

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Stand der Informationen
Last information update
Version des informations
Datum nieuwste versie
Ostatnia aktualizacja
Aktualizace na základě nejnovějších informací
Aktualizácia na základe najnovších informácií
Última actualización del contenido
Seneste informationsopdatering
Versione delle informazioni
Legutóbbi adatfrissítés:
07/ 2025 - Ident.-No.: 3500 SID F1 072025-1

IAN 496534_2504



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

DE AT

DOPPELINDUKTIONSKOCHPLATTE
Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

FR BE

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

PL

PODWÓJNA PŁYTA INDUKCYJNA
Instrukcja montażu i wskazówki bezpieczeństwa

SK

INDUKČNÁ DVOJPLATNIČKA
Návod na používanie a bezpečnostné pokyny

DK

DOBBELT INDUKTIONSKOGEPLADE
Betjeningsvejledning og sikkerhedsanvisninger

HU

DUPLA INDUKCIÓS FŐZŐLAP
Kezelési útmutató és biztonsági tudnivalók

GB IE

DOUBLE INDUCTION HOB
Operating instructions and safety instructions

NL BE

DUBBELE INDUCTIE-KOOKPLAAT
Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

CZ

DVOJITÁ INDUKČNÍ VARNÁ DESKA
Návod k obsluze a bezpečnostní pokyny

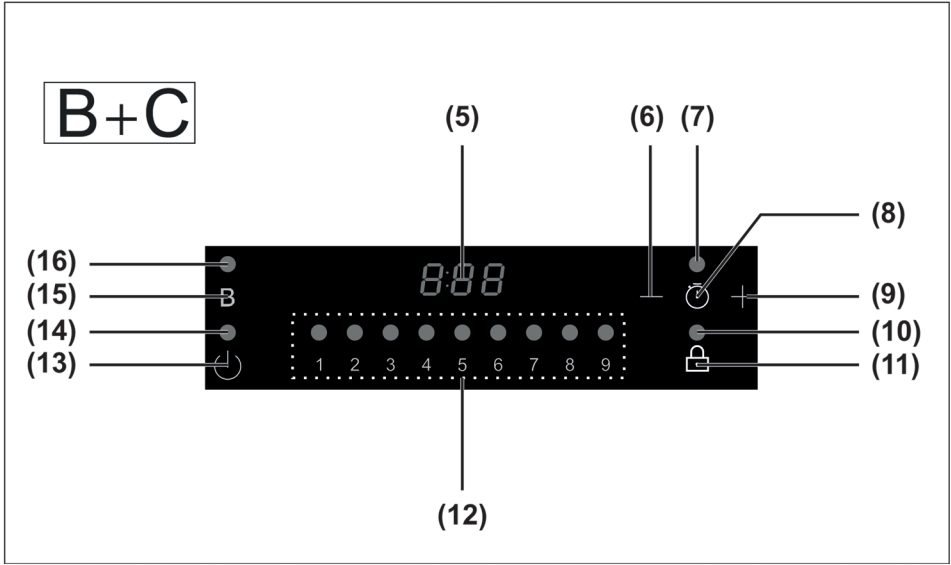
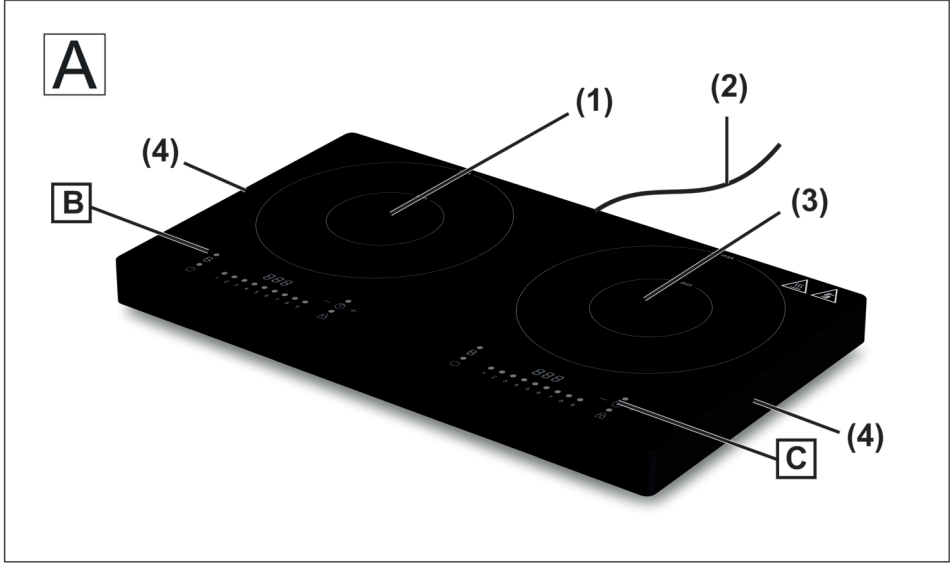
ES

PLACA DOBLE DE INDUCCIÓN
Manual de instrucciones e indicaciones de seguridad

IT

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

IAN 496534_2504



Deutsch	2
English	40
Français	75
Nederlands	119
Polski	157
Čeština	199
Slovensky	234
Español	269
Dansk	309
Italiano	344
Magyar	381

Inhalt

1. Bestimmungsgemäße Verwendung3

2. Lieferumfang6

3. Bedienelemente und Anzeigen7

4. Technische Daten8

5. Sicherheitshinweise8

6. Vor der Inbetriebnahme.....24

 6.1 Einführung ins Induktionskochen24

 6.2 Geeignetes Kochgeschirr24

7. Inbetriebnahme25

 7.1 Aufstellen und anschließen.....25

 7.2 Bedienung25

 7.2 Leistungsstufen und zugehörige elektrische Leistung28

 7.3 Mit Timer ausschalten.....29

 7.4 Countdown zum Kochen verwenden.....30

 7.5 Kindersicherung30

8. Wartung/Reinigung.....31

9. Problemlösung32

10. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben34

11. Konformitätsvermerke.....36

12. Garantiehinweise.....37

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.

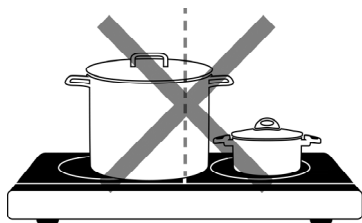
7.2 Bedienung

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.

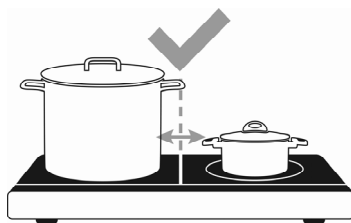


- Wenn Sie die Induktionskochplatte ausschalten und die Oberflächentemperatur der Kochfelder [1, 3] höher als 60 °C ist, wird im Display [5] „H“ angezeigt. Sinkt die Temperatur unter 60 °C, wird im Display [5] „L“ angezeigt.
- Wenn Sie den Topf bzw. die Pfanne im Betrieb von der Induktionskochplatte nehmen, wird im Display [5] „EO“ 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.

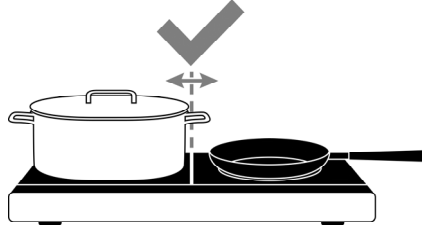
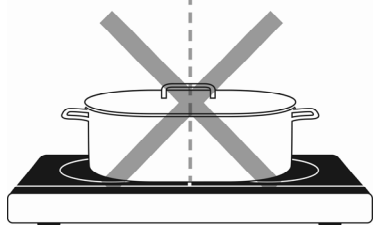
1. Schließen Sie die Induktionskochplatte mithilfe des Netzkabels [2] an eine stromführende Steckdose an. Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und am Display [5] der Kochfelder [1, 3] erscheint temperaturabhängig die Anzeige „L“ bzw. „H“.
2. Stellen Sie eine Pfanne oder einen Kochtopf auf eines der 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  [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  [13] am linken Bedienfeld [B]. Bedienen Sie das rechte Kochfeld [3] mit der Ein-/Aus-Taste  [13] am rechten Bedienfeld [C].

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
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“.
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 beigegefügte 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

Contents

1. Intended use	41
2. Package contents	44
3. Controls and displays	45
4. Technical specifications.....	46
5. Safety instructions.....	46
6. Before you start	60
6.1 Introduction to induction cooking	60
6.2 Suitable cookware	60
7. Getting started.....	61
7.1 Setup and connection.....	61
7.2 Usage	61
7.2 Power levels and associated electrical power	64
7.3 Switching off using the timer	65
7.4 Using the countdown function when cooking	65
7.5 Child lock.....	66
8. Maintenance/cleaning.....	67
9. Troubleshooting	67
10. Environmental regulations and disposal information	69
11. Conformity notes	71
12. Warranty information.....	72

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

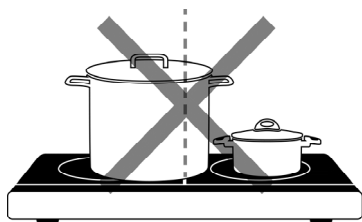
Even though the two heating zones [1 and 3] look the same and have the same diameter, please remember that the left heating zone [1] provides higher power and therefore the same quantity of food will heat up more quickly or the food could burn more easily.



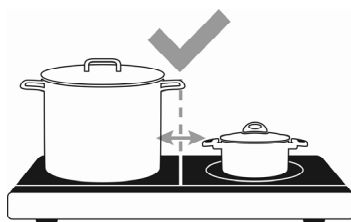
- *If you switch the induction hotplate off and the surface temperature of the heating zones [1, 3] is higher than 60 °C, "H" is shown on the display [5]. If the temperature drops below 60 °C, the display [5] shows "L".*
- *If you remove the cookware from the induction hotplate when in use, the display [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.

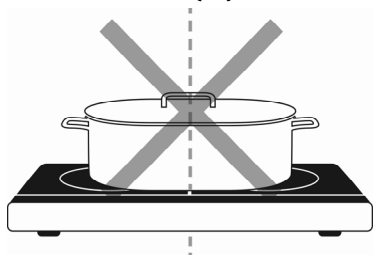
2. Place a cookware on one of the heating zones [1, 3].



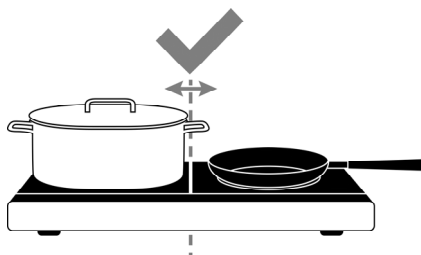
Place the cookware centered on the heating zone [1, 3].



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

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, veuillez 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].*

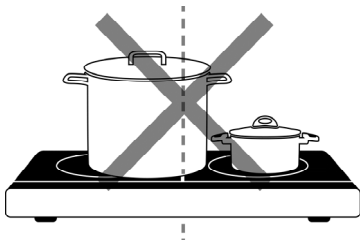
7.2 Utilisation

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.

