottura [1, 3].*
- *La piastra a induzione è dotata di piedini in plastica anti-scivolamento. Se necessario, posizionare qualcosa sotto al dispositivo, poiché spesso i piani di lavoro sono trattati con detergenti che potrebbero danneggiare o corrodere i piedini di plastica.*
- *Prendere e trasportare la piastra a induzione impugnandola sempre con entrambe le mani sui lati corti [4].*



Cavo d'alimentazione

- *Impugnare sempre il cavo d'alimentazione [2] dalla spina e non tirare mai il cavo d'alimentazione [2] stesso.*
- *Non posizionare mai il dispositivo, oggetti pesanti o mobili sul cavo d'alimentazione [2] e fare attenzione che esso non rimanga bloccato.*
- *Non annodare mai il cavo d'alimentazione [2], né legarlo insieme ad altri cavi. Tutti i cavi devono essere collocati in modo tale da non costituire un ostacolo o provocare il rischio di inciampamenti.*
- *Non utilizzare mai alimentatori o prolunghe non conformi alle normative vigenti in materia di sicurezza nel proprio paese e non modificare da soli il cavo d'alimentazione [2].*

- *Nel caso in cui il cavo d'alimentazione (2) risultasse danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dall'assistenza o da personale qualificato, onde evitare possibili rischi.*

① *Non deve essere eseguita alcuna azione per impostare il prodotto su 50 o 60 Hz. Il dispositivo si regola automaticamente su 50 o 60 Hz.*

La piastra a induzione non è progettata per essere impiegata con un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.

6. Prima di iniziare...

Disimballare il dispositivo. Controllare che tutte le parti siano complete e non danneggiate (fare riferimento a "2. Contenuto della confezione"). Nel caso in cui alcune parti risultassero mancanti o danneggiate, contattare telefonicamente la nostra hotline (fare riferimento a "Informazioni sulla garanzia"). Tenere l'imballaggio fuori dalla portata dei bambini e smaltirlo in maniera appropriata.

6.1 Introduzione alla cucina con dispositivi a induzione

Cucinare con una piastra a induzione presenta alcune differenze rispetto a una piastra tradizionale. Il calore è generato da un campo elettromagnetico alla base della pentola e non da una resistenza posta nel punto di riscaldamento. Ciò consente di risparmiare energia e riduce i tempi di cottura. Tuttavia, sono necessarie pentole particolari, compatibili con questo tipo di piastre, dotate di una base ferromagnetica.

Alle alte temperature il contenuto della pentola si riscalda più rapidamente e reagisce con maggiore velocità anche agli abbassamenti di temperatura. La cucina con una piastra a induzione assomiglia a quella a gas. Regola generale: più è sottile la base della pentola, più rapidamente il sistema reagisce alle variazioni di potenza.

Il modo migliore per ottimizzare l'emissione di calore (e quindi il consumo di energia elettrica) consiste nell'utilizzare una pentola più larga e bassa possibile. Ciò significa che una pentola larga e bassa risulta più economica ed efficiente di una alta e stretta.

6.2 Pentole adatte

Utilizzare solo pentole ferromagnetiche, adatte per le piastre a induzione. Quando si acquistano le pentole, controllare che l'etichetta riporti la compatibilità. Pentole di metallo non magnetico (alluminio, rame, ecc.) e altri materiali (ceramica, porcellana, vetro, ecc.) non risultano adatte.

La base della pentola deve poggiare completamente sull'area di cottura [1, 3], essere liscia e dotata di un diametro fra 10 e 22 cm.



Nel caso in cui la pentola presentasse un diametro errato o fosse di materiale non adatto, l'area di cottura [1, 3] si spegnerà automaticamente. Si udrà un segnale acustico ogni 2 sec e sul display [5] apparirà il messaggio d'errore E0. È quindi possibile riposizionare la pentola sull'area di cottura [1, 3] entro i 60 secondi successivi e continuare la cottura senza ulteriori interventi. In caso contrario, dopo circa 60 sec il segnale acustico si interrompe e l'area di cottura [1, 3] si spegne.

7. Introduzione

7.1 Impostazione e collegamento

Posizionare il dispositivo su una superficie piana, asciutta e non scivolosa.



Rischio d'incendi!

- *Non posizionare il dispositivo su tessuti, come tovaglie.*
- *Non posizionare il dispositivo su superfici di metallo. Potrebbero surriscaldarsi causando un incendio.*
- *Non posizionare il dispositivo su oggetti infiammabili come tende.*
- *Non chiudere i fori posti sulla parte inferiore del prodotto. Mantenere una distanza di almeno 10 cm intorno al dispositivo e di almeno 60 cm sopra di esso, per garantire il giusto raffreddamento.*



Avvertenza relativa ai danni alla proprietà

- *Prendere e trasportare la piastra a induzione impugnandola sempre con entrambe le mani sui lati corti [4].*

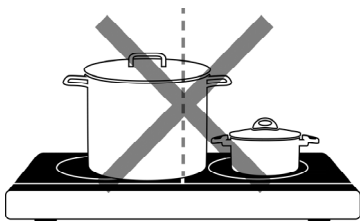
7.2 Utilizzo

Anche se le due aree di cottura [1 e 3] appaiono uguali e possiedono lo stesso diametro, ricordare sempre che l'area di cottura sinistra [1] è dotata di maggiore potenza; di conseguenza, la stessa quantità di cibo si cuocerà più rapidamente o brucerà più facilmente se posta su di essa.

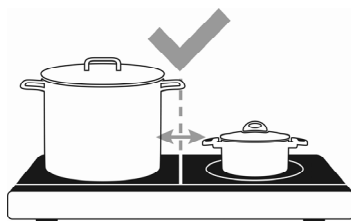


- *Se, quando si spegne la piastra a induzione, la temperatura delle aree di cottura [1, 3] dovesse risultare superiore a 60 °C, sul display [5] apparirà "H". Se la temperatura scende sotto i 60°C, sul display [5] appare "L".*
- *Rimuovendo la pentola dalla piastra a induzione durante l'uso, sul display [5] appare "EO" e un segnale acustico suona ogni 2 sec. Il segnale acustico si spegnerà dopo circa 60 sec. Il display [5] della relativa area di cottura [1, 3] continua a visualizzare "H" fino a quando la temperatura dell'area di cottura [1, 3] è superiore a 60°C. Se la temperatura scende sotto i 60°C, sul display [5] dell'area di cottura [1, 3] appare "L". La ventola potrebbe continuare a funzionare per un massimo di 1 min.*
- *L'unico modo per nascondere i simboli "H" e "L" sul display [5] consiste nello scollegare il dispositivo dall'alimentazione di rete o nel riaccendere nuovamente la piastra a induzione.*

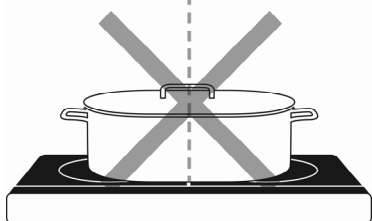
1. Collegare la piastra a induzione a una presa di alimentazione di rete tramite il cavo di alimentazione [2]. Si udrà un segnale acustico e sul display [5] dell'area di cottura [1, 3] apparirà "L" o "H", in base alla temperatura.
2. Posizionare una pentola su una delle aree di cottura [1, 3].



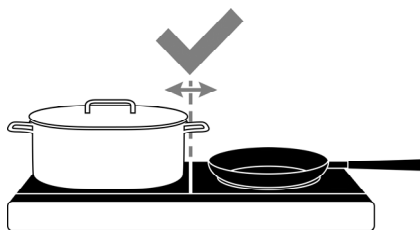
Posizionare la pentola al centro dell'area di cottura [1, 3].



Diametro del fondo da 10 a 22 cm



Non utilizzare entrambe le aree di cottura [1, 3] per una sola pentola.



Avvertenza relativa ai danni alla proprietà

- *La pentola deve essere adatta alle piastre a induzione. Non utilizzare altri tipi di pentole (es. quelle in ceramica).*
- *Prestare attenzione alla portata massima della piastra a induzione (prestare particolare attenzione soprattutto quando si preparano zuppe e stufati). Il peso della pentola sommato a quello del contenuto non deve superare i 10 kg.*
- *Accertarsi che sia la parte inferiore della pentola sia la superficie dell'area di cottura [1, 3] siano completamente asciutte e non unte. In caso contrario, durante la cottura la pressione del vapore potrebbe accumularsi tra la pentola e la superficie del piano di cottura, causando vibrazioni e movimenti delle pentole. Ciò potrebbe comportare il rischio che le pentole scivolino e si ribaltino o cadano.*

3. Toccare il pulsante On/Off  [13] dell'area di cottura desiderata [1, 3] per accenderla. Sul display [5] appare "ON" e si ode un breve segnale acustico.
4. Utilizzare i pulsanti del sensore [12] per impostare il livello di potenza desiderato o toccare il pulsante **B** del livello di potenza massima [15] per utilizzare la massima potenza di cottura.



Mentre il dispositivo è acceso, anche la ventola di raffreddamento è in funzione e, quindi, durante la cottura dei cibi la piastra a induzione potrebbe emettere un lieve ronzio. Ciò non costituisce un malfunzionamento.



Rischio di ustioni

Non toccare l'area di cottura [1, 3] su cui si trovava una pentola. Una volta tolta la pentola, l'area di cottura [1, 3] continua a essere calda.



*Premere il pulsante **B** del livello di potenza massima [15] per selezionare il livello di potenza massima. In questo caso, si accende l'indicatore del livello di potenza massima [16]. Se necessario, in qualsiasi momento è possibile regolare la potenza (per es., quando il cibo inizia a bollire) utilizzando i pulsanti del sensore per il livello di potenza [12].*



Rischio d'incendi

- *Se portati a temperature troppo elevate, l'olio e i grassi possono prendere fuoco. Di conseguenza, prestare molta attenzione quando si riscaldano olio e grassi. Non lasciare mai incustoditi olio o grassi caldi.*
- **Rischio di esplosione** Non tentare di spegnere con l'acqua olio o grassi che bruciano. Coprire la pentola con un piatto o un coperchio della misura corretta. Scollegare la spina dalla presa d'alimentazione.

5. Preparazione delle pietanze. Durante la cottura è possibile regolare il livello di potenza desiderati con i pulsanti del sensore per il livello di potenza [12].
6. Una volta terminata la cottura, spegnere l'area di cottura [1 o 3] corrispondente. Per fare ciò, toccare il pulsante On/Off  [13] dell'area di cottura [1, 3]. Si udrà un segnale acustico e sul display [5] apparirà "L" o "H", a seconda della temperatura.



Avvertenza relativa ai danni alla proprietà

La ventola è in parte controllata dalla temperatura; ciò significa che fino a quando la superficie di vetro supera una certa temperatura, la ventola continua a funzionare, anche se l'area di cottura [1, 3] è stata spenta. La ventola può riaccendersi anche se la temperatura impostata viene nuovamente superata, come, per es., quando sull'area di cottura [1, 3] viene posata una pentola calda. Di conseguenza, non si deve scollegare il dispositivo dall'alimentazione di rete fino a quando non vi siano più pentole sulle aree di cottura [1, 3].



- *Se, quando si spegne la piastra a induzione, la temperatura delle aree di cottura [1, 3] dovesse risultare superiore a 60°C, sul display [5] apparirà "H". Se la temperatura scende sotto i 60°C, sul display [5] appare "L".*
- *Se si rimuove la pentola dall'area di cottura [1, 3] durante l'uso, sul display [5] appare "EO" e un segnale acustico suona ogni 2 sec. È possibile riposizionare la pentola sull'area di cottura [1, 3] entro i 60 sec successivi e continuare la cottura senza ulteriori*

interventi. In caso contrario, dopo circa 60 sec il segnale acustico si interrompe e l'area di cottura [1, 3] corrispondente si spegne. Il display [5] della relativa area di cottura [1, 3] continua a visualizzare "H" fino a quando la temperatura dell'area di cottura [1, 3] è superiore a 60°C. Se la temperatura scende sotto i 60°C, sul display [5] dell'area di cottura [1, 3] appare "L". La ventola potrebbe continuare a funzionare per un massimo di 1 min.

- *L'unico modo per nascondere i simboli "H" e "L" sul display [5] consiste nello scollegare il dispositivo dall'alimentazione di rete o nel riaccendere nuovamente la piastra a induzione.*
- *Dopo circa 2 ore dall'ultima azione (per es. regolare il livello di potenza) il dispositivo si spegne automaticamente e si ode un segnale acustico. Nel caso in cui si sia programmato il timer, il timer ha la priorità e il dispositivo si spegne automaticamente allo scadere del tempo impostato.*

7.2 Livelli di potenza e corrente elettrica associata

Di seguito una breve panoramica dei diversi livelli di potenza, con le cifre relative al consumo elettrico in Watt.

Area di cottura sinistra [1]		Area di cottura destra [3]	
Livello	Potenza [Watt]	Livello	Potenza [Watt]
1	200	1	200
2	400	2	400
3	600	3	600
4	800	4	800
5	1000	5	1000
6	1200	6	1100
7	1400	7	1200
8	1600	8	1300
9	1800	9	1400
B	2000	B	1500

7.3 Spegnimento con il timer

È possibile programmare il timer per spegnere automaticamente la piastra a induzione dopo un certo periodo di tempo.

1. Quando si cucina, tenere premuto il pulsante del sensore per il timer  [8] dell'area di cottura [1, 3] desiderata per programmare il timer di quest'area di cottura [1, 3].



Avvertenza

Non confondere il timer di spegnimento con la funzione di conto alla rovescia! Quest'ultima è solo un contatore. Una volta terminato il conto alla rovescia, la piastra non si spegnerà. La funzione di conto alla rovescia si riconosce dall'indicatore del timer [7] lampeggiante e si attiva con un solo tocco del pulsante del sensore per il timer  [8]. Per attivare il timer di spegnimento è necessario tenere premuto per 3 sec il pulsante del sensore per il timer  [8].

2. Utilizzare i pulsanti + [9] e – [6] per impostare il tempo di cottura desiderato [minuti] prima che l'area di cottura [1 o 3] si spenga.



Il tempo di cottura può essere programmato da 1 a 240 min.

Il tempo impostato lampeggia brevemente, si ode un segnale acustico e sul display [5] viene visualizzato il tempo rimanente. *Inoltre, l'indicatore del timer [7] si accende.* Durante l'ultimo minuto, i secondi rimanenti vengono visualizzati nel formato "0:ss".

Quando il timer raggiunge lo zero, l'area di cottura [1, 3] corrispondente si spegne automaticamente e si ode un segnale acustico.