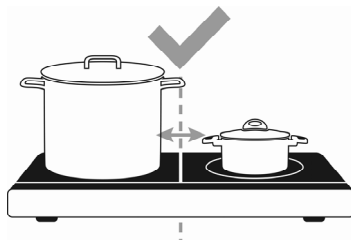


- *Si vous éteignez la plaque chauffante à induction et que la température de la surface des zones de cuisson [1, 3] est supérieure à 60 °C, la lettre « H » apparaît à l'écran [5]. Si la température descend sous les 60 °C, c'est la lettre « L » qui apparaît sur l'écran [5].*
- *Si vous retirez le récipient 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.*

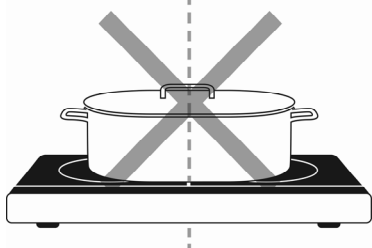
1. Branchez la plaque chauffante à induction sur une prise de courant alimentée à l'aide du cordon d'alimentation [2]. Un signal sonore retentit alors et l'écran [5] de la zone de cuisson [1, 3] affiche la lettre « L » ou « H » selon la température.
2. Placez un récipient de cuisson sur l'une des zones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



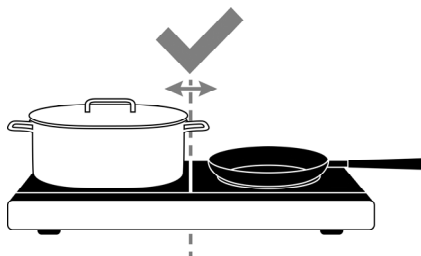
Placez le récipient de cuisson au centre de la zone de cuisson [1, 3].



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 écoulée, toute réparation est payante.

Prestations incluses dans la garantie

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

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

Processus d'application de la garantie

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

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

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

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

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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



Service



Téléphone: 0800 919270

E-Mail: targa@lidl.fr

IAN: 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

Garantie de TARGA GmbH

Cher client, chère cliente,

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

Conditions de garantie

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

Période de garantie et droits résultant de vices

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

Prestations incluses dans la garantie

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

Processus d'application de la garantie

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

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



Service

BE Téléphone: 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	146
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].*

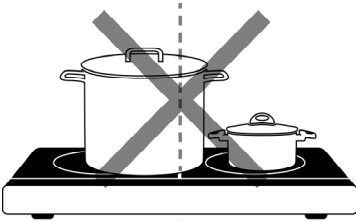
7.2 Gebruik

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.

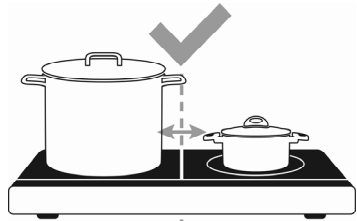


- *Als u de inductiekookplaat uitschakelt en de oppervlaktetemperatuur van de verwarmingszones [1, 3] is hoger dan 60 °C, wordt 'H' weergegeven op het display [5]. Als de temperatuur onder de 60 °C komt, verschijnt 'L' op het display [5].*
- *Als u de pan van de inductiekookplaat haalt wanneer deze in 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.*

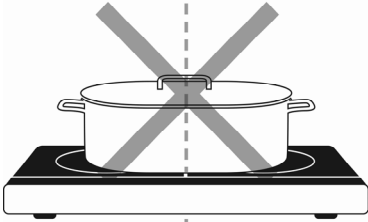
1. Steek de stekker van het netsnoer [2] van de inductiekookplaat in een werkend stopcontact. Er klinkt een pieptoon en op het display [5] van de verwarmingszones [1, 3] verschijnt 'L' of 'H', afhankelijk van de temperatuur.
2. Plaats een pan op een van de verwarmingszones [1, 3].



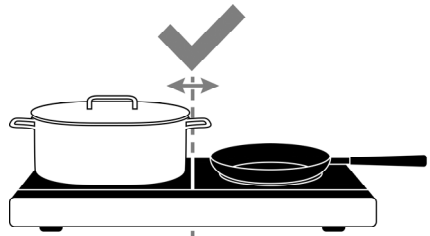
Plaats een pan in het midden van de verwarmingszone [1, 3].



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
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.

1. 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.

2. 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.
<u>Alleen relevant voor Frankrijk:</u>  ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE     Cet appareil se recycle À DÉPOSER EN MAGASIN À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE OU 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

Spis treści

1. Przeznaczenie	158
2. Zawartość opakowania.....	162
3. Elementy regulacyjne i wyświetlacz	163
4. Dane techniczne.....	164
5. Instrukcje bezpieczeństwa	164
6. Czynności przygotowawcze	183
6.1 Wprowadzenie do gotowania indukcyjnego	183
6.2 Odpowiednie naczynia kuchenne.....	183
7. Rozpoczęcie użytkowania	184
7.1 Ustawienie i podłączenie.....	184
7.2 Użytkowanie	184
7.2 Poziomy mocy grzania i powiązana z nimi moc elektryczna.....	188
7.3 Wylączenie przy użyciu zegara sterującego	188
7.4 Używanie funkcji odliczania podczas gotowania.....	189
7.5 Blokada rodzicielska.....	190
8. Konserwacja/czyszczenie	191
9. Rozwiązywanie problemów	191
10. Przepisy dotyczące ochrony środowiska oraz informacje o utylizacji produktu	193
11. Zgodność z dyrektywami	195
12. Informacje dotyczące gwarancji.....	196

Gratulacje!

Dokonując zakupu podwójnej indukcyjnej płyty grzewczej SilverCrest 3500 SID FI, zwanej dalej indukcyjną płytą grzewczą, wybrali Państwo produkt wysokiej jakości.

Przed pierwszym użyciem indukcyjnej płyty grzewczej prosimy o zapoznanie się z jej działaniem i uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi. Prosimy o przestrzeganie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i używanie indukcyjnej płyty grzewczej wyłącznie w sposób opisany w instrukcji obsługi i zgodnie z przeznaczeniem.

Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. W przypadku przekazania indukcyjnej płyty grzewczej innej osobie należy dołączyć również wszystkie istotne dokumenty.

1. Przeznaczenie



Niniejsza indukcyjna płyta grzewcza nadaje się wyłącznie do użytku w suchych pomieszczeniach zamkniętych.

Niniejsza indukcyjna płyta grzewcza nie jest przeznaczona do użytku w warunkach wysokiej temperatury lub wilgotności (np. w łazience), a ponadto należy chronić ją przed zapyleniem.

Niniejszy produkt jest przeznaczony do użytku prywatnego, nie jest natomiast przeznaczony do użytku komercyjnego.

Indukcyjna płyta grzewcza 3500 SID FI może służyć do przygotowywania i gotowania potraw oraz ich podgrzewania w odpowiednich naczyniach. Jest to urządzenie przenośne i łatwe w obsłudze dzięki zastosowaniu dotykowego panelu sterowania.

Indukcyjnej płyty grzewczej należy używać wyłącznie do celów prywatnych w domu. Wszelkie zastosowania inne niż wymienione powyżej uważa się za niezgodne z przeznaczeniem.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku firmowego ani komercyjnego.

Dotyczy to również zastosowań

- w kuchniach pracowniczych w obiektach handlowych, biurach i innych środowiskach pracy,
- w pensjonatach,
- przez gości w hotelach, motelach lub innych obiektach mieszkalnych,
- w obiektach oferujących nocleg ze śniadaniem.

Urządzenie spełnia wymagania wszystkich odnośnych norm i dyrektyw dotyczących zgodności CE. Wszelkie modyfikacje urządzenia, inne niż zalecone przez producenta, mogą spowodować, że wymagania tych norm i dyrektyw nie będą już spełnione.

Informacje dotyczące domowych elektrycznych płyt grzewczych

	Symbol	Wartość
Identyfikator modelu	x	3500 SID FI
Typ płyty grzewczej	x	Elektryczna
Liczba pól i obszarów grzewczych	x	2
Technologia grzewcza [indukcyjne pola i obszary grzewcze, promiennikowe pola grzewcze, płyty grzewcze]	x	Indukcja
W przypadku okrągłych obszarów grzewczych i płyt grzewczych: Średnica użytecznej powierzchni każdego elektrycznie ogrzewanego obszaru grzewczego, z dokładnością do 5 mm.	Ø	22 cm + 22 cm
W przypadku nieokrągłych obszarów grzewczych i płyt grzewczych: Długość i szerokość powierzchni użytkowej każdego elektrycznie ogrzewanego obszaru grzewczego i każdej elektrycznej płyty grzewczej, z dokładnością do 5 mm.	Dł. Szer.	–
Zużycie energii dla każdego obszaru grzewczego, na kg	EC electric cooking	185,5 Wh/kg + 190,1 Wh/kg
Zużycie energii elektrycznej przez płytę grzewczą, na kg	EC electric hob	187,8 Wh/kg

Metoda przeprowadzania badań:

Produkt został przebadany zgodnie z następującymi normami dotyczącymi przeprowadzania badań:

EN 60350-2: 2018+A1: 2021, Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 2: Płyty grzewcze – Metody badań cech funkcjonalnych.

[przebadane zgodnie z Rozporządzeniem Komisji [EU] nr 66/2014, dodatek I, sekcja 2 i 2.2]

Informacje dotyczące zmniejszania negatywnego wpływu na środowisko:

Na indukcyjnej płycie grzewczej należy umieszczać wyłącznie naczynia przeznaczone do płyt indukcyjnych. W żadnym wypadku nie należy używać tzw. „podkładek adaptacyjnych do kuchenek indukcyjnych”, gdyż takie podkładki adaptacyjne znacznie zmniejszają efektywność energetyczną indukcyjnej płyty grzewczej (tzn. temperaturę występującą w naczyniu w stosunku do zużytej energii elektrycznej) i eliminują wszelkie korzyści wynikające ze stosowania tego typu płyty grzewczej. Przyczyną tego stanu rzeczy jest przekazywanie ciepła między podkładką adaptacyjną i dnem naczynia. Proces wymiany ciepła trwa wówczas dłużej i występują straty energii.

Dające się przewidzieć niewłaściwe użytkowanie

Indukcyjna płyta grzewcza nie jest przeznaczona do współpracy z zewnętrznym zegarem sterującym ani odrębnym układem zdalnego sterowania.



Niebezpieczeństwo poparzenia!

Nie umieszczać innych przedmiotów (np. sztućców, przyborów kuchennych, pokrywek garnków itp.) na obszarze grzewczym [1, 3]. Mogą one osiągnąć bardzo wysoką temperaturę i spowodować oparzenia.

2. Zawartość opakowania

Wyjąć indukcyjną płytę grzewczą z opakowania. Usunąć materiał opakowaniowy i sprawdzić, czy wszystkie elementy są kompletne i nieuszkodzone. W przypadku stwierdzenia braku lub uszkodzenia jakiegś części prosimy o kontakt z producentem. Patrz „Informacje dotyczące gwarancji”. Materiał opakowaniowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i utylizować go we właściwy sposób.

- Indukcyjna płyta grzewcza SilverCrest 3500 SID FI
- skrócona instrukcja obsługi [szczegółowa instrukcja obsługi jest dostępna online]

3. Elementy regulacyjne i wyświetlacz

Niniejsza instrukcja obsługi ma rozkładaną okładkę. Na wewnętrznej stronie okładki pokazano indukcyjną płytę grzewczą z elementami oznaczonymi numerami. Poniżej podano znaczenie poszczególnych numerów:

- 1 lewy obszar grzewczy
- 2 przewód zasilający
- 3 prawy obszar grzewczy
- 4 krótkie boki
- B panel sterowania dla lewego obszaru grzewczego
- C panel sterowania dla prawego obszaru grzewczego
- 5 Wyświetlacz
- 6 Przycisk **–**, zmniejszanie czasu zegara sterującego/czasu odliczania
- 7 Kontrolka zegara sterującego
- 8 Przycisk dotykowy zegara sterującego 
- 9 Przycisk **+**, zwiększanie czasu zegara sterującego/czasu odliczania
- 10 Kontrolka blokady rodzicielskiej
- 11 Przycisk blokady rodzicielskiej 
- 12 Przyciski dotykowe i wskaźniki dla poziomów mocy od 1 do 9
- 13 Przycisk włączania/wyłączania 
- 14 Kontrolka stanu
- 15 Przycisk **B**, maksymalny poziom mocy
- 16 Wskaźnik maksymalnego poziomu mocy

4. Dane techniczne

Producent:	SilverCrest
Nazwa modelu:	3500 SID FI
Napięcie zasilania:	220-240 VAC, 50/60 Hz
Moc:	3500 W Lewy obszar grzewczy [1]: 10 poziomów mocy, 2000 W Prawy obszar grzewczy [3]: 10 poziomów mocy, 1500 W
Wyświetlacz:	3-cyfrowe z czerwonymi diodami LED na każdym wyświetlaczu
Zegar sterujący:	4-godzinne wsteczne odliczanie czasu w odstępach 1-minutowych
Panele sterowania:	przyciski dotykowe, blokada rodzicielska dla każdego z dwóch obszarów grzewczych [1, 3]
Długość przewodu zasilającego:	2,00 m
Maks. średnica dna garnka/patelni:	22 cm
Min. średnica dna garnka/patelni:	10 cm
Klasa ochronności II	

5. Instrukcje bezpieczeństwa

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy przeczytać poniższe wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi i zastosować się do wszystkich ostrzeżeń. Dotyczy to również osób, które mają duże doświadczenie w korzystaniu z

urządzeń elektronicznych i sprzętu gospodarstwa domowego. Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości. W razie sprzedaży lub odstąpienia urządzenia należy także koniecznie przekazać niniejszą instrukcję obsługi. Stanowi ona część produktu.

Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji obsługi zostały użyte przedstawione poniżej ostrzeżenia. Niektóre z tych symboli są umieszczone na produkcie w celu ostrzegania użytkownika o potencjalnych zagrożeniach.



Niebezpieczeństwo poparzenia!

Ten symbol ostrzega przed gorącymi powierzchniami.



Nie dotykać!

Ten symbol ostrzega przed dotykaniem powierzchni obszaru grzewczego [1, 3].



OSTRZEŻENIE!

Tym symbolem oznaczono ważne informacje dotyczące bezpiecznego użytkowania produktu oraz bezpieczeństwa użytkownika. Ostrzega on przed niebezpieczeństwami, których zlekceważenie może stwarzać zagrożenie dla zdrowia i życia lub spowodować szkody materialne.



Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwami, których zlekceważenie może stwarzać zagrożenie dla zdrowia i życia w wyniku porażenia prądem elektrycznym.



Niebezpieczeństwo pożaru!

Ten symbol ostrzega przed możliwością powstania pożaru w przypadku zlekceważenia tego ostrzeżenia.



Tym symbolem oznaczono dodatkowe informacje związane z omawianym tematem.



Napięcie przemienne



Adres producenta

Dzieci i osoby niepełnosprawne

Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub mentalnych bądź przez osoby nieposiadające stosownej wiedzy lub doświadczenia pod warunkiem, że znajdują się one pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie prawidłowego posługiwania się

urządzeniem i rozumieją związane z tym zagrożenia. Niniejszy produkt nie jest zabawką. Produkt nie może być w żadnym wypadku czyszczony ani konserwowany przez dzieci pozostające bez nadzoru.

Dzieci w wieku poniżej 8 lat muszą przebywać w bezpiecznej odległości od urządzenia i przewodu zasilającego [2].

 **OSTRZEŻENIE, ryzyko uduszenia!**

Materiał opakowaniowy to nie zabawka. Nie wolno pozwalać dzieciom na zabawę plastikowymi woreczkami. Występuje ryzyko uduszenia.

 **OSTRZEŻENIE, ryzyko dotyczące spadających przedmiotów!**

Dopilnować, aby dzieci nie mogły ściągnąć urządzenia z powierzchni roboczej za przewód zasilający [2]. Istnieje niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała.

Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Ogólne instrukcje bezpieczeństwa



Niebezpieczeństwo poparzenia!

- *Nie wolno umieszczać innych przedmiotów (np. sztućców, przyborów kuchennych, pokrywek garnków itp.) na obszarach grzewczych [1, 3]. Mogą one osiągnąć bardzo wysoką temperaturę i spowodować oparzenia.*
- *Nie dotykać powierzchni obszarów grzewczych [1, 3], na których wcześniej stało naczynie do gotowania. Po zdjęciu naczynia do gotowania obszar grzewczy [1, 3] może być wciąż bardzo gorący.*



Niebezpieczeństwo pożaru!

- *Nadmiernie rozgrzany olej i tłuszcz mogą się zapalić. Z tego względu podczas*

rozgrzewania oleju i tłuszczu należy zachować ostrożność. Nigdy nie pozostawiać gorącego oleju lub tłuszczu bez nadzoru.

- ***Niebezpieczeństwo wybuchu! Nigdy nie próbować gasić płonącego oleju lub tłuszczu wodą. Zamiast tego płomień należy zdusić, przykrywając naczynie dobrze dopasowaną pokrywką lub talerzem. Wyjąć wtyczkę sieciową z gniazda sieciowego.***
- ***Niebezpieczeństwo wybuchu! Nie wolno podgrzewać płynów ani produktów żywnościowych w szczelnie zamkniętych pojemnikach, takich jak puszki.***
- ***Nie umieszczać urządzenia na powierzchniach tekstylnych, na przykład na obrusie.***

- *Nie umieszczać urządzenia na powierzchniach metalowych. Mogą się one szybko rozgrzać i spowodować pożar.*
- *Nigdy nie umieszczać urządzenia pod łatwopalnymi materiałami, na przykład pod zasłonami.*
- *Nie wolno w żadnym wypadku zasłaniać otworów na spodzie produktu.*
- *W celu zagwarantowania wystarczającego chłodzenia należy zachować wolną przestrzeń wynoszącą co najmniej 10 cm wokół urządzenia i co najmniej 60 cm nad nim.*
- *Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy poczekać, aż obszary grzewcze [1, 3] całkowicie ostygną. W przeciwnym razie można się poparzyć.*



Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

- *Obudowa indukcyjnej płyty grzewczej oraz przewód zasilający [2] nie mogą być w żaden sposób uszkodzone. W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie wymieniać uszkodzonego przewodu zasilającego [2], lecz należy skontaktować się z naszą infolinią (patrz „Informacje dotyczące gwarancji”). Uszkodzona obudowa lub przewód zasilający [2] grożą porażeniem prądem elektrycznym.*
- *W żadnym wypadku nie należy otwierać obudowy indukcyjnej płyty grzewczej, gdyż wewnątrz urządzenia nie ma żadnych elementów wymagających konserwacji. Otwarcie obudowy grozi porażeniem prądem elektrycznym.*

- *W przypadku zauważenia dymu, nietypowych odgłosów lub dziwnych zapachów urządzenie należy natychmiast wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego. W takim przypadku urządzenia nie wolno dalej używać, lecz należy je przekazać do sprawdzenia przez specjalistę. W żadnym wypadku nie wolno wdychać dymu wydobywającego się z urządzenia. Jeśli dym przypadkowo przedostanie się do płuc, należy skorzystać z pomocy medycznej. Wdychanie dymu może być bardzo szkodliwe dla zdrowia.*
- *Uważać, aby przewód zasilający [2] nie został uszkodzony przez ostre krawędzie lub elementy o wysokiej temperaturze. Nie owijać przewodu zasilającego [2] wokół indukcyjnej płyty grzewczej.*

- *Uważać, aby przewód zasilający [2] nie został zgnieciony lub zmiażdżony.*
- *Nawet po wyłączeniu indukcyjna płyta grzewcza nie jest całkowicie odłączona od gniazda sieciowego. Aby całkowicie odłączyć ją od sieci zasilającej, należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego.*
- *W przypadku odłączania urządzenia od zasilania należy zawsze chwycić za wtyczkę, nigdy zaś za sam przewód zasilający [2].*
- *Wtyczkę należy zawsze wyjąć z gniazda sieciowego w przypadku wystąpienia jakichkolwiek problemów, gdy urządzenie nie jest używane, przed przystąpieniem do czyszczenia oraz podczas wyładowań atmosferycznych.*

- *W przypadku zauważenia widocznego uszkodzenia indukcyjnej płyty grzewczej lub przewodu zasilającego [2], urządzenie należy wyłączyć, wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego i skontaktować się z działem obsługi klienta [patrz „Informacje dotyczące gwarancji”].*
- *Indukcyjną płytę grzewczą należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i łatwo dostępnego gniazda sieciowego o napięciu sieciowym odpowiadającym napięciu podanemu na tabliczce znamionowej. Po podłączeniu urządzenia gniazdo sieciowe musi pozostać łatwo dostępne, aby możliwe było szybkie wyjęcie wtyczki przewodu zasilającego w nagłym przypadku.*

- *W żadnym wypadku nie wolno zanurzać indukcyjnej płyty grzewczej, przewodu zasilającego [2] ani wtyczki przewodu zasilającego w wodzie lub innych płynach. W przypadku przedostania się płynów do wnętrza produktu należy natychmiast wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego i skontaktować się z działem obsługi klienta [patrz „Informacje dotyczące gwarancji”].*
- *Jeśli umieszczona na obszarach grzewczych [1, 3] szklana płyta ulegnie pęknięciu lub rozbiciu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od gniazda sieciowego, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym. Jeśli powierzchnia ulegnie pęknięciu, urządzenie należy wyłączyć, aby*

*zapobiec porażeniu prądem
elektrycznym.*



Zagrożenia powodowane działaniem pól elektromagnetycznych!

*Pola elektromagnetyczne mogą wywierać
wpływ i powodować uszkodzenie
urządzeń medycznych (rozruszników serca,
aparatów słuchowych itp.). Należy
zachować bezpieczną odległość, zalecaną
przez producenta danego urządzenia.*



Uszkodzenia powodowane działaniem pól elektromagnetycznych!

*Indukcyjna płyta grzewcza powinna być
umieszczona w odległości co najmniej 1 m od
urządzeń, na które mogą mieć negatywny
wpływ pola elektromagnetyczne (dotyczy
to na przykład magnetycznych nośników
danych, urządzeń elektronicznych, zegarów
itp.).*



Ostrzeżenie o szkodach materialnych

- *Nie należy podgrzewać pustych naczyń do gotowania, gdyż może nastąpić ich szybkie przegrzanie i uszkodzenie zarówno naczyń jak i urządzenia.*
- *Należy pamiętać, aby nie narażać indukcyjnej płyty grzewczej na nadmierne wibracje, gdyż może to spowodować pęknięcie szkła w obszarach grzewczych [1, 3].*
- *Uważać, aby nie upuścić indukcyjnej płyty grzewczej! Pęknięcie szklanej płyty grozi obrażeniami ciała!*
- *Należy mieć na uwadze maksymalną obciążalność indukcyjnej płyty grzewczej [szczególną ostrożność należy zachować podczas przygotowywania zup i potraw duszonych]. Masa naczyń do gotowania*

wraz z zawartością nie może przekraczać 10 kg.

- *Próby zeszkrobania karmelu z indukcyjnej płyty grzewczej mogą doprowadzić do jej uszkodzenia. W przypadku rozlania potrawy zawierającej cukier należy ją natychmiast usunąć, zanim ostygnie. Ogólnie biorąc należy natychmiast usuwać wszelkie rozlane resztki potraw.*
- *Nie używać ściernych lub kwaśnych środków czyszczących ani narzędzi, które mogą porysować powierzchnię. Może to spowodować uszkodzenie obszarów grzewczych [1, 3].*
- *Indukcyjna płyta grzewcza jest wyposażona w antypoślizgowe plastikowe stopki. W razie potrzeby należy umieścić coś pod urządzeniem, gdyż powierzchnie robocze są niekiedy*

zmywane środkami czyszczącymi, które mogą uszkodzić lub nawet rozpuścić plastikowe stopki.