Per spegnere manualmente l'area di cottura [1 or 3] prima che il tempo sia trascorso, toccare il pulsante On/Off  [13].

7.4 Utilizzo della funzione di conto alla rovescia durante la cottura

La funzione di conto alla rovescia può essere utilizzata per controllare il tempo di cottura di un alimento specifico.



Avvertenza

Il conto alla rovescia non è un timer di spegnimento! È solo un contatore. Allo scadere del tempo, la piastra a induzione non si spegnerà (il cibo potrebbe bruciarsi o cuocersi troppo). La funzione di conto alla rovescia si riconosce dall'indicatore del timer [7] lampeggiante.

1. Durante la cottura, toccare il pulsante del sensore per il timer  [8] dell'area di cottura [1, 3] desiderata per programmare il conto alla rovescia per quell'area di cottura [1, 3].

- Utilizzare i pulsanti + [9] e - [6] per impostare il tempo di cottura desiderato [minuti] per il conto alla rovescia.



Il tempo di cottura può essere programmato da 1 a 240 min.

Il tempo impostato lampeggia brevemente, si ode un segnale acustico e sul display [5] viene visualizzato il tempo rimanente [conto alla rovescia]. Inoltre, l'indicatore del timer [7] lampeggia. Durante l'ultimo minuto, i secondi rimanenti vengono visualizzati nel formato "0:ss".

Negli ultimi cinque secondi del conto alla rovescia, viene emesso un segnale acustico: quattro brevi bip seguiti da uno più lungo. Quando il timer è scaduto, l'indicatore del timer [7] e l'indicazione del display [5] si spengono.

7.5 Blocco bambini

La piastra a induzione è dotata di un blocco bambini, per impedire modifiche accidentali delle impostazioni.



Rischio di danni alle persone

Ogni area di cottura [1, 3] è dotata di un blocco bambini separato. Se si desidera impedire ai bambini di giocare con la piastra a induzione, si devono bloccare entrambe le aree di cottura [1, 3]. Controllare anche che gli indicatori [10] siano accesi sia sul pannello di controllo [B] dell'area di cottura sinistra [1] sia sul pannello di controllo [C] dell'area di cottura destra [3]. Nel caso in cui ci si dimenticasse di bloccare una delle aree di cottura, infatti, sussisterebbe il rischio di ustioni, ferite o altri danni.

Come attivare il blocco bambini:

- Toccare il pulsante del blocco bambini  [11] una volta. Si ode un segnale acustico e l'indicatore del blocco bambini [10] si accende. A questo punto, il blocco bambini è attivo.

A questo punto, provando ad accendere la piastra bloccata si sentirà un lungo segnale acustico che segnala che il blocco bambini è attivato. Prima di poter utilizzare nuovamente le aree di cottura [1, 3] sarà necessario disattivare il blocco bambini.

Come disattivare il blocco bambini:

- Tenere premuto il pulsante del blocco bambini  [11] per circa 3 sec. Si ode un segnale acustico e l'indicatore del blocco bambini [10] si spegne. A questo punto, il blocco bambini non è più attivo. È possibile utilizzare normalmente la piastra a induzione.



- Il blocco bambini può essere attivato anche quando la piastra a induzione è spenta.
- Attivando il blocco bambini quando la piastra è accesa, sarà ancora possibile spegnerla. Tutte le altre funzioni, però, risulteranno bloccate.

8. Manutenzione/pulizia

Per evitare la combustione dei residui di cibo, la piastra a induzione deve essere pulita dopo ogni uso.



Rischio di ustioni

- *Prima di pulire il dispositivo, attendere che le aree di cottura [1, 3] siano completamente fredde. In caso contrario, ci si potrebbero procurare scottature.*



Rischio di scossa elettrica

- *Scollegare sempre la spina dalla presa prima di effettuare le operazioni di pulizia. Un eventuale contatto potrebbe provocare scosse elettriche.*
- *Non versare o spruzzare liquidi sulla piastra a induzione o nei fori di ventilazione. Si potrebbero provocare dei cortocircuiti che causerebbero scosse elettriche o ustioni.*



Avvertenza relativa ai danni alla proprietà

Non utilizzare detergenti abrasivi o caustici o strumenti che potrebbero graffiare la superficie, in quanto potrebbero danneggiare le aree di cottura [1, 3].

Pulire le superfici del dispositivo e il cavo d'alimentazione [2] con un panno leggermente inumidito.

Sporco o residui di cibo bruciati sulla superficie delle aree di cottura [1, 3] possono essere rimossi con un raschietto per piastre di vetro e un detergente adatto.

9. Risoluzione dei problemi

Nel caso in cui la piastra a induzione non funzioni normalmente, seguire prima le istruzioni seguenti per cercare di risolvere il problema. Nel caso in cui i successivi suggerimenti non funzionassero, contattare la nostra hotline [fare riferimento a "Informazioni sulla garanzia"].



Rischio di scossa elettrica

Non tentare di riparare da soli il dispositivo.

Problema	Possibile causa	Soluzione
La piastra a induzione non funziona.	Il cavo d'alimentazione [2] non è collegato.	Collegare la spina del cavo d'alimentazione [2] a una presa di rete.
	Il blocco bambini è attivo.	Tenere premuto il pulsante del blocco bambini  [11] per 3 sec per attivare il blocco bambini.
L'area di cottura [1, 3] non si riscalderà.	Non c'è la pentola sull'area di cottura [1 o 3].	Posizionare una pentola sull'area di cottura [1 o 3].
	La pentola non è adatta per la cottura a induzione.	Utilizzare solo pentole adatte alle piastre a induzione.
	È stata accesa l'area di cottura [1, 3] sbagliata.	Accendere l'area di cottura sinistra [1] con il pulsante On/Off  [13] sul pannello di controllo dell'area di cottura sinistra [B]. Accendere l'area di cottura destra [3] con il pulsante On/Off  [13] sul pannello di controllo dell'area di cottura destra [C].
Sul display [5] appare l'errore E0.	Non c'è la pentola sull'area di cottura [1 o 3].	Posizionare una pentola sull'area di cottura [1 o 3].
	È stata accesa l'area di cottura [1, 3] sbagliata.	Accendere l'area di cottura [1 o 3] corretta o spostare la pentola sull'area di cottura [1 o 3] accesa.
	La pentola non è adatta per la cottura a induzione.	Utilizzare solo pentole adatte alle piastre a induzione.
	La pentola ha un diametro troppo piccolo o non è posizionata centralmente sull'area di cottura [1 o 3].	Utilizzare solo pentole con un diametro fra 10 e 22 cm e posizionarle al centro dell'area di cottura [1 o 3].
Sul display [5] appare l'errore E6.	La ventola di cottura non funziona.	Contattare la nostra hotline. Fare riferimento a "Informazioni sulla garanzia".

Problema	Possibile causa	Soluzione
Sul display [5] appare l'errore E1, E2, E3, E4, E7, E8 o Eb.	C'è un problema tecnico.	Contattare la nostra hotline. Fare riferimento a "Informazioni sulla garanzia".

10. Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento

	I dispositivi contrassegnati da questo simbolo sono soggetti alla Direttiva europea 2012/19/EU. Tutti i dispositivi elettrici ed elettronici devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici, presso i centri di smaltimento ufficiali. Evitare danni all'ambiente e pericoli per la salute delle persone smaltendo il dispositivo in maniera appropriata. Per ulteriori informazioni su uno smaltimento appropriato, contattare i locali enti di smaltimento, le autorità competenti o il negozio dove è stato acquistato l'apparecchio.
	Il simbolo di un cassonetto dei rifiuti sbarrato, sulle batterie tradizionali e ricaricabili, indica che non devono essere smaltite con i normali rifiuti domestici, ma devono essere smaltite separatamente. Se le batterie contengono materiali tossici, sotto al simbolo viene riportato il simbolo chimico del materiale tossico, come segue: - Pb: La batteria contiene piombo - Cd: La batteria contiene cadmio - Hg: La batteria contiene mercurio Per legge, le batterie usate devono essere riportate. Le batterie usate possono contenere materiali tossici, che possono danneggiare la salute delle persone o l'ambiente, se non vengono conservate o smaltite correttamente. Inoltre, le batterie contengono importanti materiali grezzi, come ferro, zinco, manganese e nichel, che possono essere riutilizzati. Dopo l'uso, è possibile riportare le batterie a noi o a un punto di raccolta locale (per es. nei negozi o a un punto di raccolta locale) gratuitamente. Attenzione! Le batterie devono essere smaltite, totalmente scariche, negli appositi punti di raccolta differenziata. Nel caso in cui si gettino batterie non completamente scariche, prendere le necessarie precauzioni per prevenire cortocircuiti.

  ES/PT	Smaltire i materiali d'imballaggio in maniera eco-compatibile. I cartoni dell'imballaggio possono essere portati ai cassonetti per la carta o nei punti di raccolta pubblica per essere riciclati. Eventuali pellicole o plastiche contenute nell'imballaggio possono essere portate nei punti di raccolta pubblica per lo smaltimento.
Valido solo per la Francia:    Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil ! "Smistamento semplificato" Il prodotto, gli accessori, il materiale stampato e l'imballaggio sono riciclabili. Sono soggetti a responsabilità avanzata del produttore e vengono smistati e raccolti separatamente.	
 	In caso di smaltimento, prestare attenzione ai simboli sull'imballaggio, contrassegnato con abbreviazioni [a] e numeri [b], i cui significati sono i seguenti: 1-7: plastica / 20-22: carta e cartone / 80-98: materiale composito.
	Il prodotto è conforme ai requisiti delle direttive nazionali della Repubblica Serba in materia.

Valido solo per Spagna e Portogallo:

Separare i materiali da imballaggio e smaltirli nei relativi contenitori per la raccolta differenziata, in base ai simboli sugli imballaggi.



Simbolo	Materiale	Contenuto nei seguenti elementi di imballaggio di questo prodotto
	Polietilene a bassa densità	Fascetta per il cavo d'alimentazione, busta di plastica interna usata come imballaggio della piastra
	Cartone ondulato	Confezione di vendita
	Altro cartone	Inseri di cartone nella confezione di vendita
	Carta	Foglio di carta

11. Note di conformità

Questo dispositivo è conforme ai requisiti di base e ad altri relativi delle direttive EMC Directive 2014/30/EU, Low Voltage Directive 2014/35/EU, ErP Directive 2009/125/EC con l'ordinanza Implementation Ordinance 66/2014, Appendix I, Sections 2 and 2.2 e della direttiva RoHS Directive 2011/65/EU.

La Dichiarazione di conformità UE completa e qualsiasi altra dichiarazione di conformità (ove applicabile) sono disponibili per il download a questo link:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/496534_2504.pdf

Indirizzo di contatto ai sensi del Regolamento sulla sicurezza dei prodotti 2023/988: ce@targa.de

12. Informazioni sulla garanzia

Garanzia di TARGA GmbH

Gentile cliente,

con questo apparecchio riceve 3 anni di garanzia a partire dalla data di acquisto. Nel caso in cui dovesse riscontrare difetti del presente prodotto, Lei gode di diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. Tali diritti non sono in alcun modo limitati dalla garanzia qui di seguito riportata.

Condizioni di garanzia

Il periodo di validità della garanzia ha inizio con la data di acquisto. Conservare lo scontrino fiscale originale come prova d'acquisto. Se entro tre anni dalla data di acquisto dovessero essere riscontrati difetti di materiale o di fabbricazione, il prodotto sarà, a nostra discrezione, riparato o sostituito gratuitamente.

Durata della garanzia e diritti per difetti

La durata della presente garanzia non viene prolungata dalla garanzia legale. Ciò vale anche per i pezzi sostituiti e riparati. Eventuali danni e difetti già presenti al momento dell'acquisto devono essere notificati immediatamente dopo l'apertura della confezione. Allo scadere della garanzia le riparazioni saranno a carico del cliente.

Copertura della garanzia

L'apparecchio è stato accuratamente prodotto nel rispetto di elevati standard qualitativi e controllato scrupolosamente prima della consegna. La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti. La presente garanzia decade se il prodotto viene danneggiato, non utilizzato correttamente o sottoposto a manutenzione. Per un corretto utilizzo del prodotto, attenersi scrupolosamente alle istruzioni descritte nel manuale d'uso. Evitare nel modo più assoluto utilizzi e azioni sconsigliate o segnalate come pericolose nelle istruzioni d'uso. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. In caso di utilizzo improprio, scorretto o violento e in caso di interventi non eseguiti dal nostro centro di assistenza autorizzato, la garanzia è da considerarsi nulla. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Gestione in caso di garanzia

Per una rapida soddisfazione della Sua richiesta, si attenga alle seguenti istruzioni:

- Prima della messa in funzione del prodotto, leggere attentamente la documentazione allegata. Se dovesse presentarsi un problema che non si riesce a risolvere con i mezzi indicati, contattare la nostra assistenza clienti.
- Per ogni richiesta, si prega di custodire come prova d'acquisto lo scontrino fiscale e il codice articolo oppure il numero di serie, se esistente.
- Nel caso in cui non sia possibile trovare una soluzione per via telefonica, tramite la nostra assistenza clienti viene contattata una seconda assistenza, in base alla causa del difetto.
- Su www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali, video dei prodotti e software di installazione. Scansionare questo codice QR per accedere direttamente alla pagina di assistenza di LIDL (www.lidl-service.com): qui è possibile consultare le istruzioni per l'uso inserendo il codice articolo [IAN].



**Assistenza****IT**

Telefono: 800781188

E-Mail: targa@lidl.it**CH**

Telefono: 0800 56 44 33

E-Mail: targa@lidl.ch**MT**

Telefono: 800 62230

E-Mail: targa@lidl.com.mt**IAN: 496534_2504****Produttore**

Considerare che il seguente indirizzo non coincide con l'indirizzo dell'assistenza. Contattare in primo luogo il centro di assistenza sopra indicato.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

GERMANIA

Índice

1. Uso destinado	195
2. Contenido del paquete.....	199
3. Mandos e Indicadores	200
4. Datos técnicos	201
5. Instrucciones de seguridad	201
6. Antes de empezar	218
6.1 Introducción al cocinado por inducción	218
6.2 Utensilios de cocina apropiados.....	218
7. Primeros pasos.....	219
7.1 Instalar y conectar	219
7.2 Uso	219
7.2 Niveles de potencia y potencia eléctrica asociada	222
7.3 Apagar con el temporizador.....	223
7.4 Empleo de la función de cuenta atrás durante la cocción.....	224
7.5 Bloqueo para menores	225
8. Mantenimiento/limpieza	226
9. Resolución de problemas	226
10. Normativa medioambiental e información sobre el desecho.....	228
11. Notas sobre la conformidad	230
12. Información sobre la garantía	231

¡Enhorabuena!