- *Indukcyjną płytę grzewczą należy zawsze podnosić i przenosić, trzymając ją obiema rękami za krótkie boki [4].*



Przewód zasilający

- *Przewód zasilający [2] należy zawsze chwycić za wtyczkę sieciową, nigdy zaś nie ciągnąć za sam przewód zasilający [2].*
- *W żadnym wypadku nie wolno ustawiać na przewodzie zasilającym [2] samego urządzenia, mebli ani żadnych innych ciężkich przedmiotów i uważać, aby przewód nie został przyciśnięty.*
- *W żadnym wypadku nie należy wiązać węzłów na przewodzie zasilającym [2] ani nie przywiązywać go do innych przewodów. Wszystkie przewody*

muszą zostać umieszczone tak, aby nie zachodziło ryzyko potknięcia się o nie oraz aby nikomu nie przeszkadzały.

- *W żadnym wypadku nie należy używać wtyczek przejściowych ani przedłużaczy niezgodnych z obowiązującymi w danym kraju przepisami bezpieczeństwa, a ponadto nie należy samodzielnie modyfikować przewodu zasilającego [2].*
- *Jeśli przewód zasilający [2] urządzenia zostanie uszkodzony, dla uniknięcia zagrożenia musi on zostać wymieniony przez producenta, jego punkt serwisowy lub przez osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje.*

- ⓘ Użytkownik nie musi podejmować żadnych działań, aby zmienić ustawienie częstotliwości napięcia zasilania produktu na 50 lub 60 Hz. Produkt automatycznie dostosowuje się do częstotliwości 50 lub 60 Hz.*

Indukcyjna płyta grzewcza nie jest przeznaczona do współpracy z zewnętrznym zegarem sterującym ani odrębnym układem zdalnego sterowania.

6. Czynności przygotowawcze

Rozpakować urządzenie. Najpierw sprawdzić, czy wszystkie części są kompletne i nieuszkodzone [patrz punkt „2. Zawartość opakowania”]. W przypadku stwierdzenia braku lub uszkodzenia jakiejś części prosimy o telefoniczny kontakt z naszą gorącą linią [patrz „Informacje dotyczące gwarancji”]. Materiał opakowaniowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i utylizować go we właściwy sposób.

6.1 Wprowadzenie do gotowania indukcyjnego

Gotowanie przy użyciu indukcyjnej płyty grzewczej odbywa się inaczej niż ma to miejsce w przypadku zwykłych płyt grzewczych. Ciepło jest generowane za pomocą pola elektromagnetycznego w podstawie naczynia do gotowania, nie zaś za pomocą rezystorów grzejnych w obszarze grzewczym. Pozwala to oszczędzać energię elektryczną i skraca czas gotowania. Wymagane jest jednak używanie specjalnych, kompatybilnych z kuchenką indukcyjną naczyń kuchennych z ferromagnetycznym dnem.

Przy wysokiej mocy zawartość naczynia do gotowania jest ogrzewana znacznie szybciej, reaguje również dużo szybciej na zmniejszanie temperatury. Można powiedzieć, że gotowanie przy użyciu indukcyjnej płyty grzewczej jest bardzo podobne do gotowania na gazie. Ogólnie rzecz biorąc: im cieńsze dno naczynia, tym szybciej system reaguje na zmiany ustawienia mocy.

Najlepszym sposobem optymalizacji mocy grzewczej [a tym samym zużycia energii elektrycznej] jest używanie naczynia możliwie jak najbardziej szerokiego i płaskiego. Oznacza to, że szerokie i płaskie naczynie jest bardziej ekonomiczne i wydajne niż wysoki garnek o małej średnicy.

6.2 Odpowiednie naczynia kuchenne

Używać wyłącznie ferromagnetycznych naczyń kuchennych przeznaczonych do indukcyjnych płyt grzewczych. Przy zakupie należy sprawdzić, czy mają one odpowiednie oznaczenie. Naczynia kuchenne wykonane z metali niemagnetycznych [aluminium, miedzi itp.] oraz innych materiałów [np. ceramiki, porcelany, szkła itp.] nie nadają się do tego celu.

Podstawa naczynia kuchennego musi stać płasko na indukcyjnym obszarze grzewczym [1, 3], musi być gładka, zaś jej średnica musi wynosić od 10 do 22 cm.



Jeśli naczynie kuchenne nie ma właściwej średnicy lub jest wykonane z nieodpowiedniego materiału, obszar grzewczy [1, 3] zostaje automatycznie wyłączony. Co 2 sekundy emitowany jest sygnał akustyczny, zaś na wyświetlaczu [5] widoczny jest błąd E0. Można wówczas umieścić naczynie kuchenne z powrotem w obszarze grzewczym [1, 3] przed upływem następnych 60 sekund i kontynuować gotowanie bez dalszej ingerencji. W przeciwnym razie po około 60 sekundach sygnał akustyczny ucichnie, zaś obszar grzewczy [1, 3] zostanie wyłączony.

7. Rozpoczęcie użytkowania

7.1 Ustawienie i podłączenie

Urządzenie należy ustawić na równej, antypoślizgowej i suchej powierzchni.



Niebezpieczeństwo pożaru!

- Nie umieszczać urządzenia na powierzchniach tekstylnych, na przykład na obrusie.
- Nie umieszczać urządzenia na powierzchniach metalowych. Mogą się one szybko rozgrzać i spowodować pożar.
- Nigdy nie umieszczać urządzenia pod łatwopalnymi materiałami, na przykład pod zasłonami.
- Nie wolno w żadnym wypadku zasłaniać otworów na spodzie produktu. W celu zagwarantowania wystarczającego chłodzenia należy zachować wolną przestrzeń wynoszącą co najmniej 10 cm wokół urządzenia i co najmniej 60 cm nad nim.



Ostrzeżenie o szkodach materialnych

- Indukcyjną płytę grzewczą należy zawsze podnosić i przenosić, trzymając ją obiema rękami za krótkie boki [4].

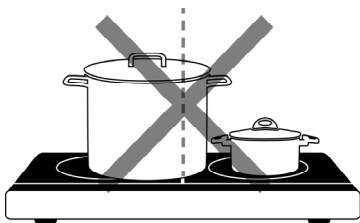
7.2 Użytkowanie

Mimo że dwa obszary grzewcze [1 i 3] wyglądają tak samo i mają taką samą średnicę, należy pamiętać że lewy obszar grzewczy [1] zapewnia większą moc i z tego powodu ta sama ilość produktów żywnościowych rozgrzeje się szybciej lub może się łatwiej przypalić.

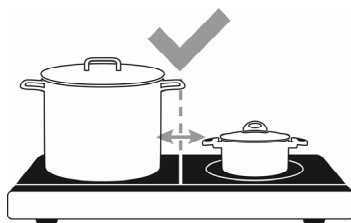


- Jeśli po wyłączeniu indukcyjnej płyty grzewczej temperatura powierzchni obszarów grzewczych [1, 3] przekracza 60°C, na wyświetlaczu [5] widoczny jest symbol „H”. Gdy temperatura spadnie poniżej 60°C, na wyświetlaczu [5] pokaże się symbol „L”.
- W przypadku zdjęcia naczynia kuchennego z indukcyjnej płyty grzewczej w trakcie gotowania, na wyświetlaczu [5] pokazuje się symbol „E0” i co 2 sekundy emitowany jest sygnał akustyczny. Sygnał akustyczny ustaje po ok. 60 sekundach. Na wyświetlaczu [5] odpowiedniego obszaru grzewczego [1, 3] widoczny będzie w dalszym ciągu symbol „H”, dopóki temperatura powierzchni obszaru grzewczego [1, 3] nie spadnie poniżej 60°C. Gdy temperatura spadnie poniżej 60°C, na wyświetlaczu [5] obszaru grzewczego [1, 3] pojawi się symbol „L”. Wentylator może jeszcze pracować nawet przez minutę.
- Jedynym sposobem na usunięcie symboli „H” i „L” z wyświetlacza [5] jest odłączenie produktu od sieci zasilającej lub ponowne włączenie indukcyjnej płyty grzewczej.

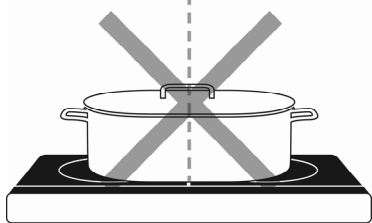
1. Podłączyć indukcyjną płytę grzewczą do sprawnego gniazda sieciowego przy użyciu przewodu zasilającego [2]. Emitowany jest wówczas sygnał akustyczny, zaś na wyświetlaczu [5] obszaru grzewczego [1, 3] pokazuje się symbol „L” lub „H”, w zależności od temperatury.
2. Ustawić naczynie kuchenne na jednym z obszarów grzewczych [1, 3].



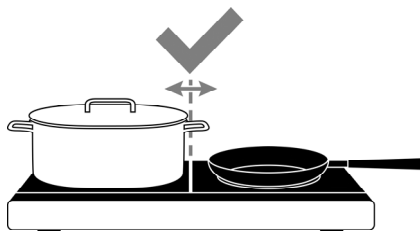
Ustawić naczynie kuchenne pośrodku strefy grzewczej [1, 3].



Średnica dna 10 do 22 cm



Nie należy używać obu stref grzewczych [1, 3] do podgrzewania tylko jednego naczynia kuchennego.



Ostrzeżenie o szkodach materialnych

- *Naczynie kuchenne musi być specjalnie przeznaczone do gotowania na indukcyjnych płytach grzewczych. Nie używać żadnych innych naczyń (np. ceramicznych).*
- *Należy mieć na uwadze maksymalną obciążalność indukcyjnej płyty grzewczej (szczególną ostrożność należy zachować podczas przygotowywania zup i potraw duszonych). Masa naczyń do gotowania wraz z zawartością nie może przekraczać 10 kg.*
- *Należy się upewnić, że zarówno spód naczynia kuchennego, jak też powierzchnia obszaru grzewczego [1, 3] są całkowicie suche i pozbawione tłuszczu. W przeciwnym razie podczas gotowania między naczyniem kuchennym a powierzchnią płyty grzewczej może wytwarzać się ciśnienie pary wodnej, co może powodować drgania i przemieszczanie się naczynia. Może to stwarzać ryzyko przesunięcia się i przewrócenia naczynia kuchennego lub jego upadku.*

3. Dotknąć przycisku włączania/wyłączania  [13] wymaganego obszaru grzewczego [1, 3] w celu jego włączenia. Na wyświetlaczu [5] pojawia się symbol „ON” i emitowany jest krótki sygnał dźwiękowy.
4. Należy użyć przycisków dotykowych [12], aby ustawić żądany poziom mocy lub dotknąć przycisku maksymalnego poziomu mocy **B** [15], aby użyć maksymalnej mocy gotowania.



Podczas pracy włączony jest również wentylator chłodzący, w związku z czym podczas gotowania indukcyjna płyta grzewcza może lekko szumieć. Jest to normalne zjawisko.



Niebezpieczeństwo poparzenia

Nie dotykać obszaru grzewczego [1, 3], na którym poprzednio stało naczynie do gotowania. Po zdjęciu naczynia do gotowania obszar grzewczy [1, 3] może być wciąż bardzo gorący.