Con la adquisición de esta placa de inducción doble SilverCrest 3500 SID FI, de ahora en adelante "la placa de inducción", ha obtenido un producto de calidad.

Antes de ponerla en funcionamiento, es necesario que se familiarice con su manejo y que lea este manual del usuario detenidamente. Respete todas las instrucciones de seguridad y emplee la placa de inducción solamente tal y como se describe en el manual y solo para los fines que aquí se detallan.

Guarde el manual del usuario en un lugar seguro. Si traspasa la placa de inducción a otra persona, acompáñela siempre de la documentación pertinente.

1. Uso destinado

Esta placa de inducción está diseñada exclusivamente para interiores, para su uso en habitaciones secas y cerradas.

Esta placa de inducción no ha sido diseñada para entornos con altas temperaturas o humedad [p. ej. cuartos de baño] y debe mantenerse libre de polvo.

El producto está diseñado para un uso exclusivamente privado y no para fines comerciales.

La placa de inducción 3500 SID FI sirve para preparar, cocinar y mantener caliente sus platos de comida en ollas compatibles. Es portátil y fácil de manejar gracias al panel de control táctil.

Debe emplear la placa de inducción para fines privados solamente. Cualquier empleo diferente al mencionado no corresponde a su uso destinado.

No se ha diseñado para fines corporativos ni comerciales.

Esto también incluye el uso

- en las cocinas de personal de las tiendas, oficinas u otros lugares de trabajo,
- en casas rurales,
- por los huéspedes de hoteles, hostales y otros alojamientos,
- en pensiones hoteleras.

Este aparato cumple todo lo relacionado en cuanto a la conformidad EC incluyendo la normativa y los estándares pertinentes. Cualquier modificación del aparato que no haya sido recomendada por el fabricante puede provocar que estas normativas ya no se cumplan.

Información sobre cocinas eléctricas domésticas

	Símbolo	Valor
Código de modelo	x	3500 SID FI
Tipo de placa	x	Eléctrica
Número de quemadores y superficies de cocción	x	2
Tecnología de calentamiento [quemadores por inducción y superficies de cocción, quemadores de radiación, planchas]	x	Inducción
Para superficies de cocción y planchas circulares: Diámetro de la superficie útil para cada una de las superficies de cocción eléctricas con una precisión de 5 mm	Ø	22 cm + 22 cm
Para superficies de cocción y planchas no circulares: Longitud y anchura de la superficie útil para cada una de las superficies de cocción eléctricas y planchas eléctricas con una precisión de 5 mm	L A	—
Consumo energético de cada superficie de cocción, por kg	Cocción eléctrica CE	185,5 Wh/kg + 190,1 Wh/kg
Consumo eléctrico por plancha y por kg	Plancha eléctrica CE	187,8 Wh/kg

Forma de verificación:

Este producto ha sido comprobado según la normativa de verificación siguiente:

EN 60350-2: 2018+A1: 2021, aparatos domésticos eléctricos de cocina - Parte 2: Placas de cocción - métodos de medición de las prestaciones.

[Comprobado según la ordenanza de la Unión Europea nº 66/2014, Apéndice I, secciones 2 y 2.2]

Información para la reducción del impacto medioambiental:

Utilice la placa de inducción con ollas compatibles para inducción solamente. No emplee "adaptadores de inducción" dado que estos adaptadores reducen considerablemente la eficiencia energética de las placas de inducción (la temperatura disponible en la olla en relación con la energía empleada) y anulan todas las ventajas de una olla de este tipo. Esto se debe al tipo de transferencia de calor entre la placa adaptadora y la base de la olla. El resultado es un proceso que tarda más y que desperdicia energía.

Posible uso indebido

La placa de inducción no está diseñada para ser controlada con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia o domótica.



¡Peligro de quemaduras!

No coloque otros objetos (p. ej., cubertería, utensilios de cocina, tapas de olla etc.) en las superficies térmicas [1, 3], dado que podrían calentarse mucho y provocar quemaduras.

2. Contenido del paquete

Desembale la placa de inducción. Quite el material de embalaje y compruebe que no falta nada y que ninguna pieza presenta daños. En el caso de que alguna pieza faltase o estuviera dañada, póngase en contacto con el fabricante. Véase "Información sobre la garantía". Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños y recíclalo debidamente.

- Placa de inducción SilverCrest 3500 SID FI
- Guía rápida (el manual de instrucciones detallado está disponible en Internet)

3. Mandos e indicadores

Este Manual del usuario dispone de una portada desplegable. En la contraportada encontrará una ilustración de la placa de inducción con números. A continuación se muestra el significado de los números:

- 1 Superficie térmica izquierda
- 2 Cable de alimentación
- 3 Superficie térmica derecha
- 4 Lados cortos
- B Panel de control para la superficie térmica izquierda
- C Panel de control para la superficie térmica derecha
- 5 Pantalla
- 6 Botón **—**, reducir temporizador/cuenta atrás
- 7 Indicador del temporizador
- 8 Botón táctil del temporizador 
- 9 Botón **+**, incrementar temporizador/cuenta atrás
- 10 Indicador del bloqueo para menores
- 11 Botón del bloqueo para menores 
- 12 Botones táctiles e indicadores para los niveles de potencia **1 a 9**
- 13 Botón de encendido/apagado 
- 14 Indicador de estado
- 15 Botón B, máximo nivel de potencia
- 16 Indicador del máximo nivel de potencia

4. Datos técnicos

Fabricante:	SilverCrest
Nombre del modelo:	3500 SID FI
Tensión de funcionamiento:	220 a 240 Vca, 50/60 Hz
Potencia:	3500 W
	Superficie térmica izquierda [1]: 10 niveles de potencia, 2000 W
	Superficie térmica derecha [3]: 10 niveles de potencia, 1500 W
Pantallas:	3 dígitos con iluminación LED roja cada una
Temporizador:	cuenta atrás de 4 horas en incrementos de 1 minuto
Paneles de control:	Botones táctiles, bloqueo de menores para cada una de las superficies térmicas [1, 3]
Longitud del cable de alimentación:	2,00 m
Diámetro máx. base de sartén/olla:	22 cm
Diámetro mín. base de sartén/olla:	10 cm
Clase de protección II	

5. Instrucciones de seguridad

Antes de utilizar este aparato por primera vez, lea detenidamente las instrucciones correspondientes en este manual y siga todas las advertencias, incluso si está acostumbrado a manejar dispositivos eléctricos y electrodomésticos pequeños de cocina.

Conserve este manual en un lugar seguro para cualquier referencia futura. Si vende o traspasa el producto, acompáñelo siempre del presente manual. La Guía rápida forma parte del producto.

Explicación de los símbolos

En este manual se advierte de posibles riesgos y peligros de la forma siguiente. Algunos de estos símbolos se encuentran en el mismo producto para alertarle de posibles peligros.



¡Peligro de quemaduras!

Este símbolo le advierte de superficies calientes.



¡No tocar!

Esta advertencia sirve para indicarle que no debe tocar las superficies térmicas [1, 3].



¡ADVERTENCIA!

Este símbolo denota información importante para garantizar un manejo seguro del

producto y la seguridad del usuario. Le advierte de riesgos que, en caso de no respetarse, podrían poner en peligro la vida de personas, causar heridas o daños materiales.



¡Peligro de sacudidas eléctricas!

Este símbolo le advierte de riesgos que, en caso de no respetarse, podrían poner en peligro la vida de personas debido a sacudidas eléctricas.



¡Peligro de incendio!

Este símbolo le advierte de que podría provocarse un incendio si no se respetan las instrucciones.



Este símbolo indica más información sobre el tema.



Corriente alterna



Dirección del fabricante

Niños y personas discapacitadas

Esta nevera portátil puede ser empleada por niños mayores de 8 años así como por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o por personas que no tengan conocimiento ni experiencia en su manejo, siempre que dichas personas estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones en cuanto al uso correcto de la nevera portátil y comprendan los riesgos que implica. Este producto no es un juguete. Los niños nunca deben limpiar o reparar el producto si no están bajo supervisión.

Los niños menores que 8 años deben mantenerse alejados del aparato y del cable de alimentación [2].

**ADVERTENCIA: ¡peligro de asfixia!**

El material de embalaje no es un juguete. No deje que los niños jueguen con las bolsas de plástico. Hay peligro de asfixia.

**ADVERTENCIA: ¡objetos que pueden caerse!**

Tome precauciones para que los niños no puedan tirar del cable de alimentación [2] y causar la caída del aparato de la superficie de trabajo. Hay peligro de lesiones.

Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.

Instrucciones de seguridad generales**¡Peligro de quemaduras!**

- *No coloque otros objetos [p. ej., cubertería, utensilios de cocina, tapas de olla etc.] en las superficies térmicas [1, 3], dado que podrían calentarse mucho y provocar quemaduras.*

- *No toque las superficies térmicas [1, 3] si previamente había una olla colocada en ella. Después de retirar la olla, la superficie térmica [1, 3] puede seguir estando muy caliente.*



¡Peligro de incendio!

- *El aceite y la grasa pueden incendiarse cuando se sobrecalientan. Por lo tanto, tenga especial cuidado al calentar aceite o grasa. No deje el aceite o la grasa caliente sin supervisión.*
- ***¡Peligro de explosión!** No intente apagar el aceite o la grasa incendiados con agua. En su lugar, sofoque el fuego tapando la olla/sartén con una tapa adecuada o un plato. Desconecte el enchufe de la toma eléctrica.*

- *¡Peligro de explosión! No caliente líquidos o alimentos contenidos en envases cerrados [p.ej. latas].*
- *No coloque el aparato en superficies textiles tales como un mantel.*
- *No coloque el aparato en superficies metálicas, dado que estas podrían calentarse rápidamente y provocar incendios.*
- *No coloque el aparato debajo de objetos inflamables tales como cortinas.*
- *No tape nunca las ranuras en la parte inferior del producto.*
- *Mantenga una distancia de por lo menos 10 cm a cada lado y por lo menos 60 cm encima del aparato para garantizar una refrigeración adecuada.*
- *Antes de limpiar el aparato, espere hasta que las superficies térmicas [1, 3] se hayan*

enfriado completamente. De lo contrario, corre el riesgo de quemarse.



¡Peligro de sacudidas eléctricas!

- *La carcasa de la placa de inducción y el cable de alimentación [2] no deben quedar dañados de ninguna forma. No cambie nunca un cable de alimentación [2] dañado, sino que póngase en contacto con nuestra línea de atención posventa [consulte la sección "Información sobre la garantía"]. Si la carcasa o el cable de alimentación [2] están dañados, corre el riesgo de sufrir una sacudida eléctrica.*
- *No abra la carcasa de la placa de inducción, dado que no contiene componentes que requieran una reparación ni mantenimiento por parte*

del usuario. En caso de abertura de la carcasa corre el riesgo de sufrir una sacudida eléctrica.

- *Si observa humo, ruidos u olores extraños, apague el aparato inmediatamente y desenchufe el cable de alimentación de la toma eléctrica. En tal caso, deje de utilizar el aparato y haga que un técnico lo revise. No inhale el humo procedente de un posible incendio del aparato. Si inhala humo sin querer, acuda inmediatamente a un médico. La inhalación de humo puede ser nociva para la salud.*
- *Asegúrese de que el cable de alimentación [2] no se dañe a causa de bordes afilados o puntos calientes. No enrolle el cable de alimentación [2] en la placa de inducción.*

- *Asegúrese de que el cable de alimentación [2] no quede atrapado ni aplastado.*
- *Incluso al estar apagada, la placa de inducción no queda completamente desconectada de la red eléctrica. Para desconectarla por completo de la red eléctrica, desconecte el enchufe de la toma eléctrica.*
- *Para desconectar el producto de la alimentación eléctrica, tire siempre del enchufe y nunca del cable de alimentación [2].*
- *Ante cualquier problema, si prevé que no va a emplear el aparato, antes de limpiarlo o en case de tormenta, desenchufe siempre el cable de alimentación de la toma eléctrica.*

- *Si aprecia daños visibles en la placa de inducción o en el cable de alimentación [2], apague el aparato, desconecte el enchufe de la toma eléctrica y póngase en contacto con el servicio posventa [consulte la sección "Información sobre la garantía"].*
- *Solo debe conectar la placa de inducción a una toma eléctrica debidamente instalada y fácilmente accesible. Además, la tensión de la red eléctrica debe coincidir con la indicada en la etiqueta de características. Después de conectar el aparato, la toma eléctrica debe permanecer fácilmente accesible de manera que pueda desconectar el enchufe rápidamente en caso de emergencia.*

- *No sumerja la placa de inducción, el cable de alimentación [2] o el enchufe eléctrico en agua u otros líquidos. Si entran líquidos en el producto, desconecte el enchufe de la toma eléctrica inmediatamente y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente [consulte la sección "Información sobre la garantía"].*
- *Si la placa de vidrio de las superficies térmicas [1, 3] tiene grietas o está rota, apague el dispositivo y desconéctelo de la toma eléctrica para evitar sacudidas eléctricas. Si la superficie está quebrada, apague el aparato para evitar sacudidas eléctricas.*



¡Peligro de campos electromagnéticos!

Los dispositivos médicos (marcapasos, ayudas de audición, etc.) pueden resultar interferidos y dañados por campos electromagnéticos. Mantenga en todo

momento la distancia de seguridad recomendada por el fabricante del aparato en cuestión.



¡Daños de campos electromagnéticos!

Mantenga la placa de inducción a por lo menos 1 m de distancia de dispositivos que puedan verse afectados por campos electromagnéticos [p.ej. medios de almacenamiento magnéticos, dispositivos electrónicos, relojes etc.].