*Można nacisnąć przycisk maksymalnego poziomu mocy **B** [15], aby wybrać maksymalny poziom mocy. W takim przypadku zapala się wskaźnik maksymalnego poziomu mocy [16]. W razie potrzeby można dostosować moc w dowolnym momencie (na przykład, gdy potrawa zacznie się gotować) za pomocą przycisków dotykowych poziomu mocy [12].*



Niebezpieczeństwo pożaru

- *Nadmiernie rozgrzany olej i tłuszcz mogą się zapalić. Z tego względu podczas rozgrzewania oleju i tłuszczu należy zachować ostrożność. Nigdy nie pozostawiać gorącego oleju lub tłuszczu bez nadzoru.*
- **Niebezpieczeństwo wybuchu!** *Nigdy nie próbować gasić płonącego oleju lub tłuszczu wodą. Zamiast tego płomień należy zdusić, przykrywając naczynie dobrze dopasowaną pokrywką lub talerzem. Wyjąć wtyczkę sieciową z gniazda sieciowego.*

5. Przygotować potrawę. Podczas gotowania można dostosować żądany poziom mocy za pomocą przycisków dotykowych poziomu mocy [12].
6. Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć odpowiedni obszar grzewczy [1 lub 3]. W tym celu należy dotknąć przycisku włączania/wyłączania  [13] obszaru grzewczego [1, 3]. Emitowany jest wówczas sygnał akustyczny, zaś na wyświetlaczu [5] pokazuje się symbol „L” lub „H”, w zależności od temperatury.



Ostrzeżenie o uszkodach materialnych

Wentylator jest częściowo sterowany temperaturowo, tzn. tak długo, jak temperatura szklanej powierzchni przekracza określoną wartość, wentylator pracuje dalej, nawet jeśli obszar grzewczy [1, 3] został wyłączony. Wentylator może również włączyć się ponownie, jeśli określona temperatura zostanie ponownie przekroczona, np. jeśli

gorące naczynie zostanie ponownie umieszczone w obszarze grzewczym [1, 3]. Z tego względu nie należy odłączać produktu od gniazda sieciowego, dopóki wszystkie gorące naczynia nie zostaną usunięte z obszaru grzewczego [1, 3].



- Jeśli po wyłączeniu indukcyjnej płyty grzewczej temperatura powierzchni obszarów grzewczych [1, 3] przekracza 60°C, na wyświetlaczu [5] widoczny jest symbol „H”. Gdy temperatura spadnie poniżej 60°C, na wyświetlaczu [5] pokaże się symbol „L”.
- W przypadku zdjęcia naczynia kuchennego z obszaru grzewczego [1, 3] w trakcie gotowania, na wyświetlaczu [5] pokazuje się symbol „E0” i co 2 sekundy emitowany jest sygnał akustyczny. Można umieścić naczynie kuchenne z powrotem w obszarze grzewczym [1, 3] w ciągu następnych 60 sekund i kontynuować gotowanie bez dalszej ingerencji. W przeciwnym razie po około 60 sekundach sygnał akustyczny ucichnie, zaś odpowiedni obszar grzewczy [1, 3] zostanie wyłączony. Na wyświetlaczu [5] odpowiedniego obszaru grzewczego [1, 3] widoczny będzie w dalszym ciągu symbol „H”, dopóki temperatura powierzchni obszaru grzewczego [1, 3] nie spadnie poniżej 60°C. Gdy temperatura spadnie poniżej 60°C, na wyświetlaczu [5] obszaru grzewczego [1, 3] pojawi się symbol „L”. Wentylator może jeszcze pracować nawet przez minutę.
- Jedynym sposobem na usunięcie symboli „H” i „L” z wyświetlacza [5] jest odłączenie produktu od sieci zasilającej lub ponowne włączenie indukcyjnej płyty grzewczej.
- Po ok. 2 godzinach ostatniej pracy urządzenie (na przykład dostosowywanie poziomu mocy) urządzenie wyłączy się automatycznie i wyemitowany zostanie sygnał akustyczny. Jeśli zaprogramowany został zegar sterujący, ustawienie tego zegara jest priorytetowe i urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie ustawionego czasu.

7.2 Poziomy mocy grzania i powiązana z nimi moc elektryczna

Poniżej zamieszczono krótki przegląd różnych poziomów mocy grzania wraz z poborem mocy w watach.

Lewy obszar grzewczy [1]		Prawy obszar grzewczy [3]	
Poziom	Moc [waty]	Poziom	Moc [waty]
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 Wyłączanie przy użyciu zegara sterującego

Istnieje możliwość zaprogramowania zegara sterującego, aby automatycznie wyłączał indukcyjną płytę grzewczą po upływie ustawionego czasu.

- Podczas gotowania należy nacisnąć i przytrzymać przycisk dotykowy zegara sterującego  [8] wymaganego obszaru grzewczego [1, 3], aby zaprogramować zegar sterujący dla tego obszaru grzewczego [1, 3].



Ostrzeżenie

Nie należy mylić wyłącznika czasowego z funkcją odliczania! Ta ostatnia pełni jedynie funkcję licznika. Po upływie czasu odliczania indukcyjna płyta grzewcza nie zostanie wyłączona. Funkcję odliczania można rozpoznać po migającej kontrolce zegara sterującego [7] i włącza się ją jednym naciśnięciem przycisku dotykowego zegara sterującego  [8]. Aby włączyć wyłącznik czasowy, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk dotykowy zegara sterującego  [8] przez trzy sekundy.

- Przy użyciu przycisków + [9] i – [6] można ustawić żądany czas gotowania [w minutach], po upływie którego obszar grzewczy [1 lub 3] ma się wyłączyć.



Czas gotowania można zaprogramować w przedziale od 1 do 240 minut.

Ustawiony czas miga przez krótki okres, emitowany jest sygnał dźwiękowy, po czym na wyświetlaczu [5] wskazywany jest pozostały czas. *Ponadto zaczyna świecić kontrolka zegara sterującego [7].* Podczas ostatniej minuty pozostałe sekundy są wyświetlane w formacie „0:ss”.

Gdy zegar sterujący czasu osiągnie wartość zerową, odpowiedni obszar grzewczy [1, 3] zostaje automatycznie wyłączony. Emitowany jest sygnał akustyczny.



Aby ręcznie wyłączyć obszar grzewczy [1 lub 3] przed upływem ustawionego czasu, należy dotknąć przycisku włączania/wyłączania  [13].

7.4 Używanie funkcji odliczania podczas gotowania

Funkcji odliczania można używać do kontrolowania czasu gotowania określonej potrawy.



Ostrzeżenie

Odliczanie nie jest wyłącznikiem czasowym! To tylko licznik. Po upływie czasu odliczania płyta indukcyjna nie wyłączy się (potrawa może się przypalić lub rozgotować). Funkcję odliczania można rozpoznać po migającej kontrolce zegara sterującego [7].

1. Podczas gotowania należy dotknąć przycisku dotykowego zegara sterującego  [8] wymaganego obszaru grzewczego [1, 3], aby zaprogramować funkcję odliczania dla tego obszaru grzewczego [1, 3].
2. Użyć przycisków + [9] i – [6] w celu ustawienia żądanego czasu gotowania (w minutach), aby funkcja odliczania czasu rozpoczęła odliczanie.



Czas gotowania można zaprogramować w przedziale od 1 do 240 minut.

Ustawiony czas miga przez krótki okres, emitowany jest sygnał dźwiękowy, po czym na wyświetlaczu [5] wskazywany jest pozostały czas [odliczany wstecznie]. Ponadto miga kontrolka zegara sterującego [7]. Podczas ostatniej minuty pozostałe sekundy są wyświetlane w formacie „0:ss”.

W ciągu ostatnich pięciu sekund odliczania emitowany jest sygnał dźwiękowy: cztery krótkie dźwięki, a następnie jeden dłuższy. Po upływie czasu zegara sterującego kontrolka zegara sterującego [7] i wskazanie wyświetlacza [5] zgasną.

7.5 Blokada rodzicielska

Indukcyjna płyta grzewcza jest wyposażona w blokadę rodzicielską, uniemożliwiającą przypadkową zmianę ustawień.



Ryzyko obrażeń

Każdy z dwóch obszarów grzewczych [1, 3] wyposażony jest w oddzielną blokadę rodzicielską. Aby uniemożliwić dzieciom manipulowanie przy kuchence indukcyjnej, należy zablokować obie strefy grzewcze [1, 3]. Należy się również upewnić, że świecą się kontrolki [10] zarówno na panelu sterującym [B] dla lewego obszaru grzewczego [1], jak też na panelu sterującym [C] dla prawego obszaru grzewczego [3]. Niedopilnowanie zablokowania jednego z obszarów grzewczych grozi poparzeniami, obrażeniami ciała lub wystąpieniem innych szkód.

Sposób włączania blokady rodzicielskiej:

1. Dotknąć jeden raz przycisk blokady rodzicielskiej  [11]. Zostaje wyemitowany sygnał akustyczny i zapala się kontrolka blokady rodzicielskiej [10]. Blokada rodzicielska jest teraz włączona.

W przypadku próby włączenia zablokowanej płyty grzewczej zostaje wyemitowany długi sygnał dźwiękowy, informujący o włączeniu blokady rodzicielskiej. Przed ponownym użyciu obszaru grzewczego [1 lub 3] należy najpierw wyłączyć blokadę rodzicielską.

Sposób wyłączenia blokady rodzicielskiej:

1. Dotknąć i przytrzymać przez około 3 sekundy przycisk blokady rodzicielskiej  [11]. Zostaje wyemitowany sygnał akustyczny i kontrolka blokady rodzicielskiej [10] gaśnie. Blokada rodzicielska jest teraz ponownie wyłączona. Można teraz korzystać z indukcyjnej płyty grzewczej w normalny sposób.



- Blokadę rodzicielską można również wyłączyć, gdy indukcyjna płyta grzewcza jest wyłączona.
- W przypadku włączenia blokady rodzicielskiej przy włączonej indukcyjnej płycie grzewczej, blokadę można nadal wyłączyć. Wszystkie inne funkcje pozostaną jednak zablokowane.

8. Konserwacja/czyszczenie

Aby uniknąć przypalenia pozostałości potraw, należy czyścić indukcyjną płytę grzewczą po każdym użyciu.



Niebezpieczeństwo poparzenia

- *Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy poczekać, aż obszary grzewcze [1, 3] całkowicie ostygną. W przeciwnym razie można się poparzyć.*



Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

- *Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.*
- *Nie rozlewać ani nie rozpylać żadnych płynów na indukcyjną płytę grzewczą lub przez otwory wentylacyjne. Może to doprowadzić do zwarcia, które mogą spowodować porażenie lub oparzenie prądem elektrycznym.*



Ostrzeżenie o szkodach materialnych

Nie używać ściernych lub kwaśnych środków czyszczących ani narzędzi, które mogą porysować powierzchnię. Może to spowodować uszkodzenie obszarów grzewczych [1 i 3].

Powierzchnie obudowy i przewód zasilający [2] należy czyścić lekko zwilżoną ściereczką.

Zanieczyszczenia i przypalone resztki potraw można oczyścić z powierzchni obszarów grzewczych [1, 3] przy użyciu skrobaka do szklanych płyt grzewczych i odpowiedniego środka czyszczącego.

9. Rozwiązywanie problemów

Jeśli indukcyjna płyta grzewcza nie działa prawidłowo, należy najpierw postąpić zgodnie z poniższymi instrukcjami, aby spróbować rozwiązać zaistniały problem. Jeśli pomimo zastosowania się do wszystkich zamieszczonych poniżej wskazówek problem nie zostanie rozwiązany, należy skontaktować się z naszą gorącą linią (patrz „Informacje dotyczące gwarancji”).



Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

Nie wolno podejmować prób samodzielnej naprawy urządzenia.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Indukcyjna płyta grzewcza nie działa.	Przewód zasilający [2] nie jest podłączony.	Podłączyć przewód zasilający [2] do sprawnego gniazda sieciowego.
	Włączona jest blokada rodzicielska.	Dotknąć i przytrzymać przez 3 sekundy przycisk blokady rodzicielskiej  [11], aby wyłączyć blokadę rodzicielską.
Obszar grzewczy [1 lub 3] nie osiąga wysokiej temperatury.	Brak naczynia kuchennego na obszarze grzewczym [1 lub 3].	Ustawić naczynie kuchenne na obszarze grzewczym [1 lub 3].
	Naczynie kuchenne nie nadaje się do gotowania indukcyjnego.	Używać wyłącznie naczyń kuchennych przeznaczonych do indukcyjnych płyt grzewczych.
	Włączono nieprawidłowy obszar grzewczy [1, 3].	Do obsługi lewego obszaru grzewczego [1] należy używać przełącznika włączania/wyłączania  [13] na lewym panelu sterowania [B]. Do obsługi prawego obszaru grzewczego [3] należy używać przełącznika włączania/wyłączania  [13] na prawym panelu sterowania [C].
Na wyświetlaczu [5] widoczny jest błąd E0.	Brak naczynia kuchennego na obszarze grzewczym [1 lub 3].	Ustawić naczynie kuchenne na obszarze grzewczym [1 lub 3].
	Włączono nieprawidłowy obszar grzewczy [1, 3].	Włączyć właściwy obszar grzewczy [1 lub 3] lub przestawić naczynie na obszar grzewczy [1 lub 3], który został włączony.
	Naczynie kuchenne nie nadaje się do gotowania indukcyjnego.	Używać wyłącznie naczyń kuchennych przeznaczonych do indukcyjnych płyt grzewczych.
	Naczynie kuchenne ma zbyt małą średnicę lub nie stoi centralnie na obszarze grzewczym [1 lub 3].	Używać wyłącznie naczyń kuchennych o średnicy dna od 10 do 22 cm i umieszczać je pośrodku obszaru grzewczego [1 lub 3].

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Na wyświetlaczu [5] widoczny jest błąd E6.	Wentylator chłodzący jest uszkodzony.	Skontaktować się z naszą gorącą linią. Patrz „Informacje dotyczące gwarancji”.
Na wyświetlaczu [5] widoczny jest błąd E1, E2, E3, E4, E7, E8 lub Eb.	Wystąpił problem techniczny.	Skontaktować się z naszą gorącą linią. Patrz „Informacje dotyczące gwarancji”.

10. Przepisy dotyczące ochrony środowiska oraz informacje o utylizacji produktu

	Urządzenia oznaczone tym symbolem podlegają postanowieniom dyrektywy unijnej 2012/19/EU. Żadnych urządzeń elektrycznych i elektronicznych nie wolno wyrzucać razem z odpadami komunalnymi, lecz należy je przekazać do oficjalnie wyznaczonych centrów utylizacji. Właściwa utylizacja zużytych urządzeń zapobiega szkodzeniu środowisku naturalnemu i własnemu zdrowiu. Dodatkowe informacje na temat prawidłowej utylizacji można uzyskać w lokalnych urzędach, instytucjach odpowiedzialnych za gospodarkę odpadami oraz w sklepie, w którym urządzenie zostało zakupione.
	Symbol przekreślonego pojemnika na śmieci na bateriach konwencjonalnych i akumulatorach oznacza, że nie można ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je utylizować oddzielnie. Jeśli baterie zawierają materiały toksyczne, pod symbolem znajduje się symbol chemiczny materiału toksycznego, a jego znaczenie jest następujące: – Pb: bateria zawiera ołów – Cd: bateria zawiera kadm – Hg: bateria zawiera rtęć Zgodnie z prawem użytkownik jest zobowiązany do zwrotu zużytych baterii. Zużyte baterie mogą zawierać materiały toksyczne, które mogą być szkodliwe dla zdrowia lub środowiska, jeśli nie będą odpowiednio przechowywane lub utylizowane. Baterie zawierają również ważne surowce, takie jak żelazo, cynk, mangan i nikiel, które mogą być ponownie wykorzystane. Zużyte baterie można bezpłatnie zwrócić do nas lub do lokalnego punktu zbiórki (np. w punktach sprzedaży detalicznej lub w lokalnym punkcie zbiórki). Baterie

	należy pozostawiać w odpowiednich punktach zbiórki zużytych baterii w stanie całkowicie rozładowanym. W przypadku pozbywania się baterii, które nie są całkowicie rozładowane, należy je zabezpieczyć przed zwarcim.
	Wszystkie opakowania należy usuwać w sposób niezagrażający środowisku. Opakowania kartonowe można przekazać do centrów recyklingu papieru lub pozostawić w publicznych punktach zbiórki surowców wtórnych. Folie lub tworzywa sztuczne znajdujące się w opakowaniu należy przekazać do odpowiednich publicznych punktów zbiórki w celu utylizacji.
 ES/PT	
Dotyczy wyłącznie Francji:   ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE        Cet appareil se recycle À DÉPOSER EN MAGASIN À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE OU   Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !	
„łatwe sortowanie” Produkt, akcesoria, materiały drukowane i opakowanie nadają się do recyklingu. Podlegają one zwiększonej odpowiedzialności producenta i są sortowane oraz zbierane odrębnie.	
	Należy zwrócić uwagę na oznaczenia na materiale opakowaniowym przed jego utylizacją; umieszczone są na nim etykiety zawierające skróty [a] i numery [b], których znaczenie jest następujące:
	1-7: tworzywa sztuczne / 20-22: papier i tektura / 80-98: materiały kompozytowe.
	Produkt spełnia wymagania zawarte w stosownych dyrektywach krajowych Republiki Serbii.

Dotyczy wyłącznie Hiszpanii i Portugalii:

Należy oddzielić materiał opakowaniowy i umieścić go w odpowiednich pojemnikach zgodnie z symbolami na opakowaniu:



Symbol	Materiał	Zawarte w następujących elementach opakowania dla niniejszego produktu
	Polietylen niskiej gęstości	Metalowa opaska zaciskowa przewodu zasilającego, wewnętrzny worek foliowy jako opakowanie płyty grzewczej
	Tektura falista	Opakowanie handlowe
	Inne rodzaje tektury	Kartonowe wkładki w opakowaniach sprzedażowych
	Papier	Arkusz papieru

11. Zgodność z dyrektywami

Niniejsze urządzenie spełnia podstawowe i inne odnośne wymagania dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/EU, dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/EU, dyrektywy Erp 2009/125/EC z rozporządzeniem uzupełniającym 66/2014, dodatek I, sekcje 2 i 2.2 oraz dyrektywy RoHS 2011/65/EU.

Pełny tekst deklaracji zgodności UE oraz wszelkie inne deklaracje zgodności (w stosownych przypadkach) są dostępne do pobrania pod tym linkiem:

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

Adres kontaktowy zgodnie z rozporządzeniem w sprawie bezpieczeństwa produktów 2023/988: ce@targa.de

12. Informacje dotyczące gwarancji

Gwarancja firmy TARGA GmbH

Szanowni Państwo,

Niniejszy produkt jest objęty trzyletnią gwarancją od daty zakupu. W przypadku stwierdzenia wad tego produktu przysługują Państwu ustawowe uprawnienia w stosunku do sprzedawcy tego produktu. Nasza przedstawiona poniżej gwarancja w niczym nie ogranicza tych praw.

Warunki gwarancji

Bieg gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Prosimy zachować oryginalny dowód zakupu. Ten dokument będzie potrzebny jako dowód zakupu. Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu tego produktu wystąpi w nim wada materiałowa lub produkcyjna, naprawimy go bezpłatnie lub wymienimy na nowy – wedle naszego swobodnego uznania.

Czas gwarancji i ustawowe roszczenia z tytułu wad

Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny. Szkody i wady istniejące już w chwili zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu. Po upływie gwarancji wszelkie naprawy są płatne.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało wyprodukowane z zachowaniem surowych norm jakościowych i przed dostawą zostało dokładnie sprawdzone. Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Gwarancja nie obejmuje tych części produktu, które ulegają normalnemu zużyciu i dlatego należy je traktować jako części normalnie zużywające się i nie obejmuje uszkodzeń części łamiwych, jak np. wyłączniki, akumulatory lub części wykonane ze szkła. Gwarancja traci ważność w razie uszkodzenia produktu, niewłaściwego użytkowania lub naprawy produktu. Prawidłowe użytkowanie produktu wymaga dokładnego przestrzegania wszystkich wskazówek wymienionych w instrukcji obsługi. Należy bezwzględnie unikać przeznaczeń i sposobów użytkowania, które nie są zalecane lub przed którymi ostrzega instrukcja obsługi. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego i nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego. W przypadku nieprawidłowej obsługi, aktów przemocy lub ingerencji, które nie zostały wykonane przez autoryzowaną filię serwisu, gwarancja wygasa. Naprawa lub wymiana produktu nie powoduje rozpoczęcia nowego okresu gwarancyjnego.

Postępowanie w przypadku objętym gwarancją

Aby umożliwić szybkie załatwienie reklamacji, prosimy przestrzegać następujących wskazówek:

- Przed uruchomieniem produktu prosimy dokładnie zapoznać się z załączoną dokumentacją. W razie wystąpienia problemu, którego nie można rozwiązać w ten sposób, prosimy skontaktować się z naszą infolinią pomocy technicznej.
- Przy każdym kontakcie z infolinią pomocy technicznej należy mieć pod ręką dowód zakupu i numer artykułu lub numer seryjny, jeśli jest dostępny, jako dowód zakupu.
- W przypadku, gdy rozwiązanie problemu przez telefon nie będzie możliwe, w zależności od przyczyny usterki nasza infolinia pomocy technicznej zorganizuje inną formę serwisowania.
- Na stronie www.lidl-service.com użytkownik może pobrać niniejszą instrukcję oraz wiele innych podręczników, filmów wideo produktów i oprogramowanie instalacyjne. Z tym kodem QR można bezpośrednio przejść na stronę LIDL [www.lidl-service.com] i otworzyć swoją instrukcję obsługi, podając numer artykułu [IAN].





Serwis

PL

Telefon: 22 397 4996

E-Mail: targa@lidl.pl

IAN: 496534_2504



Producent

Należy pamiętać, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Najpierw należy skontaktować się z podanym powyżej punktem serwisowym.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NIEMCY

Obsah

1. Určené použití	200
2. Obsah balení	203
3. Ovládací prvky a vyobrazení	204
4. Technické údaje	205
5. Bezpečnostní pokyny	205
6. Než začnete	220
6.1 Úvod do vaření na indukci	220
6.2 Vhodné nádobí	220
7. Začínáme	221
7.1 Příprava a připojení	221
7.2 Využití	221
7.2 Úroveň výkonu a související elektrický výkon	224
7.3 Vypínání prostřednictvím časovače	224
7.4 Použití funkce odpočítávání při vaření	225
7.5 Dětský zámek	225
8. Údržba/čištění	227
9. Odstraňování problémů	227
10. Předpisy na ochranu životního prostředí a informace o likvidaci	229
11. Prohlášení o shodě	231
12. Informace o záruce	232

Blahopřejeme!

Zakoupením indukčního dvouplotýnkového vaříče SilverCrest 3500 SID FI (dále v textu jen jako indukční vaříč) jste si vybrali jakostní výrobek.

Před jeho prvním použitím se seznáme s principem, na němž indukční vaříč funguje, a pozorně si přečtěte tyto provozní pokyny. Dbejte na dodržování bezpečnostních pokynů a indukční vaříč používejte v souladu s provozními pokyny a podle doporučeného využití.

Tyto provozní pokyny si uložte na bezpečném místě. Pokud indukční vaříč předáte někomu dalšímu, nezapomeňte mu s ním předat i všechny související dokumenty.

1. Určené použití



Indukční vaříč je určen výhradně k použití v interiérech, v suchém a uzavřeném prostředí.