Advertencia ante posibles daños materiales

- *No caliente ollas vacías, dado que podrían sobrecalentarse rápidamente y dañarse tanto la olla como el aparato.*
- *No exponga la placa de inducción a vibraciones, dado que podrían causar roturas al cristal de las superficies térmicas [1, 3].*

- *No deje que la placa de inducción se caiga. Si el cristal se rompe, existe el riesgo de lesiones.*
- *Recuerde siempre la carga de peso máximo de la placa de inducción [tenga especial cuidado al preparar sopas y estofados]. El peso de ambas ollas y el contenido no debe superar los 10 kg.*
- *La placa de inducción se puede dañar si intenta rascar caramelo pegado. Si se esparce por la placa comida rica en azúcar, retírela antes de que se enfríe. En general debería quitar cualquier resto de comida esparcida de inmediato.*
- *No emplee detergentes abrasivos o astringentes ni herramientas que puedan rascar la superficie. De lo contrario, las superficies térmicas [1, 3] se podrían dañar.*

- *La placa de inducción lleva unas patas antideslizantes de plástico. Si fuera necesario, coloque algo debajo del aparato, dado que algunas superficies de trabajo se tratan con detergentes que pueden atacar o incluso disolver las patas de plástico.*
- *Solo debe levantar y transportar la placa de inducción sujetándola con las dos manos de los dos lados cortos [4].*



Cable de alimentación

- *Sujete el cable de alimentación [2] siempre por el enchufe y nunca tire del cable de alimentación [2] en sí.*
- *No coloque el aparato, muebles u otros objetos pesados encima del cable de alimentación [2] y procure que no se pise el cable.*

- *No haga nudos con el cable de alimentación [2] ni lo ate con otros cables. Instale los cables de forma que nadie pueda tropezar y que no obstruyan el camino.*
 - *No utilice adaptadores ni alargadores que no cumplan las normas de seguridad vigentes en su país, ni modifique el cable de alimentación [2] por su cuenta.*
 - *Si el cable de alimentación [2] de este aparato sufre daños, debe sustituirlo por otro del mismo fabricante, del servicio de atención al cliente o de un técnico cualificado para evitar cualquier peligro.*
- ① *Para cambiar el ajuste del producto a 50 o 60 Hz no se requiere ninguna acción por parte del usuario. El producto se ajusta automáticamente en 50 o en 60 Hz.*

La placa de inducción no está diseñada para ser controlada con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia o domótica.

6. Antes de empezar

Extraiga el aparato del embalaje. Primero, compruebe que en el contenido del paquete no falte nada y que ninguna pieza presente daños de transporte [consulte la sección "2. Contenido del embalaje"]. Si alguno de los artículos faltara o estuviera dañado, póngase en contacto con nuestra línea de atención al cliente [consulte la sección "Información sobre la garantía"]. Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños y recícelo debidamente.

6.1 Introducción al cocinado por inducción

El uso de una placa de inducción para cocinar difiere un poco del funcionamiento de otras placas convencionales. El calor se genera por un campo electromagnético en la base de la olla o sartén y no a través de resistencias eléctricas en la placa. De esta forma se ahorra energía y se reducen los tiempos de cocinado. Pero es preciso que emplee una batería de cocina compatible con la tecnología de inducción y que tenga una base ferromagnética.

A elevada potencia, el contenido de la olla o sartén se calienta mucho más rápido. Igualmente, reacciona más directamente al bajar la temperatura. Así, podemos decir que la cocina de inducción funciona de forma similar a una cocina de gas. Como regla general: Cuanto más fina sea la base de la olla, más rápida será la reacción del sistema ante cambios del nivel de potencia.

Para optimizar el rendimiento calorífico (y por lo tanto el consumo eléctrico) conviene emplear una olla que sea lo más ancha y lo más baja posible. Esto quiere decir que una olla ancha y baja es más económica y eficiente que una olla alta y de un diámetro más pequeño.

6.2 Utensilios de cocina apropiados

Utilice solamente utensilios de cocina ferromagnéticos aptos para placas de inducción. Normalmente vienen etiquetados como tales en las tiendas. Todo utensilio de cocina fabricado con metales no ferromagnéticos [aluminio, cobre, etc.] y otros materiales [p.ej. cerámica, porcelana, vidrio etc.] no es compatible.

La base de la olla o sartén debe quedar colocada en horizontal sobre la zona térmica [1, 3], ser plana y tener un diámetro entre 10 y 22 cm.



Si la olla o sartén no tiene el diámetro adecuado o está fabricada de un material no compatible, la zona térmica [1, 3] se apaga automáticamente. Cada 2 segundos suena una señal acústica y en la pantalla [5] aparece el error E0. A continuación, puede volver a colocar la olla o sartén en la zona térmica [1, 3] en los 60 segundos siguientes y seguir cocinando sin más intervención. Si no lo hace, pasados unos 60 segundos, la señal acústica se detiene y la zona térmica [1, 3] se apaga.

7. Primeros pasos

7.1 Instalar y conectar

Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, antideslizante y seca.



¡Peligro de incendio!

- *No coloque el aparato en superficies textiles tales como un mantel.*
- *No coloque el aparato en superficies metálicas, dado que estas podrían calentarse rápidamente y provocar incendios.*
- *No coloque el aparato debajo de objetos inflamables tales como cortinas.*
- *No tape nunca las ranuras en la parte inferior del producto. Mantenga una distancia de por lo menos 10 cm a cada lado y por lo menos 60 cm encima del aparato para garantizar una refrigeración adecuada.*



Advertencia ante posibles daños materiales

- *Solo debe levantar y transportar la placa de inducción sujetándola con las dos manos de los dos lados cortos [4].*
- *Solo debe levantar y transportar la placa de inducción sujetándola con las dos manos de los dos lados cortos [4].*

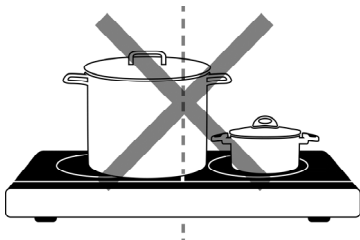
7.2 Uso

Aunque visualmente las dos superficies térmicas [1 y 3] sean iguales y tengan el mismo diámetro, la zona térmica izquierda [1] tiene más potencia y, por lo tanto, calentará la misma cantidad de alimentos en menos tiempo o los alimentos pueden quemarse más fácilmente.

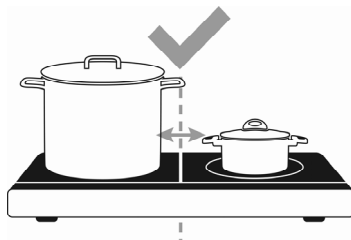


- *Si apaga la placa de inducción y la temperatura de la superficie de las zonas térmicas [1, 3] es superior a 60 °C, en la pantalla [5] se muestra "H". Si la temperatura es inferior a 60 °C, en la pantalla [5] se muestra "L".*
- *Si retira la olla o sartén de la placa de inducción mientras esté encendida, en la pantalla [5] se muestra "E0" y suena una señal acústica cada 2 segundos. La señal acústica deja de sonar después de unos 60 segundos. La pantalla [5] de la zona térmica [1, 3] correspondiente sigue indicando "H" mientras que la temperatura de la superficie térmica [1, 3] sea superior a 60 °C. Cuando la temperatura descienda por debajo de los 60 °C, en la pantalla [5] de la zona térmica [1, 3] se muestra "L". También es posible que el ventilador siga funcionando hasta un minuto más.*
- *La única forma de ocultar los símbolos "H" y "L" de la pantalla [5] es desconectando el suministro eléctrico del aparato o volviendo a encender la placa de inducción.*

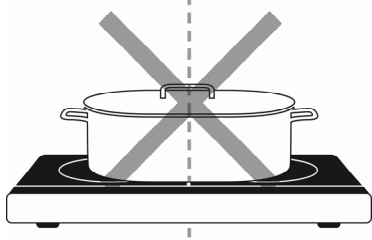
1. Conecte el cable de alimentación [2] de la placa de inducción a una toma eléctrica. Se escucha una señal acústica y en la pantalla [5] de la zona térmica [1, 3] se indica "L" o "H" en función de la temperatura.
2. Coloque una olla o sartén en una de las superficies térmicas [1, 3].



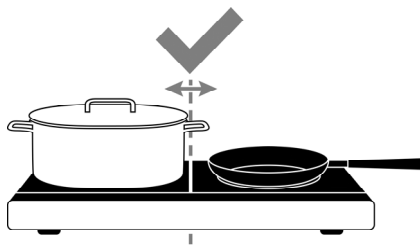
Coloque el utensilio de cocina centrado en la superficie térmica [1 o 3].



Diámetro de la base entre 10 y 22 cm



No utilice ambas superficies térmicas [1, 3] con solo un utensilio de cocina.



Advertencia ante posibles daños materiales

- *La olla o sartén que vaya a emplear debe ser apta explícitamente para placas de inducción. No emplee otros tipos de ollas o sartenes (p. ej. de cerámica).*
- *Recuerde siempre la carga de peso máximo de la placa de inducción (tenga especial cuidado al preparar sopas y estofados). El peso de ambas ollas y el contenido no debe superar los 10 kg.*
- *Asegúrese de que tanto la batería de cocina como la superficie de la zona térmica [1, 3] están completamente secas y libres de grasa. De lo contrario, puede generarse presión de vapor entre la batería de cocina y la superficie de la placa durante la cocción, lo que puede hacer que la batería entre en vibración y se desplace. Esto conlleva el riesgo de que la batería de cocina resbale y vuelque o se caiga.*

3. Toque el botón de encendido/apagado  [13] de la zona térmica [1, 3] deseada para encenderla. En la pantalla [5] aparece la indicación "ON" y se escucha una señal acústica.
4. Utilice los botones táctiles [12] para ajustar el nivel de potencia deseado o toque el botón del máximo nivel de potencia **B** [15] para utilizar la máxima potencia de cocción.



Cuando está encendida la placa de inducción, también funciona el ventilador de refrigeración y la placa de inducción puede zumbar ligeramente al calentar la olla o sartén. Esto no es un mal funcionamiento.



¡Peligro de quemaduras!

No toque la superficie térmica [1, 3] si previamente había una olla colocada en ella.

Después de retirar la olla, la superficie térmica [1, 3] puede seguir estando muy caliente.



*Puede pulsar el botón del máximo nivel de potencia **B** [15] para seleccionar el máximo nivel de potencia. En este caso se enciende el indicador del máximo nivel de potencia [16]. Si fuera necesario, con los botones táctiles de los niveles de potencia [12] puede ajustar el nivel de potencia en cualquier momento [por ejemplo, cuando los alimentos comiencen a hervir].*



¡Peligro de incendio!

- *El aceite y la grasa pueden incendiarse cuando se sobrecalientan. Por lo tanto, tenga especial cuidado al calentar aceite o grasa. No deje el aceite o la grasa caliente sin supervisión.*
- **¡Peligro de explosión!** *No intente apagar el aceite o la grasa incendiados con agua. En su lugar, sofóque el fuego tapando la olla/sartén con una tapa adecuada o un plato. Desconecte el enchufe de la toma eléctrica.*

5. Prepare su comida. Si fuera necesario, puede ajustar el nivel de potencia con los botones táctiles de los niveles de potencia [12].
6. Cuando haya terminado, apague la zona térmica [1 o 3] correspondiente. Para ello, toque el botón de encendido/apagado  [13] de la zona térmica [1, 3]. Se escucha una señal acústica y en la pantalla [5] se indica "L" o "H" en función de la temperatura.



Advertencia ante posibles daños materiales

El ventilador se controla parcialmente por temperatura, es decir, mientras la superficie de cristal exceda una cierta temperatura, el ventilador sigue funcionando, incluso cuando la superficie térmica [1, 3] esté apagada. También es posible que el ventilador vuelva a ponerse en marcha cuando vuelva a superarse la temperatura definida, eso es, cuando coloque en una olla caliente en la superficie térmica [1, 3]. Por lo tanto, no desenchufe el aparato del suministro eléctrico mientras en la superficie térmica [1, 3] se encuentren ollas o sartenes calientes.



- *Si apaga la placa de inducción y la temperatura de la superficie de las zonas térmicas [1, 3] es superior a 60 °C, en la pantalla [5] se muestra "H". Si la temperatura es inferior a 60 °C, en la pantalla [5] se muestra "L".*
- *Si retira la olla o sartén de la zona térmica [1, 3] mientras esté encendida, en la pantalla [5] se muestra "E0" y suena una señal acústica cada 2 segundos. Puede volver a*

colocar la olla o sartén en la zona térmica [1, 3] en los 60 segundos siguientes y seguir cocinando sin más intervención. Si no lo hace, pasados unos 60 segundos, la señal acústica se detiene y la zona térmica [1, 3] correspondiente se apaga. La pantalla [5] de la zona térmica [1, 3] correspondiente sigue indicando "H" mientras que la temperatura de la superficie térmica [1, 3] sea superior a 60 °C. Cuando la temperatura descienda por debajo de los 60 °C, en la pantalla [5] de la zona térmica [1, 3] se muestra "L". También es posible que el ventilador siga funcionando hasta un minuto más.

- La única forma de ocultar los símbolos "H" y "L" de la pantalla [5] es desconectando el suministro eléctrico del aparato o volviendo a encender la placa de inducción.
- Aproximadamente 2 horas después del último manejo (por ejemplo, del ajuste de potencia), el aparato se apaga de forma automática y se escucha una señal acústica. No obstante, si ha programado el temporizador, éste obtendrá la prioridad y el aparato se apaga después del tiempo establecido.

7.2 Niveles de potencia y potencia eléctrica asociada

A continuación se resumen los diferentes niveles de potencia junto con el consumo eléctrico en vatios.

Superficie térmica izquierda [1]		Superficie térmica derecha [3]	
Nivel	Potencia [vatios]	Nivel	Potencia [vatios]
1	200	1	200
2	400	2	400
3	600	3	600
4	800	4	800
5	1000	5	1000
6	1200	6	1100
7	1400	7	1200
8	1600	8	1300
9	1800	9	1400
B	2000	B	1500

7.3 Apagar con el temporizador

Puede programar el temporizador para que la placa de inducción se apague automáticamente después de un cierto tiempo.

1. Mientras esté cocinando, mantenga pulsado el botón táctil del temporizador  [8] de la zona térmica [1, 3] para programar el temporizador asociado a dicha zona térmica [1, 3].



Atención

¡No confunda el temporizador de apagado con la función de cuenta atrás! Esta última solamente es un contador. Cuando llegue a cero, la placa de inducción no se apaga. La función de cuenta atrás se reconoce por el parpadeo del indicador del temporizador [7] y se activa con una sola pulsación del botón táctil del temporizador  [8]. Para activar el temporizador de apagado, mantenga pulsado el botón del temporizador  [8] durante unos 3 segundos.

2. Pulse los botones + [9] y – [6] para ajustar el tiempo de cocción deseado [minutos] antes de que la zona térmica [1 o 3] se apague.



Puede programar un tiempo de cocción entre 1 y 240 minutos.

El tiempo ajustado parpadea brevemente, se escucha una señal acústica y en la pantalla [5] se muestra el tiempo restante. Además, se enciende el indicador del temporizador [7]. Durante el último minuto, los segundos faltantes se muestran en el formato "0:ss".

Cuando el temporizador llegue a cero, la zona térmica correspondiente [1, 3] se apaga automáticamente. Suena una señal acústica.



Para apagar la zona térmica [1 o 3] manualmente antes de que haya pasado el tiempo programado, toque el botón de encendido/apagado  [13].

7.4 Empleo de la función de cuenta atrás durante la cocción

Puede emplear la función de cuenta atrás para controlar el tiempo de cocción de algunos ingredientes en concreto.



Atención

¡La cuenta atrás no es un temporizador de apagado! Solamente es un contador. Cuando llegue a cero, la placa de inducción no se apaga (sus alimentos puede quedarse quemados o demasiado hechos). La función de cuenta atrás se reconoce por el parpadeo del indicador del temporizador [7].

1. Mientras esté cocinando, pulse el botón táctil del temporizador  [8] de la zona térmica [1, 3] deseada para programar la cuenta atrás asociada a dicha zona térmica [1, 3].
2. Pulse los botones + [9] y – [6] para ajustar el tiempo de cocción deseado (minutos) con la cuenta atrás.



Puede programar un tiempo de cocción entre 1 y 240 minutos.

El tiempo ajustado parpadea brevemente, se escucha una señal acústica y en la pantalla [5] se muestra el tiempo restante. Además, parpadea el indicador del temporizador [7]. Durante el último minuto, los segundos faltantes se muestran en el formato "0:ss".

Durante los últimos cinco segundos de la cuenta atrás suena una señal acústica: cuatro pitidos cortos seguidos de uno más largo. Cuando el tiempo ajustado haya transcurrido, el indicador del temporizador [7] y la indicación en pantalla [5] se apagan.

7.5 Bloqueo para menores

La placa de inducción incorpora un bloqueo para que los ajustes no puedan ser cambiados accidentalmente por los niños.



Peligro de lesiones

Hay un bloqueo de menores separado para cada zona térmica [1, 3]. Si desea evitar que los niños sufran un accidente con la placa de inducción, tendrá que bloquear ambas zonas térmicas [1, 3]. Asegúrese de que ambos indicadores [10] del panel de control [B] de la zona térmica izquierda [1] y del panel de control [C] de la zona térmica derecha [3] están encendidos. Si usted se olvida de bloquear una de las zonas térmicas, hay riesgo de quemaduras, lesión u otros daños.

Cómo activar el bloqueo de menores:

1. Toque el botón del bloqueo para menores  [11] una vez. Suena una señal acústica y se ilumina el indicador del bloqueo para menores [10]. Ahora estará activado el bloqueo para menores.

Si ahora intenta encender la placa de inducción bloqueada, escuchará una señal acústica larga para indicarle que el bloqueo para menores está activado. Primero tendrá que desactivar el bloqueo de menores antes de poder volver a utilizar la superficie térmica [1 o 3].

Cómo desactivar el bloqueo de menores:

1. Mantenga pulsado el botón del bloqueo para menores  [11] durante aprox. 3 segundos. Suena una señal acústica y el indicador del bloqueo para menores [10] se apaga. Ahora estará nuevamente desactivado el bloqueo para menores. Puede emplear la placa de inducción como de costumbre.



- También puede activar el bloqueo para menores cuando la placa de inducción está apagada.
- Si activa el bloqueo para menores cuando la placa de inducción está encendida, todavía podrá apagarla. Sin embargo, todas las demás funciones quedarán bloqueadas.

8. Mantenimiento/limpieza

Para evitar que haya residuos de comida que se quemen, limpie la placa de inducción después de cada empleo.



¡Peligro de quemaduras!

- *Antes de limpiar el aparato, espere hasta que las superficies térmicas [1, 3] se hayan enfriado completamente. De lo contrario, corre el riesgo de quemarse.*



¡Peligro de sacudidas eléctricas!

- *Desconecte el enchufe de la toma eléctrica antes de limpiar el aparato. De lo contrario corre el riesgo de recibir una sacudida eléctrica.*
- *No aplique líquidos ni aerosoles en la placa de inducción o a través de las ranuras de ventilación. Esto podría causar cortocircuitos que a su vez pueden causar sacudidas eléctricas o incendios.*



Advertencia ante posibles daños materiales

No emplee detergentes abrasivos o astringentes ni herramientas que puedan rasgar la superficie. De lo contrario, las zonas térmicas [1 y 3] se podrían dañar.

Limpie las superficies de la carcasa y el cable de alimentación [2] con un paño ligeramente humedecido.

Los residuos alimenticios quemados y la suciedad encima de las zonas térmicas [1, 3] se pueden eliminar con un rascador para placas de vitrocerámica y un detergente correspondiente.

9. Resolución de problemas

Si su placa de inducción no funciona como de costumbre, primero siga las instrucciones siguientes para intentar resolver el problema. Si después de seguir estos consejos el fallo persiste, póngase en contacto con nuestra línea de atención al cliente [consulte la sección "Información sobre la garantía"].



¡Peligro de sacudidas eléctricas!

No intente reparar el aparato por su cuenta.

Problema	Causa posible	Solución
La placa de inducción no funciona.	El cable de alimentación [2] no está conectado.	Conecte el cable de alimentación [2] a una toma eléctrica.
	El bloqueo para menores está activado.	Mantenga pulsado el botón del bloqueo para menores $\ominus$ [11] durante 3 segundos para desactivar el bloqueo para menores.
La superficie térmica [1, 3] no se calienta.	No hay ninguna olla o sartén en la superficie térmica [1 o 3].	Coloque una olla o sartén en la superficie térmica [1 o 3].
	La olla o sartén que intenta emplear no es apta para placas de inducción.	Utilice solamente utensilios de cocina aptos para placas de inducción.
	Ha encendido la superficie térmica [1 o 3] equivocada.	Encienda la zona térmica izquierda [1] con el botón de encendido/apagado $\cup$ [13] del panel de control izquierdo [B]. Encienda la zona térmica derecha [3] con el botón de encendido/apagado $\cup$ [13] del panel de control derecho [C].
En la pantalla [5] se indica el error E0.	No hay ninguna olla o sartén en la superficie térmica [1 o 3].	Coloque una olla o sartén en la superficie térmica [1 o 3].
	Ha encendido la superficie térmica [1 o 3] equivocada.	Encienda la zona térmica [1 o 3] correcta o desplace la olla a la zona térmica [1 o 3] que acaba de encender.
	La olla o sartén que intenta emplear no es apta para placas de inducción.	Utilice solamente utensilios de cocina aptos para placas de inducción.
	El diámetro de la olla o sartén es demasiado pequeño o no la ha centrado en la superficie térmica [1 o 3].	Emplee ollas y sartenes con un diámetro de base entre 10 y 22 cm solamente y céntrelos en la superficie térmica [1 o 3].
En la pantalla [5] se indica el error E6.	El ventilador de refrigeración se ha estropeado.	Póngase en contacto con nuestra línea directa. Véase "Información sobre la garantía".

Problema	Causa posible	Solución
En la pantalla [5] se indica el error E1, E2, E3, E4, E7, E8 o Eb.	Hay un problema técnico.	Póngase en contacto con nuestra línea directa. Véase "Información sobre la garantía".

10. Normativa medioambiental e información sobre el desecho

	Los aparatos señalizados con este símbolo están sujetos a la Directiva Europea 2012/19/EU. Todo aparato eléctrico o electrónico debe ser desechado por separado de la basura doméstica y en los puntos limpios municipales. Participe activamente en la protección del medio ambiente y de su propia salud respetando las normas de desecho de los aparatos usados. Para más información sobre el desecho y reciclaje, póngase en contacto con las autoridades pertinentes, los puntos limpios o la tienda donde adquirió el producto.
	El símbolo de la papelera con ruedas tachada sobre las pilas o baterías tradicionales y recargables indica que no pueden desecharse junto con la basura doméstica común, sino que deben eliminarse por separado. Cuando las pilas o baterías contienen materiales tóxicos, se reflejará el símbolo químico del material tóxico debajo del símbolo de la papelera, donde: - Pb: indica que la pila o batería contiene plomo - Cd: indica que la pila o batería contiene cadmio - Hg: indica que la pila o batería contiene mercurio Usted está obligado por ley a devolver las pilas o baterías gastadas. Las pilas o baterías antiguas pueden contener materiales tóxicos que pueden ser perjudiciales para la salud o el medio ambiente si no se almacenan o desechan adecuadamente. Asimismo, las pilas o baterías pueden contener materias primas de importancia, como hierro, zinc, manganeso y níquel, las cuales pueden reutilizarse. Tras el uso, podrá traernos las pilas o baterías o llevarlas a un punto de recogida local (p. ej., tiendas minoristas o un punto de recogida local) sin coste alguno. Las pilas deben depositarse en estado totalmente descargado en los puntos de recogida habilitados para baterías y pilas usadas. Si desea desechar pilas no descargadas, debe tomar medidas de protección contra cortocircuitos.

  ES/PT	Recicle también el material de embalaje de forma respetuosa con el medioambiente. Los cartones pueden depositarse en los contenedores correspondientes o en los puntos de reciclaje públicos. Los materiales plásticos de este embalaje deben depositarse en los puntos limpios públicos.
Solo para Francia:  FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE   FR    FR Cet appareil se recycle À DÉPOSER EN MAGASIN  OU À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE  Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil ! “Clasificación facilitada” El producto, los accesorios, los materiales impresos y el material de embalaje son reciclables. Todos ellos están sujetos a la responsabilidad ampliada del fabricante y deben clasificarse y desecharse por separado.	
	Tenga en cuenta el etiquetado del material de embalaje a la hora de desecharlo. Las abreviaturas [a] y los números [b] significan lo siguiente:
	1-7: plástico / 20-22: papel y cartón / 80-98: materiales compuestos.
	Este producto cumple los requisitos de las Directivas nacionales de la República de Serbia.

Solo para España y Portugal:

Por favor, separe el material de embalaje y deséchelo en los contenedores de recogida correspondientes de acuerdo con los símbolos del embalaje:



Símbolo	Material	Contenido en los siguientes componentes del embalaje del producto
	Polietileno de baja densidad	Brida con alambre para el cable de alimentación, bolsa de plástico interior de protección de la placa de cocción
	Cartón corrugado	Paquete de venta del producto
	Otro tipo de cartón	Piezas de cartón en el paquete de venta
	Papel	Hoja de papel

11. Notas sobre la conformidad

Este aparato cumple los requisitos básicos y otros requisitos relevantes de la Directiva de compatibilidad electromagnética 2014/30/EU, de la Directiva de Baja Tensión 2014/35/EU, de la Directiva ErP 2009/125/EC con la Ordenanza de implementación 66/2014, Apéndice I, Secciones 2 y 2.2 así como de la Directiva RoHS 2011/65/EU.

Puede descargarse la declaración de conformidad de la UE completa y cualquier otra declaración de conformidad (si procede) en el siguiente enlace:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/496534_2504.pdf

Dirección de contacto de acuerdo con el Reglamento 2023/988 sobre la seguridad de los productos: ce@targa.de

12. Información sobre la garantía

Garantía de TARGA GmbH

Muy estimado cliente, muy estimada cliente:

Este aparato tiene 3 años de garantía a partir de la fecha de compra. Recuerde que, si detecta desperfectos en este aparato, usted tiene derechos legales respecto al vendedor del producto. La garantía que se detalla a continuación no limita en modo alguno esos derechos legales.

Condiciones de garantía

El plazo de garantía empieza a partir de la fecha de compra. Guarde el comprobante de caja original en un lugar seguro, puesto que lo necesitará para acreditar que hizo la compra. Si el producto sufre un defecto de material o de fabricación dentro de este periodo de tres años a partir de la fecha de compra, nos haremos cargo de la reparación o sustitución gratuitas del producto, de acuerdo con nuestro propio criterio.

Plazo de garantía y reclamaciones legales

La prestación de la garantía no alarga el plazo de garantía. Esto es válido también para las piezas sustituidas y reparadas. Los daños y desperfectos que ya existían al adquirir el producto deben notificarse inmediatamente después de quitar el embalaje. Una vez finalizado el plazo de garantía, todas las reparaciones son de pago.

Volumen de la garantía

El aparato ha sido fabricado en conformidad con las normas de calidad más exigentes y ha sido revisado minuciosamente antes de entregarse. La prestación de garantía cubre los defectos de material y de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto que estén expuestas a desgaste habitual, pudiendo ser consideradas piezas de desgaste, ni tampoco los daños en las piezas frágiles, como interruptores, baterías o componentes de cristal. La garantía quedará invalidada si el producto resulta dañado, se utiliza incorrectamente o es manipulado. Para utilizar el producto correctamente deben respetarse todas las instrucciones contenidas en el manual de instrucciones. Debe evitarse expresamente cualquier finalidad de uso o manejo que difiera de lo recomendado o que esté contraindicado en el manual de instrucciones. El producto está diseñado únicamente para el uso particular, y no para el uso comercial o industrial. El manejo incorrecto e inadecuado, el uso de la fuerza bruta y las intervenciones no realizadas por uno de nuestros centros de servicio autorizados invalidarán la garantía. La reparación o sustitución del producto no dan lugar a ningún plazo de garantía nuevo.

Procesamiento de la garantía

Para que su solicitud se tramite lo más rápido posible, proceda de la siguiente manera:

- Antes de poner en marcha el producto, lea detenidamente la documentación adjunta. Si experimenta algún problema y no puede solucionarlo con ayuda de esas instrucciones, llame a nuestro servicio de atención al cliente.
- Siempre que vaya a realizar una consulta, tenga preparado el comprobante de caja y la referencia o el número de serie del aparato para poder acreditar la compra.
- Si no fuera posible solucionar el problema por teléfono, y dependiendo de la causa del mismo, nuestro servicio de atención al cliente le pasará con otro servicio técnico.
- Desde la web de www.lidl-service.com podrá descargarse tanto este como muchos otros manuales, vídeos de productos y softwares de instalación. Este código QR le llevará directamente a la página de LIDL Service (www.lidl-service.com) donde, introduciendo el número de artículo (IAN), podrá abrir sus instrucciones de uso.



**Servicio****ES**

Teléfono: 900 984 989

E-Mail: targa@lidl.es**IAN: 496534_2504****Fabricante**

Tenga presente que los siguientes datos no pertenecen a servicio técnico. En primer lugar, póngase en contacto con el centro de servicio indicado.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ALEMANIA

Índice

1. Fins a que se destina	235
2. Conteúdo da embalagem	238
3. Controlos e Indicadores.....	239
4. Especificações técnicas	240
5. Instruções de segurança	240
6. Antes de começar	256
6.1 Introdução à cozedura por indução	256
6.2 Recipientes e utensílios adequados	256
7. Os primeiros passos	257
7.1 Instalar e ligar.....	257
7.2 Utilização	257
7.2 Níveis de energia e respetiva potência elétrica.....	260
7.3 Desligar utilizando o temporizador.....	261
7.4 Utilizar a função de contagem decrescente ao cozinhar	262
7.5 Bloqueio para crianças	263
8. Manutenção/limpeza	264
9. Resolução de problemas.....	264
10. Regulamentos ambientais e informação de descarte.....	266
11. Notas relativas à conformidade	268
12. Informação relativa à garantia.....	269

Parabéns!