Indukční vaříč není určen k provozu v prostředí s vysokou teplotou nebo vlhkostí (např. koupelny) a musí se chránit před prachem.

Výrobek je určen k soukromému využití, nikoli ke komerčním účelům.

Indukční vaříč 3500 SID FI lze použít k přípravě a vaření potravin a udržování jejich teploty ve vhodných nádobách. Jedná se o přenosný přístroj se snadným ovládáním prostřednictvím dotykového ovládacího panelu.

Používejte ho pouze v domácnostech k soukromým účelům. Jiné než výše uvedené účely jsou v rozporu s určeným použitím.

Není určen pro firemní nebo komerční použití.

To se týká také využití

- v kuchyňkách pro zaměstnance, v obchodech, kancelářích a v jiných pracovních prostorách,
- ve venkovských penzionech,
- pro hosty v hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních,
- poskytujících ubytování se snídaní.

Spotřebič splňuje všechny příslušné standardy a nařízení související s certifikátem shody CE. Provedení změn, které nejsou doporučeny výrobcem, může znamenat, že spotřebič již těmto standardům nebude vyhovovat.

Informace o domácích elektrických varných deskách

	Symbol	Hodnota
Kód modelu	x	3500 SID FI
Typ varné desky	x	Elektrická
Počet hořáků a varných ploch	x	2
Technologie ohřevu (indukční vařiče a varné plochy, radiální hořáky, plotýnky)	x	Indukční ohřev
Pro kruhové hořáky a plotýnky: Průměr užité plochy pro každou elektricky ohřívanou varnou plochu s přesností na 5 mm.	Ø	22 cm + 22 cm
Pro varné plochy a plotýnky nekruhového tvaru: Délka a šířka užité plochy pro každou elektricky ohřívanou varnou plochu a každou elektricky ohřívanou plotýnku s přesností na 5 mm.	L W	–
Spotřeba energie každé varné plochy na kg	EC elektrický ohřev	185,5 Wh/kg + 190,1 Wh/kg
Spotřeba energie varné desky na kg	EC elektrická varná deska	187,8 Wh/kg

Metoda testování:

Produkt byl testován podle následujících zkušebních standardů:

EN 60350-2: 2018+A1: 2021, Elektrické kuchyňské spotřebiče - část 2: Varné desky – Metody měření výkonu.

[testováno v souladu vyhláškou EU č. 66/2014, Dodatek I, Oddíl 2 a 2.2]

Informace o snížení vlivu na životní prostředí:

Indukční vařič používejte pouze s nádobím určeným pro indukční ohřev. Nikdy nepoužívejte tzv. „adaptéry pro indukční desky“: tyto adaptéry výrazně snižují energetickou účinnost indukční plotýnky (dostupná teplota nádobí vzhledem ke spotřebované energii) a znehodnocují všechny výhody varné desky tohoto typu. Snížení účinnosti způsobuje přenos tepla mezi deskou adaptéru a dnem nádobí. Proces tak trvá delší dobu a dochází ke ztrátě energie.

Předvídatelné nesprávné použití

Indukční vaříč není určen k provozu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým systémem ovládání.



Nebezpečí popálení!

Na zónu ohřevu [1, 3] nepokládejte jiné předměty [např. příbory, kuchyňské náčiní, poklice apod.]. Mohou se rozpálit a způsobit popáleniny.

2. Obsah balení

Indukční vaříč vyjměte z obalu. Odstraňte obalový materiál a zkontrolujte, zda jsou všechny součásti kompletní a nepoškozené. Pokud zjistíte jakoukoli chybějící nebo poškozenou položku, kontaktujte výrobce. Viz kapitola „Informace o záruce“. Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí a likvidujte ho odpovídajícím způsobem.

- Indukční vaříč SilverCrest indukční vaříč indukční vaříč SilverCrest 3500 SID FI
- Stručná příručka [podrobná provozní příručka je dostupná online]

3. Ovládací prvky a vyobrazení

Tato uživatelská příručka má rozkládací obálku. Na její vnitřní straně je znázorněn indukční vaříč s vyznačenými číslicemi. Významy číslic jsou následující:

- 1 Levá zóna ohřevu
- 2 Napájecí kabel
- 3 Pravá zóna ohřevu
- 4 Krátké strany
- B Ovládací panel pro levou zónu ohřevu
- C Ovládací panel pro pravou zónu ohřevu
- 5 Displej
- 6 Tlačítko **-**, snížení hodnoty časovače/odpočítávání
- 7 Indikátor časovače
- 8 Dotykové tlačítko pro časovač 
- 9 Tlačítko **+**, zvýšení hodnoty časovače/odpočítávání
- 10 Indikátor dětského zámku
- 11 Tlačítko Dětský zámek 
- 12 Dotyková tlačítka a indikatory úrovně výkonu **1 až 9**
- 13 Tlačítko zapnutí/vypnutí 
- 14 Stavový indikátor
- 15 Tlačítko **B**, maximální úroveň výkonu
- 16 Indikátor maximální úrovně výkonu

4. Technické údaje

Výrobce:	SilverCrest
Název modelu:	3500 SID FI
Provozní napětí:	220-240 V stř., 50/60 Hz
Výkon:	3500 W Levá zóna ohřevu [1]: 10 úrovní výkonu, 2000 W Pravá zóna ohřevu [3]: 10 úrovní výkonu, 1500 W
Zobrazení hodnot:	3 číslice s LED osvětlením každého zobrazení
Časovač:	4hodinové odpočítávání po minutových krocích
Ovládací panely:	Dotyková tlačítka, dětský zámek pro každou zónu ohřevu [1, 3]
Délka napájecího kabelu:	2,00 m
Max. průměr dna nádobí/pánve:	22 cm
Min. průměr dna nádobí/pánve:	10 cm
Třída ochrany II	

5. Bezpečnostní pokyny

Před prvním použitím tohoto spotřebiče si přečtěte níže uvedené poznámky a dbejte na všechna upozornění, a to i v případě, že máte s používáním elektronických zařízení a spotřebičů pro domácnosti zkušenosti. Tyto provozní pokyny si uložte na bezpečném místě k pozdějšímu nahlédnutí. Při prodeji spotřebiče

nebo jeho postoupení jiné osobě je nezbytné, abyste jí odevzdali i tento návod. Tato stručná příručka je součástí dodávky produktu.

Popis symbolů

V této uživatelské příručce jsou varování použita následujícím způsobem. Některé z těchto symbolů jsou připevněny k samotnému produktu, aby byl uživatel upozorněn na potenciální rizika.



Nebezpečí popálení!

Tento symbol varuje před horkým povrchem.



Nedotýkat se!

Toto varování se týká dotyku zóny ohřevu [1, 3].



VAROVÁNÍ!

Tento symbol označuje důležité informace pro bezpečné používání výrobku a bezpečnost uživatele. Varuje před riziky,

která by při zanedbání mohla způsobit ohrožení života, poranění končetin, jiná zranění nebo materiální škody.



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Tento symbol varuje před riziky, která by při zanedbání mohla způsobit ohrožení života a poranění končetin v důsledku zásahu elektrickým proudem.



Hrozí nebezpečí požáru!

Tento symbol varuje před požárem, který by mohl vzniknout při zanedbání tohoto varování.



Tento symbol označuje další informace na dané téma.



Střídavé napětí



Adresa výrobce

Děti a osoby s postižením

Toto zařízení mohou používat děti starší 8 let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo obdobné osoby s nedostatkem znalostí či zkušeností za předpokladu, že budou pod dohledem nebo dostaly pokyny týkající se správného použití spotřebiče a jsou si vědomy souvisejících rizik. Přístroj není určen ke hraní. Výrobek nesmí čistit nebo udržovat děti bez dozoru.

Děti mladší 8 let se nesmí pohybovat v blízkosti spotřebiče a napájecího kabelu [2].

 **POZOR, nebezpečí udušení!**

*Obalový materiál není určen ke hraní.
Nedovolte dětem, aby si hrály s plastovými
sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.*



POZOR, nebezpečí pádu!

Dbejte na to, aby děti nemohly spotřebič za napájecí kabel [2] stáhnout z pracovní desky. Hrozí nebezpečí poranění.

Spotřebič uchovávejte mimo dosah dětí.

Všeobecné bezpečnostní pokyny



Nebezpečí popálení!

- *Na zóny ohřevu [1, 3] nepokládejte jiné předměty (např. příbory, náčiní, poklice apod.). Mohou se rozpálit a způsobit popáleniny.*
- *Nedotýkejte se kontaktní plochy zón ohřevu [1, 3], na kterých předtím stála nádoba na vaření. Po sundání nádoby může být varná plocha zóny ohřevu [1, 3] stále velmi horká.*



Hrozí nebezpečí požáru!

- *Olej a tuk se při přehřátí může vznítit. Proto buďte při ohřevu oleje a tuků opatrní. Nikdy nenechávejte rozpálený olej či tuk bez dozoru.*
- ***Hrozí nebezpečí výbuchu!** Vznícený olej či tuk se nikdy nepokoušejte hasit vodou. Varnou nádobu raději přikryjte dobře padnoucí poklicí či deskou. Vytáhněte vidlici ze síťové zásuvky.*
- ***Hrozí nebezpečí výbuchu!** Nezahřívejte tekutiny nebo pokrmy v uzavřených nádobách, jako jsou konzervy.*
- *Spotřebič nepokládejte na plochu pokrytou textilem, jako je například ubrus.*
- *Spotřebič nepokládejte na kovové plochy. Ty se mohou snadno rozpálit a způsobit požár.*

- *Spotřebič nikdy nepokládejte pod hořlavé předměty, jako jsou například závěsy.*
- *Otvory na dně spotřebiče se nesmí nikdy zakrývat.*
- *Kolem spotřebiče ponechte nejméně 10 cm volného prostoru a nejméně 60 cm nad ním, aby bylo zaručeno odpovídající chlazení.*
- *Před čištěním spotřebiče vyčkejte, dokud zóny ohřevu [1, 3] zcela nevychladnou. Jinak se můžete spálit.*



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- *Kryt indukčního vařiče a napájecí kabel [2] nesmí být žádným způsobem poškozeny. Poškozený napájecí kabel [2] nikdy nevyměňujte. Obratťe se raději na naši zákaznickou linku [viz kapitola „Informace o*

záruce“]. Při poškození krytu nebo napájecího kabelu [2] hrozí nebezpečí zásahu elektrickým proudem.

- *Kryt indukčního vařiče nikdy neotvírejte, protože uvnitř nejsou žádné součásti, které by vyžadovaly údržbu. Při otevření krytu hrozí nebezpečí zásahu elektrickým proudem.*
- *Pokud si všimnete kouře, neobvyklých zvuků nebo zvláštního zápachu, spotřebič okamžitě vypněte a vidlici napájecího kabelu vytáhněte ze zásuvky. V tomto případě spotřebič dále nepoužívejte a nechte ho zkontrolovat odborníkem. Kouř z možného hořícího spotřebiče nikdy nevdechujte. Pokud se však neúmyslně nadýcháte kouře, vyhledejte lékařskou pomoc. Vdechnutí kouře může ohrozit vaše zdraví.*

- *Ujistěte se, že nemůže dojít k poškození napájecího kabelu [2] ostrými hranami nebo horkými místy. Napájecí kabel [2] neovíjejte okolo indukčního vařiče.*
- *Ujistěte se, že u napájecího kabelu [2] nemůže dojít k promáčknutí nebo poškození.*
- *Indukční vařič není ani po vypnutí zcela odpojen od elektrické sítě. Chcete-li jej zcela odpojit od sítě, vidlici napájecího kabelu vytáhněte ze zásuvky.*
- *Při odpojování vždy přidržíte vidlici, nikdy netahejte za kabel [2].*
- *Vidlici odpojte od sítě vždy, když narazíte na jakýkoli problém, pokud spotřebič nepoužíváte, před čištěním a během bouřky.*
- *Pokud zaznamenáte viditelné poškození indukčního vařiče nebo napájecího*

kabelu [2], spotřebič vypněte, vytáhněte vidlici ze zásuvky a obraťte se na naši zákaznickou linku [viz kapitola „Informace o záruce“].