Ao adquirir a placa de indução dupla SilverCrest 3500 SID FI, de agora em diante referida como "placa de indução", optou por um produto de qualidade.

Antes de a utilizar pela primeira vez, familiarize-se com a forma como a placa de indução funciona, e leia completa e cuidadosamente estas instruções de utilização. Assegure-se que segue as instruções de segurança, e utilize a placa de indução apenas da forma descrita nas instruções de utilização, e para o fim a que se destina.

Guarde estas instruções de utilização num local seguro. Se oferecer ou vender a placa de indução a outrem, assegure-se que inclui com ela todos os documentos relevantes.

1. Fins a que se destina



Esta placa de indução apenas deve ser utilizada em ambientes fechados, secos e isolados.

Esta placa de indução não foi concebida para ser utilizada em ambientes com temperatura ou humidade elevadas (por exemplo, casas de banho), e deve ser mantida sem pó.

O produto foi concebido para utilização privada, não para fins comerciais.

A placa de indução 3500 SID FI pode ser utilizada para preparar e cozinhar alimentos e mantê-los quentes em panelas adequadas para o efeito. É portátil e fácil de utilizar, graças ao painel de controlo sensível ao toque.

Utilize a placa de indução apenas para fins privados. O produto não se destina a fins diferentes dos acima mencionados.

Ele não foi concebido para utilização empresarial ou comercial.

Isto inclui também as seguintes aplicações:

- em cozinhas para funcionários em lojas, escritórios ou outros ambientes de trabalho,
- em casas de campo para turismo de habitação,
- por clientes em hotéis, motéis e outras instalações residenciais,
- em estabelecimentos para alojamento com pequeno almoço (bed and breakfast).

Este eletrodoméstico adere a todas as normas e padrões relevantes relativos à conformidade CE. Modificações à placa de indução não recomendadas pelo fabricante podem fazer com que ela deixe de estar em conformidade com estes padrões.

Informação relativa a placas elétricas

	Símbolo	Valor
Código do modelo	x	3500 SID FI
Tipo de placa	x	Elétrica
Número de zonas de aquecimento e superfícies de cozedura	x	2
Tecnologia de aquecimento [superfícies de cozedura por indução ou radiação, placas de aquecimento]	x	Indução
Para superfícies de cozedura e placas de aquecimento circulares: Diâmetro da área útil de cada superfície de cozedura eletricamente aquecida, com uma precisão de 5 mm.	Ø	22 cm + 22 cm
Para superfícies de cozedura e placas de aquecimento não circulares: Comprimento e largura da área útil de cada superfície de cozedura eletricamente aquecida e cada placa de aquecimento eletricamente aquecida, com uma precisão de 5 mm.	L A	—
Consumo de energia de cada superfície de cozedura, por kg	Cozedura elétrica da CE	185,5 Wh/kg + 190,1 Wh/kg
Consumo de energia da placa por kg	Placa elétrica da CE	187,8 Wh/kg

Método de teste:

Este produto foi testado de acordo com as seguintes normas de teste:

EN 60350-2: 2018+AI: 2021, Eletrodomésticos de cozedura elétrica - Parte 2: Placas – Métodos para medir o desempenho.

[testado de acordo com o Regulamento 66/2014 (UE) da Comissão, Apêndice I, Secção 2 e 2.2]

Informação sobre como reduzir o impacto ambiental:

Apenas utilize a placa de indução com painéis compatíveis com indução. Nunca utilize “adaptadores para placas de indução” pois este tipo de placas reduz consideravelmente a eficiência energética da placa de indução (temperatura disponível na placa relativa à energia

utilizada] e invalidam todos os benefícios duma placa deste tipo. Tal é devido à transferência de calor entre a placa com adaptador e a base da panela. Tal significa que o processo demora mais tempo e há desperdício de energia.

Má utilização previsível

A placa de indução não foi concebida para ser utilizada com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto independente.



Risco de queimaduras!

Não coloque outros itens (como talheres, utensílios, tampas de panelas, etc.) na zona de aquecimento [1, 3]. Eles podem aquecer consideravelmente e causar queimaduras.

2. Conteúdo da embalagem

Retire a placa de indução da embalagem. Remova o material de embalamento e verifique que os componentes estão todos presentes e completos, e que não se encontram danificados. Se estiver algo em falta ou danificado, contacte o fabricante. Consulte "Informação relativa à garantia". Mantenha o material de embalamento fora do alcance das crianças e descartese dele de forma apropriada.

- Placa de indução SilverCrest 3500 SID FI
- Guia de Iniciação Rápida (as instruções de utilização detalhadas estão disponíveis online).

3. Controlos e indicadores

Estas instruções de utilização têm uma capa desdobrável. Na parte de dentro da capa, encontra-se a placa de indução com uma série de números. O significado desses números é o seguinte:

- 1 Zona de aquecimento do lado esquerdo
- 2 Cabo elétrico
- 3 Zona de aquecimento do lado direito
- 4 Lados curtos
- B Painel de controlo para a zona de aquecimento do lado esquerdo
- C Painel de controlo para a zona de aquecimento do lado direito
- 5 Visor
- 6 Botão -, diminuir temporizador/contagem decrescente
- 7 Indicador do temporizador
- 8 Botão sensor para o temporizador 
- 9 Botão +, aumentar temporizador/contagem decrescente
- 10 Indicador da proteção contra crianças
- 11 Botão de bloqueio para crianças 
- 12 Botões sensor e indicadores para os níveis de potência 1 a 9
- 13 Botão para Ligar/Desligar 
- 14 Indicador de estado
- 15 Botão B, nível máximo de potência
- 16 Indicador do nível máximo de potência

4. Especificações técnicas

Fabricante:	SilverCrest
Nome do modelo:	3500 SID FI
Tensão de funcionamento:	220 – 240 V AC, 50/60 Hz
Potência:	3500 W Zona de aquecimento do lado esquerdo [1]: 10 níveis de potência, máx. de 2000 W Zona de aquecimento do lado direito [3]: 10 níveis de potência, máx. de 1500 W
Visores:	3 dígitos com iluminação vermelha a LED por visor
Temporizador:	Contagem decrescente de 4 horas em incrementos de 1 minuto
Painéis de controlo:	Botões sensor, proteção contra crianças para cada uma das duas zonas de aquecimento [1, 3]
Comprimento do cabo elétrico:	2,00 m
Diâmetro máx. da base da panela/frigideira:	22 cm
Diâmetro mín. da base da panela/frigideira:	10 cm
Classe de Proteção II	

5. Instruções de segurança

Antes de utilizar este eletrodoméstico pela primeira vez, leia as notas que se seguem e respeite todos os avisos, mesmo se estiver habituado/a a lidar com dispositivos eletrónicos e eletrodomésticos. Guarde estas instruções de utilização num local seguro para futura referência.

Se vender ou oferecer o produto a alguém, é imperativo que o faça acompanhar destas instruções de utilização. As instruções de operação são parte do produto.

Descrição dos símbolos

Descreve-se de seguida a forma como os avisos são utilizados neste manual do utilizador. Alguns destes símbolos estão afixados no produto em si para o alertar para riscos potenciais.



Risco de queimaduras!

Este símbolo alerta-o para a presença de superfícies quentes.



Não tocar!

Este símbolo alerta-o para não tocar na superfície da zona de aquecimento [1, 3].



AVISO!

Este símbolo identifica informação importante para utilizar o produto com

segurança e para a segurança do utilizador. Ele alerta-o para situações perigosas que podem, se não lhes prestar atenção, colocar a sua vida ou integridade física em perigo, causar ferimentos, ou causar danos materiais.



Risco de choque elétrico!

Este símbolo alerta-o para situações que, se não lhes prestar atenção, podem colocar a sua vida ou integridade física em perigo devido a choques elétricos.



Risco de incêndio!

Este símbolo alerta-o para a eventualidade de incêndio se não prestar atenção ao aviso.



Este símbolo identifica informação adicional sobre o tópico em questão.



Tensão AC (corrente contínua)



Endereço do fabricante

Crianças e pessoas com deficiências

Este dispositivo pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais, por pessoas com deficiências físicas, sensoriais ou mentais, ou por pessoas sem prévio conhecimento ou experiência, desde que sejam supervisionadas ou que tenham sido instruídas quanto à devida utilização do dispositivo e compreendam os riscos associados à sua utilização. Este produto não é um brinquedo. Este produto não deve ser limpo ou mantido por crianças não supervisionadas.

Mantenha a placa de indução e o cabo elétrico [2] afastados de crianças com menos de 8 anos de idade.

AVISO. Risco de asfixia!

O material de embalagem não é um brinquedo. Não permita que crianças brinquem com sacos de plástico. Há risco de asfixia.



AVISO. Objetos podem cair!

Assegure-se que as crianças não fazem tombar o eletrodoméstico na área de trabalho ou no chão, puxando pelo cabo elétrico [2]. Há risco de ferimentos.

Mantenha o eletrodoméstico fora do alcance das crianças.

Instruções de segurança gerais



Risco de queimaduras!

- *Não coloque outros itens (como talheres, utensílios, tampas de panelas, etc.) nas zonas de aquecimento [1, 3]. Eles podem aquecer consideravelmente e causar queimaduras.*
- *Não toque na superfície de contacto das zonas de aquecimento [1, 3] onde um recipiente de cozedura tenha sido previamente colocado. A superfície de*

contacto da zona de aquecimento [1, 3] pode estar muito quente, mesmo depois do recipiente de cozedura ter sido removido.



Risco de incêndio!

- *Óleo e gordura podem pegar fogo se aquecidos em demasia. Por conseguinte, tenha cuidado quando aquecer óleo e gordura. Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem supervisão.*
- ***Risco de explosão!*** *Nunca tente extinguir óleo ou gordura em chamas com água. Em vez disso, abafe-os, cobrindo a panela de cozedura com uma tampa ou prato que a cubra completamente. Desligue a ficha elétrica da tomada elétrica.*
- ***Risco de explosão!*** *Não aqueça líquidos ou alimentos em recipientes selados, como latas.*

- *Não coloque o eletrodoméstico em superfícies de tecido, tais como toalhas de mesa.*
- *Não coloque o eletrodoméstico em superfícies metálicas. Elas podem aquecer rapidamente e causar um incêndio.*
- *Nunca coloque o eletrodoméstico debaixo de objetos inflamáveis, tais como cortinas.*
- *As aberturas na parte de baixo do produto nunca devem ser cobertas.*
- *Para garantir suficiente refrigeração, mantenha uma distância de pelo menos 10 cm à volta do produto (entre ele e outro objeto ou superfície), e de pelo menos 60 cm por cima do produto.*
- *Espere até que as zonas de aquecimento [1, 3] arrefeçam completamente antes de*

limpar o eletrodoméstico. Caso contrário, pode queimar-se.



Risco de choque elétrico!

- *A placa de indução e o cabo elétrico [2] não devem estar danificados, seja de que forma for. Nunca substitua um cabo elétrico [2] danificado. Em vez disso, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente [consulte "Informação relativa à garantia"]. Se o produto ou o cabo elétrico [2] estiverem danificados, há risco de choque elétrico.*
- *Nunca abra a placa de indução pois não se encontram no seu interior componentes que necessitem de manutenção. Se abrir o produto, há risco de choque elétrico.*

- *Se observar fumo, ruídos estranhos, ou odores estranhos, desligue imediatamente o eletrodoméstico e remova a ficha da tomada elétrica. Se tal ocorrer, não utilize mais o produto e leve-o a um perito para inspeção. Nunca inale fumo proveniente dum potencial incêndio no eletrodoméstico. Se inalar fumo inadvertidamente, procure assistência médica. Inalar fumo pode ser prejudicial para a sua saúde.*
- *Assegure-se que o cabo elétrico [2] não pode ser danificado por arestas afiadas ou zonas quentes. Não enrole o cabo elétrico [2] à volta da placa de indução.*
- *Assegure-se que o cabo elétrico [2] não pode ser esmagado ou comprimido.*
- *Mesmo quando desligada, a placa de indução não está completamente*

desligada da rede elétrica. Para a desligar completamente da rede elétrica, remova a ficha elétrica da tomada elétrica.

- *Quando desligar o cabo elétrico [2], puxe sempre pela ficha, nunca pelo cabo em si.*
- *Desligue sempre o cabo da tomada elétrica se se deparar com problemas, se não estiver a utilizar o eletrodoméstico, antes de o limpar, e durante trovoadas.*
- *Se a placa de indução, ou o cabo elétrico [2], estiver visivelmente danificado, desligue o produto, desligue o cabo elétrico da rede elétrica, e contacte o serviço de apoio ao cliente [consulte “Informação relativa à garantia”].*
- *Apenas ligue a placa de indução a uma tomada elétrica devidamente instalada e de fácil acesso, e cuja tensão*

corresponda à tensão indicada na placa de características. Depois de ligar o eletrodoméstico, deve ser possível aceder facilmente à tomada elétrica, para poder desligar a ficha elétrica rapidamente em caso de emergência.

- *Nunca mergulhe a placa de indução, o cabo elétrico [2], ou a sua ficha, em água ou outros líquidos. Se entrarem líquidos no produto, desligue imediatamente a ficha do cabo elétrico da tomada elétrica e contacte o serviço de apoio ao cliente [consulte "Informação relativa à garantia"].*
- *Se a placa de vidro das zonas de aquecimento [1, 3] estiver rachada ou partida, desligue o eletrodoméstico e desligue-o da rede elétrica, para evitar um possível choque elétrico.*
Se a superfície estiver rachada, desligue

o eletrodoméstico para evitar um possível choque elétrico.



Perigo devido a campos eletromagnéticos!

Dispositivos médicos [pacemakers, auxiliares de audição, etc.] podem ser influenciados e danificados por campos eletromagnéticos. Mantenha uma distância de segurança, consoante recomendado pelo fabricante do produto.



Danos causados por campos eletromagnéticos!

Mantenha a placa de indução afastada pelo menos 1m de dispositivos que possam ser afetados por campos eletromagnéticos [media de armazenamento magnético, dispositivos eletrónicos, relógios, etc.].



Aviso relativo a danos materiais

- *Não aqueça recipientes de cozedura vazios pois eles podem rapidamente sobreaquecer e danificar tanto o recipiente como o produto.*
- *Assegure-se que a placa de indução não é sujeita a vibração excessiva, pois tal pode fazer com que o vidro das zonas de aquecimento [1, 3] parta.*
- *Tenha cuidado e não deixe cair a placa de indução! Há risco de ferimentos se o vidro se partir!*
- *Preste atenção ao peso máximo suportado pela placa de indução [tenha cuidado especial ao preparar sopas e estufados]. O peso de ambos os recipientes de cozedura, e o peso do respetivo conteúdo, em conjunto, não pode exceder 10 kg.*

- *Pode danificar a placa de indução ao tentar raspar dela açúcar derretido. Se derramar alimentos que contenham açúcar, remova-os imediatamente antes que eles arrefeçam. Em geral, deve limpar imediatamente quaisquer derrames de alimentos.*
- *Não utilize detergentes abrasivos ou adstringentes ou ferramentas que possam riscar a superfície. Tal pode danificar as zonas de aquecimento [1, 3].*
- *A placa de indução tem pés de plástico antiderrapantes. Se necessário, coloque algo sob o produto pois as superfícies de trabalho são, por vezes, tratadas com detergentes que podem atacar ou mesmo dissolver os pés de plástico.*
- *Pegue e transporte sempre a placa de indução segurando-a com ambas as mãos pelos lados curtos [4].*



Cabo elétrico

- *Pegue sempre no cabo elétrico [2] pela respectiva ficha e nunca puxe pelo cabo elétrico [2] em si.*
- *Nunca coloque o produto, mobiliário, ou outros objetos pesados, em cima do cabo elétrico [2], e assegure-se que ele não fica preso.*
- *Nunca dê nós no cabo elétrico [2] e não o ate a outros cabos. Os cabos devem ser todos dispostos de modo a que ninguém tropece neles ou fique obstruído por eles.*
- *Nunca utilize adaptadores ou extensões que não respeitem os regulamentos de segurança do seu país, e não modifique você mesmo o cabo elétrico [2].*
- *Para evitar situações perigosas, se o cabo elétrico [2] deste eletrodoméstico*

estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço de apoio ao cliente, ou por outrem com qualificações semelhantes.

- ① *O utilizador não precisa de fazer nada para o produto funcionar a 50 ou 60 Hz. Ele ajusta-se automaticamente para 50 ou 60 Hz.*

A placa de indução não foi concebida para ser utilizada com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto independente.

6. Antes de começar

Desembale o eletrodoméstico. Primeiro, verifique se os componentes estão todos presentes e que não se encontram danificados (consulte "2. Conteúdo da embalagem"). Se algo estiver em falta ou danificado, contacte a nossa linha de apoio ao cliente (consulte "Informação relativa à garantia"). Mantenha o material de embalagem fora do alcance das crianças e descarte-se dele de forma apropriada.

6.1 Introdução à cozedura por indução

Preparar alimentos com uma placa de indução é diferente do que está habituado/a com placas normais. O calor é gerado por um campo eletromagnético na base do recipiente de cozedura e não por resistências de aquecimento na zona de aquecimento. Tal poupa energia e reduz o tempo de cozedura. Mas é necessário utilizar recipientes compatíveis com indução, com uma base ferromagnética.

A elevada potência, o conteúdo do recipiente de cozedura é aquecido muito mais rapidamente, e também reage muito mais rapidamente a uma diminuição de temperatura. Pode dizer-se que utilizar uma placa de indução é muito semelhante a cozinhar a gás. Como regra geral: Quando mais fina for a base do recipiente, mais rapidamente o sistema reage à potência aplicada.

A melhor maneira de otimizar a disseminação do calor (e, por conseguinte, o consumo de energia elétrica) é utilizar um recipiente tão largo e plano quanto possível. Isto quer dizer que um recipiente largo e plano é mais económico e eficiente do que um recipiente alto e com um diâmetro mais pequeno.

6.2 Recipientes e utensílios adequados

Apenas utilize recipientes ferromagnéticos que se adequem a placas de indução. Tais devem estar devidamente identificados quando os adquirir. Recipientes feitos de metais não-magnéticos (alumínio, cobre, etc.) e outros materiais (cerâmica, porcelana, vidro, etc.) não são adequados.

A base do recipiente deve poder assentar completamente na zona de aquecimento [1, 3], ser lisa e plana, e ter um diâmetro entre 10 e 22 cm.



Se o recipiente não tiver o diâmetro certo, ou for feito de material inadequado, a zona de aquecimento [1, 3] desliga-se automaticamente. Ouve-se um bipe de 2 em 2 segundos, e o erro E0 aparece no visor [5]. Pode então voltar a colocar o recipiente na zona de aquecimento [1, 3] nos 60 segundos seguintes e continuar a cozinhar sem qualquer outra intervenção. Caso contrário, passados cerca de 60 segundos, o bipe para e a zona de aquecimento [1, 3] desliga-se.

7. Os primeiros passos

7.1 Instalar e ligar

Coloque o eletrodoméstico numa superfície plana, antiderrapante e seca.



Risco de incêndio!

- *Não coloque o eletrodoméstico em superfícies de tecido, tais como toalhas de mesa.*
- *Não coloque o eletrodoméstico em superfícies metálicas. Elas podem aquecer rapidamente e causar um incêndio.*
- *Nunca coloque o eletrodoméstico debaixo de objetos inflamáveis, tais como cortinas.*
- *As aberturas na parte de baixo do produto nunca devem ser cobertas. Para garantir suficiente refrigeração, mantenha uma distância de pelo menos 10 cm à volta do produto [entre ele e outro objeto ou superfície], e de pelo menos 60 cm por cima do produto.*



Aviso relativo a danos materiais

- *Pegue e transporte sempre a placa de indução segurando-a com ambas as mãos pelos lados curtos [4].*

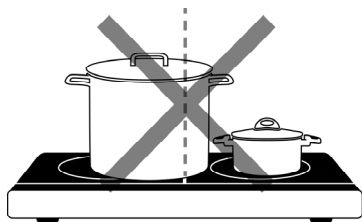
7.2 Utilização

Apesar de as duas zonas de aquecimento [1 e 3] parecerem idênticas, e terem o mesmo diâmetro, lembre-se que a zona de aquecimento do lado esquerdo [1] fornece mais energia e, por conseguinte, a mesma quantidade de comida aquecerá mais rapidamente, e a comida pode queimar-se mais facilmente.

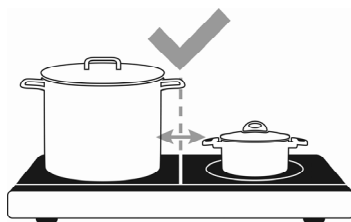


- *Se desligar a placa de indução e a temperatura da superfície das zonas de aquecimento [1, 3] for superior a 60 °C, aparece "H" no visor [5]. Se a temperatura cair para menos de 60 °C, o visor [5] mostra "L".*
- *Se remover o recipiente da placa de indução enquanto esta estiver a ser utilizada, aparece "E0" no visor [5], e ouve-se um bipe de 2 em 2 segundos. O bipe para de se ouvir passados aproximadamente 60 segundos. O visor [5] da respetiva zona de aquecimento [1, 3] continua a mostrar "H" enquanto a temperatura da superfície da zona de aquecimento [1, 3] for superior a 60 °C. Se a temperatura cair para menos de 60 °C, o visor [5] da zona de aquecimento [1, 3] indica "L". A ventoinha pode continuar a funcionar durante até um minuto mais.*
- *A única maneira de apagar os símbolos "H" e "L" do visor [5] é desligando o produto da rede elétrica, ou voltando a ligar a placa de indução.*

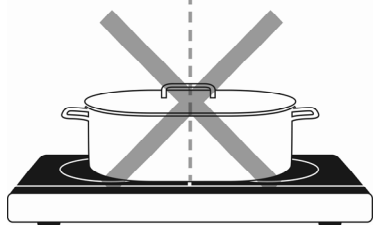
1. Ligue a placa de indução a uma tomada de parede utilizando o cabo elétrico [2]. Ouve-se um bipe e o visor [5] da zona de aquecimento [1, 3] mostra "L" ou "H", consoante a temperatura.
2. Coloque um recipiente de cozinha numa das zonas de aquecimento [1, 3].



Coloque o recipiente no centro da zona de aquecimento [1, 3].



Diâmetro inferior entre 10 e 22 cm



Não utilize ambas as zonas de aquecimento [1, 3] para apenas um recipiente.



Aviso relativo a danos materiais

- *O recipiente deve ser explicitamente adequado para placas de indução. Não utilize outros recipientes (como os de cerâmica).*
- *Preste atenção ao peso máximo suportado pela placa de indução (tenha cuidado especial ao preparar sopas e estufados). O peso de ambos os recipientes de cozedura, e o peso do respetivo conteúdo, em conjunto, não pode exceder 10 kg.*
- *Assegure-se de que tanto a parte inferior do recipiente, como a superfície da zona de aquecimento [1, 3], estão completamente secas, e sem gordura. Caso contrário, a pressão do vapor pode acumular-se entre o recipiente e a superfície da placa de indução, durante a cozedura, o que pode fazer com que o recipiente vibre e se desloque. Tal pode acidentalmente levar a que o recipiente deslize e tombe ou caia no chão.*

3. Toque no botão para ligar/desligar  [13] da zona de aquecimento [1, 3] desejada para a ligar. Aparece "ON" no visor [5] e ouve-se um som de confirmação.
4. Utilize os botões sensor [12] para definir o nível de energia desejado, ou toque no botão **B** do nível máximo de potência [15] para utilizar a máxima energia de cozedura.



Quando a placa de indução está ligada, a ventoinha de arrefecimento também está a funcionar, e pode ouvir-se um ligeiro murmúrio na placa de indução enquanto cozinhar. Tal não se trata de uma avaria.



Risco de queimaduras!

Não toque na superfície de contacto da zona de aquecimento [1, 3] onde um recipiente de cozedura tenha sido previamente colocado. A superfície de contacto da zona de aquecimento [1, 3] pode estar muito quente, mesmo depois do recipiente de cozedura ter sido removido.



*Pode premir o botão **B** do nível máximo de potência [15] para seleccionar o nível de máxima energia. Neste caso, estará aceso o indicador do nível máximo de potência [16]. Se necessário, pode ajustar a potência a qualquer momento (por exemplo, quando os alimentos começarem a ferver) utilizando os botões sensor para os níveis de potência [12].*



Risco de incêndio!

- Óleo e gordura podem pegar fogo se aquecidos em demasia. Por conseguinte, tenha cuidado quando aquecer óleo e gordura. Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem supervisão.
- **Risco de explosão!** Nunca tente extinguir óleo ou gordura em chamas com água. Em vez disso, abafe-os, cobrindo a panela de cozedura com uma tampa ou prato que a cubra completamente. Desligue a ficha elétrica da tomada elétrica.

5. Prepare os seus alimentos. Ao cozinhar, pode ajustar o nível da potência desejado com os botões sensor para os níveis de potência [12].
6. Quando terminar, desligue a respetiva zona de aquecimento [1 ou 3]. Para tal, toque no Botão para ligar/desligar  [13] da zona de aquecimento [1, 3]. Ouve-se um bip e o visor [5] mostra "L" ou "H", consoante a temperatura.



Aviso relativo a danos materiais

A ventoinha é parcialmente controlada pela temperatura, isto é, se a temperatura da superfície de vidro exceder um certo valor, a ventoinha continua a funcionar, mesmo se a zona de aquecimento [1, 3] tiver sido desligada. A ventoinha também pode voltar a ligar-se se a temperatura definida for novamente excedida, por exemplo, se um recipiente quente voltar a ser colocado na zona de aquecimento [1, 3]. Por conseguinte, não desligue o produto da tomada elétrica se se encontrarem recipientes quentes na zona de aquecimento [1, 3].



- Se desligar a placa de indução e a temperatura da superfície das zonas de aquecimento [1, 3] for superior a 60 °C, aparece "H" no visor [5]. Se a temperatura cair para menos de 60 °C, o visor [5] mostra "L".
- Se remover o recipiente da zona de aquecimento [1, 3] enquanto esta estiver a ser utilizada, aparece "E0" no visor [5], e ouve-se um bipe de 2 em 2 segundos. Pode

voltar a colocar o recipiente na zona de aquecimento [1, 3] nos 60 segundos seguintes e continuar a cozinhar sem qualquer outra intervenção. Caso contrario, passados cerca de 60 segundos, o bipe para e a zona de aquecimento [1, 3] correspondente desliga-se. O visor [5] da respetiva zona de aquecimento [1, 3] continua a mostrar "H" enquanto a temperatura da superfície da zona de aquecimento [1, 3] for superior a 60 °C. Se a temperatura cair para menos de 60 °C, o visor [5] da zona de aquecimento [1, 3] indica "L". A ventoinha pode continuar a funcionar durante até um minuto mais.

- A única maneira de apagar os símbolos "H" e "L" do visor [5] é desligando o produto da rede elétrica, ou voltando a ligar a placa de indução.
- Passadas cerca de 2 horas da última operação (por exemplo, ajustar o nível de potência), o eletrodoméstico desliga-se automaticamente, e ouve-se um sinal sonoro. Se tiver programado o temporizador, ele tem prioridade, e o eletrodoméstico desliga-se automaticamente depois do tempo definido ter passado.

7.2 Níveis de energia e respetiva potência elétrica

Encontra-se de seguida uma curta vista geral dos diferentes níveis de energia, com os valores da potência em Watts.

Zona de aquecimento do lado esquerdo [1]		Zona de aquecimento do lado direito [3]	
Nível	Potência [Watt]	Nível	Potência [Watt]
1	200	1	200
2	400	2	400
3	600	3	600
4	800	4	800
5	1000	5	1000
6	1200	6	1100
7	1400	7	1200
8	1600	8	1300
9	1800	9	1400
B	2000	B	1500

7.3 Desligar utilizando o temporizador

Pode programar o temporizador para desligar automaticamente a placa de indução passado um tempo predefinido.

1. Quando cozinhar, mantenha premido o botão sensor para o temporizador  [8] para a zona de aquecimento desejada [1, 3] para programar o temporizador para esta zona de aquecimento [1, 3].



Atenção

Não confunda o temporizador de desligamento com a função de contagem decrescente! Esta última é apenas um contador. Após o tempo decorrido, a placa de indução não desliga-se. A função de contagem decrescente pode ser reconhecida pelo indicador do temporizador [7] intermitente e é activada por um simples toque no botão sensor para o temporizador  [8]. Para ativar o temporizador de desligamento, é necessário pressionar e manter pressionado o botão sensor para o temporizador  [8] por três segundos.

2. Utilize os botões + [9] e – [6] para escolher o tempo de cozedura que desejar [minutos] antes da zona de aquecimento [1 ou 3] se desligar.



Pode programar o tempo de cozedura para um valor entre 1 e 240 minutos.

O tempo escolhido pisca brevemente, ouve-se um sinal sonoro e o tempo restante aparece no visor [5]. *Adicionalmente, o indicador do temporizador [7] acende-se.* Durante o último minuto, os segundos restantes são apresentados no formato "0:ss".

Assim que o temporizador atingir zero, a respetiva zona de aquecimento [1, 3] desliga-se automaticamente. Ouve-se um bipe.



Para desligar manualmente a zona de aquecimento [1 ou 3] antes do tempo definido ter decorrido, toque no Botão para ligar/desligar  [13].

7.4 Utilizar a função de contagem decrescente ao cozinhar

Pode utilizar a função de contagem decrescente para controlar o tempo de cozedura de alimentos específicos.



Atenção

A contagem decrescente não é um temporizador de desligamento! É apenas um contador. Depois de decorrido o tempo, a placa de indução não se desliga (os seus alimentos podem queimar ou ficar demasiado cozinhados). A função de contagem decrescente é indicada por o indicador do temporizador [7] a piscar.

1. Quando cozinhar, toque no botão sensor para o temporizador  [8] para a zona de aquecimento desejada [1, 3] para programar a contagem decrescente para esta zona de aquecimento [1, 3].
2. Utilize os botões + [9] e - [6] para escolher o tempo de cozedura que desejar (minutos) para a contagem decrescente.



Pode programar o tempo de cozedura para um valor entre 1 e 240 minutos.

O tempo escolhido pisca brevemente, ouve-se um sinal sonoro e o tempo restante [contagem decrescente] aparece no visor [5]. Adicionalmente, o indicador do temporizador [7] começa a piscar. Durante o último minuto, os segundos restantes são apresentados no formato "0:ss".

Nos últimos cinco segundos da contagem decrescente, ouve-se um sinal acústico: quatro sinais sonoros curtos seguidos de um sinal sonoro mais longo. Quando o tempo do temporizador terminar, o indicador do temporizador [7] e a indicação no visor [5] apagam-se.

7.5 Bloqueio para crianças

A placa de indução tem uma função de bloqueio para crianças para que as definições não possam mudar acidentalmente.



Risco de ferimentos

Cada uma das duas zonas de aquecimento [1, 3] tem uma proteção contra crianças independente. Se quiser evitar que crianças brinquem com a placa de indução, deve bloquear as duas zonas de aquecimento [1, 3]. Assegure-se também que os dois indicadores [10] estão acesos: no painel de controlo [B] da zona de aquecimento do lado esquerdo [1] e no painel de controlo [C] da zona de aquecimento do lado direito [3]. Se se esquecer de bloquear uma das zonas de aquecimento, há o risco de queimaduras, ferimentos, ou outros danos.

Como ativar o bloqueio para crianças:

1. Toque uma vez no botão de bloqueio para crianças  [11]. Ouve-se um sinal sonoro, e o indicador do botão de bloqueio para crianças [10] acende-se. O bloqueio para crianças está ativado.

Se agora tentar ligar a placa de aquecimento bloqueada, ouvirá um longo sinal sonoro para o informar de que o bloqueio para crianças está ativado. Tem primeiro de desativar o bloqueio para crianças para ser novamente possível utilizar a zona de aquecimento [1 ou 3].

Como desativar o bloqueio para crianças:

1. Toque e mantenha o dedo no botão de bloqueio para crianças  [11] durante cerca de 3 segundos. Ouve-se um sinal sonoro, e o indicador do botão de bloqueio para crianças [10] apaga-se. O bloqueio para crianças está novamente desativado. Pode utilizar a placa de indução como habitual.



- Também é possível ativar o bloqueio para crianças quando a placa de indução estiver desligada.
- Se ativar o bloqueio para crianças enquanto a placa de indução estiver ligada, ainda é possível desligá-la. Mas todas as outras funções estão bloqueadas.

8. Manutenção/limpeza

Para evitar queimar resíduos de alimentos, limpe sempre a placa de indução depois de a utilizar.



Risco de queimaduras!

- *Espere até que as zonas de aquecimento [1, 3] arrefeçam completamente antes de limpar o eletrodoméstico. Caso contrário, pode queimar-se.*



Risco de choque elétrico!

- *Remova sempre a ficha do cabo elétrico da tomada elétrica antes de limpar a placa de indução. Se não o fizer, pode ocorrer um choque elétrico.*
- *Não derrame ou pulverize líquidos na placa de indução ou através das ranhuras de ventilação. Tal pode causar curtos-circuitos que podem, por sua vez, causar choques elétricos ou queimaduras.*



Aviso relativo a danos materiais

Não utilize detergentes abrasivos ou adstringentes ou ferramentas que possam riscar a superfície. Tal pode danificar as zonas de aquecimento [1 e 3].

Limpe as superfícies e o cabo elétrico [2] do produto com um pano ligeiramente humedecido.

Sujidade e resíduos queimados de alimentos na superfície das zonas de aquecimento [1, 3] podem ser limpos usando um raspador para placas de indução de vidro e um detergente apropriado para o efeito.

9. Resolução de problemas

Se a placa de indução não funcionar normalmente, siga primeiro as instruções que se seguem para tentar resolver o problema. Se as dicas abaixo não o ajudarem a resolver o problema, contacte a nossa linha de apoio ao cliente [consulte "Informação relativa à garantia"].



Risco de choque elétrico!

Nunca tente reparar o eletrodoméstico você mesmo.

Problema	Possível causa	Solução
A placa de indução não funciona.	O cabo elétrico [2] não está ligado.	Ligue o cabo elétrico [2] a uma tomada elétrica funcional.
	O bloqueio para crianças está ativado.	Toque e mantenha premido o botão de bloqueio para crianças  [11] durante 3 segundos para desativar a proteção contra crianças.
A zona de aquecimento [1 ou 3] não está a aquecer.	Não há nenhum recipiente na zona de aquecimento [1 ou 3].	Coloque um recipiente de cozinha na zona de aquecimento [1, 3].
	O recipiente não se adequa a cozedura por indução.	Apenas utilize recipientes que se adequem a placas de indução.
	Ligou a zona de aquecimento incorreta [1, 3].	Utilize a zona de aquecimento esquerda [1] com o Botão para ligar/desligar  [13] do painel de controlo do lado esquerdo [B]. Utilize a zona de aquecimento direita [3] com o Botão para ligar/desligar  [13] do painel de controlo do lado direito [C].
O erro E0 aparece no visor [5].	Não há nenhum recipiente na zona de aquecimento [1 ou 3].	Coloque um recipiente de cozinha na zona de aquecimento [1, 3].
	Ligou a zona de aquecimento incorreta [1, 3].	Ligue a correta zona de aquecimento [1 ou 3] ou coloque uma panela na zona de aquecimento [1 ou 3] que ligou.
	O recipiente não se adequa a cozedura por indução.	Apenas utilize recipientes que se adequem a placas de indução.
	O recipiente é demasiado pequeno em diâmetro ou não está colocado no centro da zona de aquecimento [1 ou 3].	Apenas utilize recipientes com um diâmetro inferior entre 10 e 22 cm, e coloque-os no centro da zona de aquecimento [1 ou 3].
O erro E6 aparece no visor [5].	A ventoinha de arrefecimento está avariada.	Contacte a nossa linha de apoio ao cliente. Consulte "Informação relativa à garantia".

Problema	Possível causa	Solução
O erro E1, E2, E3, E4, E7, E8 ou Eb aparece no visor [5].	Há um problema técnico.	Contacte a nossa linha de apoio ao cliente. Consulte "Informação relativa à garantia".

10. Regulamentos ambientais e informação de descarte

	Dispositivos marcados com este símbolo estão sujeitos à Diretiva Europeia 2012/19/EU. O descarte de todos os dispositivos elétricos e eletrônicos deve ser efetuado separadamente do lixo doméstico, em centros de descarte oficiais. Descarte-se devidamente do eletrodoméstico, evitando assim prejudicar o ambiente e colocar em risco a sua saúde. Para mais informação sobre como se descartar devidamente do dispositivo, contacte as agências governamentais locais, organizações envolvidas no descarte, ou a loja onde o adquiriu.
	O símbolo de um contentor de lixo com rodas e com uma cruz por cima visível em pilhas/baterias convencionais e recarregáveis indica que não pode descartar-se delas no lixo doméstico normal, e que deve, ao invés, descartar-se delas separadamente. Quando as pilhas/baterias contiverem materiais tóxicos, o símbolo químico do material tóxico é visível por baixo do símbolo, com os significados que se seguem: - Pb: Pilha/bateria contém chumbo - Cd: Pilha/bateria contém cádmio - Hg: Pilha/bateria contém mercúrio É obrigado por lei a devolver as pilhas/baterias usadas. As pilhas/baterias usadas podem conter materiais tóxicos que podem ser prejudiciais para a saúde ou para o ambiente se não forem devidamente armazenadas, ou se não se descartar delas devidamente. As pilhas/baterias também contêm matérias-primas importantes, tais como ferro, zinco, manganésio e níquel, que podem ser reutilizadas. Depois de as utilizar, pode devolver-nos as pilhas/baterias ou a um ponto de recolha local [por exemplo, em pontos de venda a retalho ou num ponto de recolha local] sem encargos. Note que as pilhas/baterias devem estar completamente descarregadas quando se descartar delas em pontos de recolha apropriados. Se se descartar de pilhas/baterias que não estejam completamente descarregadas, tome as precauções necessárias para evitar que ocorram curtos-circuitos.

	Descarte-se de todo o material de embalagem numa forma que respeite o ambiente. O papelão do material de embalagem pode ser depositado em centros de reciclagem de papel ou em pontos de recolha públicos para reciclagem. Descarte-se de quaisquer películas ou plásticos que façam parte do material de embalagem num ponto de recolha público adequado.
 ES/PT	

Apenas relevante para a França:



“Classificação e separação facilitadas”

O produto, os acessórios, os materiais impressos, e o material de embalagem, são recicláveis. Eles estão sujeitos a responsabilidade adicional por parte do fabricante, e são classificados e recolhidos separadamente.

	Preste atenção às indicações no material de embalagem quando dele se descartar. Ele está rotulado com abreviações (a) e números (b), que significam o seguinte:
	1-7: plástico / 20-22: papel e cartão / 80-98: materiais compósitos.
	O produto está em conformidade com os requisitos das diretivas nacionais aplicáveis da República da Sérvia.

Apenas relevante para Espanha e Portugal:

Por favor, separe o material de embalagem e deite-o nos respectivos contentores de recolha, de acordo com os símbolos da embalagem:



Símbolo	Material	Contido nos seguintes elementos do material de embalamento deste produto
	Polietileno de baixa densidade	Braçadeira de cabo de metal para o cabo de alimentação, saco de plástico do material de embalamento da placa de indução
	Papelão corrugado	Material de embalamento
	Outro papelão	Faixas de cartão na embalagem de venda
	Papel	Folha de papel

11. Notas relativas à conformidade

Este eletrodoméstico está em conformidade com os requisitos básicos e outros requisitos relevantes da Diretiva de Compatibilidade Eletromagnética 2014/30/EU, da Diretiva de Baixa Voltagem 2014/35/EU, da Diretiva ErP 2009/125/EC com Regulamento de Implementação 66/2014, Apêndice I, Secções 2 e 2.2, e da Diretiva RoHS 2011/65/EU.

A Declaração de Conformidade da UE completa, e qualquer outra declaração de conformidade [onde aplicável], estão disponíveis para descarga a partir desta hiperligação:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/496534_2504.pdf

Endereço de contacto, de acordo com o Regulamento [UE] 2023/988 relativo à segurança geral dos produtos: ce@targa.de

12. Informação relativa à garantia

Garantia da TARGA GmbH

Estimado(a) cliente,

Com este aparelho, usufrui de 3 anos de garantia a partir da data de compra. Em caso de defeitos neste produto, estão-lhe garantidos os direitos legais do consumidor. Estes direitos legais não são limitados pela garantia de seguida apresentada.

Condições da garantia

O prazo da garantia tem início na data da compra. Guarde o recibo original, pois será necessário como comprovativo de compra. Se no prazo de três anos da data de compra se verificarem falhas de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído, à nossa discrição, sem custos para o comprador.

Período da garantia e reclamação devido a defeitos

Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia

segundo DL 67/2003. Eventuais danos e defeitos já existentes aquando da compra deverão ser comunicados logo após o desembalamento. As reparações que ocorram após o fim do período da garantia estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo as normas de qualidade mais rígidas e devidamente verificado antes de ser expedido. A prestação da garantia é válida para falhas de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto que estão sujeitas a desgaste normal e que, por isso, poderão ser consideradas peças de desgaste, nem a danos em peças frágeis como, por exemplo, interruptores, baterias ou artigos de vidro. Esta garantia expira se o produto for danificado, incorretamente utilizado ou se não for submetido a manutenção adequada. Para uma utilização correta do produto, devem ser seguidas, de forma precisa, todas as indicações constantes do manual de instruções. Utilizações e manuseamentos expressamente desaconselhados e proibidos no manual de instruções devem ser evitados sem exceções. O produto destina-se exclusivamente a utilização privada e não comercial. O manuseamento abusivo e incorreto, o exercício de violência e intervenções não realizadas pelas nossas filiais de assistência técnica autorizadas resultam na anulação da garantia.

Processo de ativação da garantia

De forma a assegurar um processamento rápido do seu pedido, siga as seguintes indicações:

- Antes de utilizar o produto, leia atentamente a documentação fornecida. Caso ocorra algum problema que não possa ser resolvido com estas informações, contacte a nossa linha de apoio ao cliente.
- Para qualquer pedido, tenha a postos o recibo e o número de referência ou, se disponível, o número de série, como comprovativo de compra.
- Caso não seja possível conseguir uma solução por via telefónica, a nossa linha de apoio ao cliente fará o encaminhamento para um serviço de assistência técnica complementar, consoante a causa do erro.
- Em www.lidl-service.com pode descarregar este e muitos outros manuais, vídeos de produto e software de instalação. Com este código QR, acede diretamente à página de apoio ao cliente do LIDL (www.lidl-service.com) e, introduzindo o número de artigo (IAN), pode abrir o seu manual de instruções.



**Serviço****PT**

Telefone: 800849000

E-Mail: targa@lidl.pt

IAN: 496534_2504**Fabricante**

Tenha em atenção que o seguinte endereço não é o endereço do serviço de assistência técnica. Contacte, antes de mais, o ponto de assistência técnica acima mencionado.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ALEMANHA