- *Indukční vařič připojujte pouze do správně nainstalované a snadno přístupné zásuvky, jejíž síťové napětí odpovídá údajům na typovém štítku. Po připojení zařízení musí být síťová zásuvka stále snadno přístupná, abyste mohli v naléhavých případech vidlici napájecího kabelu rychle vytáhnout.*
- *Indukční vařič, napájecí kabel [2] ani jeho vidlici nikdy neponořujte do vody ani do jiných tekutin. Pokud vnikne do zařízení tekutina, okamžitě odpojte vidlici od zásuvky a obraťte se na zákaznický servis [viz kapitola „Informace o záruce“].*

- *V případě prasknutí nebo poškození skleněné desky na zónách ohřevu [1, 3] spotřebič vypněte a odpojte od zásuvky, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
Pokud je povrch popraskaný, spotřebič vypněte, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.*



Nebezpečí působení elektromagnetického pole!

Elektromagnetická pole mohou ovlivnit činnost nebo způsobit poškození zdravotnických přístrojů [kardiostimulátory, naslouchací přístroje apod.]. Dodržujte bezpečnou vzdálenost doporučenou výrobcem zařízení.



Poškození způsobená vlivem elektromagnetických polí!

Indukční vaříč udržujte nejméně 1 metr od přístrojů, které by mohly být ovlivněny elektromagnetickým polem [např. magnetická paměťová média, elektronická zařízení, hodiny apod.].



Varování týkající se poškození majetku

- *Nezahřívejte prázdné nádoby, protože se mohou rychle přehřát a může dojít k poškození nádoby i spotřebiče.*
- *Dbejte na to, aby indukční vaříč nebyl vystaven nadměrným nárazům nebo vibracím, které by mohly způsobit prasknutí skla na zónách ohřevu [1, 3].*
- *Dbejte na to, aby vám indukční vaříč neupadl na zem! V případě rozbití skla hrozí nebezpečí poranění!*

- *Pamatujte na maximální zatížitelnost indukčního vařiče [zejména při přípravě polévek a dušených mas]. Hmotnost nádoby spolu s obsahem nesmí přesáhnout 10 kg.*
- *Indukční vařič se může poškodit při pokusu o seškrábnutí karamelu. Pokud vám přeteče jídlo obsahující cukr, setřete ho okamžitě, dříve než vychladne. Obecně vzato, veškerý vyteklý obsah je nutno okamžitě odstranit.*
- *Nepoužívejte obrusné prostředky či prostředky se stahujícími účinky nebo nástroje, které by mohly poškrábat povrch. Mohlo by dojít k poškození zón ohřevu [1, 3].*
- *Indukční vařič je opatřen neklouzavými plastovými nožičkami. V případě potřeby pod spotřebič něco umístěte, protože*

pracovní plochy jsou často ošetřeny prostředky, které by mohly plastové nožičky narušit nebo dokonce rozpustit.

- *Při zvedání a přenášení vždy přidržíte indukční vaříč oběma rukama na krátkých stranách [4].*



Napájecí kabel

- *Napájecí kabel [2] vždy přidržíte za vidlici, nikdy netahejte za samotný kabel [2].*
- *Na kabel [2] nikdy nepokládejte spotřebič, nábytek ani jiné těžké předměty a dbejte na to, aby nedošlo k jeho zachycení.*
- *Na kabelu [2] nikdy nedělejte uzly a nesvazujte jej spolu s jinými kabely. Všechny kabely musí být umístěny tak, aby o ně nikdo nezakopl a aby nepřekážely.*

- *Nikdy nepoužívejte adaptéry nebo prodlužovací kabely, které neodpovídají bezpečnostním předpisům platným ve vaší zemi. Napájecí kabel [2] nikdy sami neupravujte.*
- *Pokud je napájecí kabel [2] tohoto spotřebiče poškozen, jeho výměnu musí provést výrobce, jeho zákaznický servis či obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo možnému nebezpečí.*

① *Nastavení výrobku do režimu 50 nebo 60 Hz nevyžaduje od uživatele žádnou aktivitu. Výrobek se na 50 a 60 Hz nastaví automaticky.*

Indukční vaříč není určen k provozu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým systémem ovládání.

6. Než začnete

Vybalte spotřebič. Nejprve zkontrolujte, zda jsou všechny součásti kompletní a nepoškozené (Viz odstavec „2. Obsah balení“). Pokud některé položky chybí nebo jsou poškozeny, zavolejte na naši servisní linku [viz kapitola „Informace o záruce“]. Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí a likvidujte ho odpovídajícím způsobem.

6.1 Úvod do vaření na indukci

Vaření na indukčním vařiči probíhá jinak, než jste zvyklí na běžných plotýnkách. Teplo se vytváří prostřednictvím elektromagnetického pole ve dnu varné nádoby a ne topnými odporovými články v zóně ohřevu. Šetří se tak energie a zkracují doby vaření. Ale budete potřebovat speciální nádobí určené pro indukční ohřev [s feromagnetickým dnem].

Při vysokém výkonu se obsah nádoby zahřeje mnohem rychleji a reaguje také mnohem rychleji na snížení teploty. Lze říci, že používání indukčního vařiče je velmi podobné vaření na plynu. Obecně platí: Čím je dno nádoby tenčí, tím rychleji systém reaguje na změny v nastavení výkonu.

Nejlepší optimalizace tepelného výstupu [a tudíž i spotřeby elektrické energie] nastává při použití co nejširší a nejplošší nádoby. To znamená, že široká a plochá nádoba je mnohem efektivnější než vysoká nádoba o malém průměru.

6.2 Vhodné nádobí

Používejte pouze feromagnetické nádobí, které je vhodné pro indukční plotýnky. Mělo by být opatřeno odpovídajícím značením. Nádobí z nemagnetických kovů (hliník, měď apod.) a jiných materiálů (např. keramika, porcelán, sklo apod.) je nevhodné.

Nádobí musí stát dnem rovně na zóně ohřevu [1, 3], musí být hladké a mít průměr mezi 10 a 22 cm.



Pokud nemá nádobí správný průměr nebo je vyrobeno z nevhodného materiálu, zóna ohřevu [1, 3] se automaticky vypne. Každé 2 sekundy se ozve zvukový signál a na displeji [5] se zobrazí symbol chyby E0. Během následujících 60 sekund pak můžete nádobí opět umístit na zónu ohřevu [1, 3] a pokračovat ve vaření bez dalšího zásahu. Pokud ne, přibližně po 60 sekundách se zvukový signál ukončí a zóna ohřevu [1, 3] se vypne.

7. Začínáme

7.1 Příprava a připojení

Spotřebič umístěte na rovnou, neklouzavou a suchou plochu.



Hrozí nebezpečí požárů

- *Spotřebič nepokládejte na plochu pokrytou textilem, jako je například ubrus.*
- *Spotřebič nepokládejte na kovové plochy. Ty se mohou snadno rozpálit a způsobit požár.*
- *Spotřebič nikdy nepokládejte pod hořlavé předměty, jako jsou například závěsy.*
- *Otvory na dně spotřebiče se nesmí nikdy zakrývat. Kolem spotřebiče ponechte nejméně 10 cm volného prostoru a nejméně 60 cm nad ním, aby bylo zaručeno odpovídající chlazení.*



Varování týkající se poškození majetku

- *Při zvedání a přenášení vždy přidržíte indukční vaříč oběma rukama na krátkých stranách [4].*

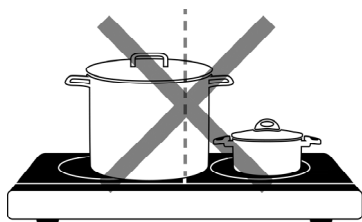
7.2 Využití

I když obě zóny ohřevu [1 a 3] vypadají stejně a mají stejný průměr, pamatujte si, že levá zóna ohřevu [1] má vyšší výkon, a proto se stejné množství pokrmu ohřeje rychleji nebo se pokrm snadněji spálí.

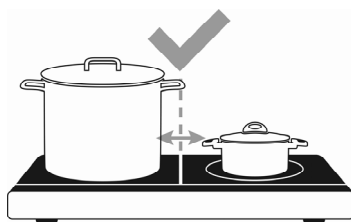


- *Pokud indukční vaříč vypnete a povrchová teplota zón ohřevu [1, 3] je vyšší než 60 °C, na displeji [5] se zobrazí „H“. Až teplota poklesne pod 60 °C, na displeji [5] se zobrazí „L“.*
- *Pokud během používání nádobu z indukční plotýnky sundáte, na displeji [5] se zobrazí „E0“ a každé 2 sekundy se ozve zvukový signál. Zvukový signál se cca po 60 sekundách ukončí. Pokud bude povrchová teplota zóny ohřevu [1, 3] vyšší než 60 °C, na displeji [5] příslušné zóny ohřevu [1, 3] se bude stále zobrazovat „H“. Až teplota poklesne pod 60 °C, na displeji [5] zóny ohřevu [1, 3] se zobrazí „L“. Ventilátor může běžet dál až jednu minutu.*
- *Jediný způsob, jak skrýt symboly „H“ a „L“ na displeji [5], je odpojit přístroj od elektrické sítě nebo indukční vaříč znovu zapnout.*

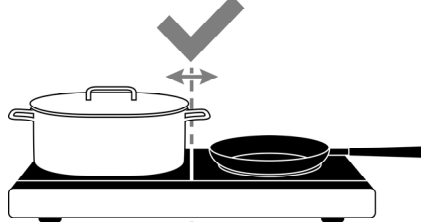
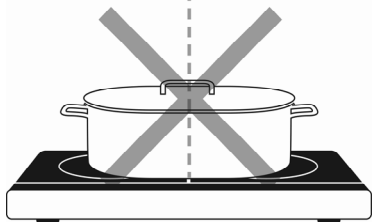
1. Indukční vaříč připojte napájecím kabelem [2] do napájené síťové zásuvky. Ozve se zvukový signál a na displeji [5] zóny ohřevu [1, 3] se podle teploty zobrazí „L“ nebo „H“.
2. Na jednu ze zón ohřevu [1, 3] postavte nádobu.



Na zónu ohřevu [1 nebo 3] postavte nádobu.



Průměr dna 10 až 22 cm



Zóny ohřevu [1, 3] nepoužívejte pouze na jeden kus nádobí.



Varování týkající se poškození majetku

- *Nádobí musí být výslovně určeno pro indukční plotýnky. Nepoužívejte žádné jiné typy nádobí (např. keramické).*
- *Pamatujte na maximální zatížitelnost indukčního vaříče (zejména při přípravě polévek a dušených mas). Hmotnost nádoby spolu s obsahem nesmí přesáhnout 10 kg.*
- *Ujistěte se, že spodní strana nádobí a povrch varné zóny [1, 3] jsou zcela suché a bez mastnoty. Jinak se může během vaření mezi nádobím a varnou deskou vytvořit pára, která může způsobit vibrace a pohyb nádobí. Může tak dojít k jeho sklouznutí a převrácení nebo pádu.*

3. Chcete-li požadovanou zónu ohřevu [1, 3] zapnout, stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí  [13]. Na displeji [5] se zobrazí „ON“ a ozve se krátký zvukový signál.
4. Pomocí dotykových tlačítek [12] nastavte požadovaný stupeň výkonu nebo se dotkněte tlačítka maximální úrovně výkonu **B** [15] a použijte při vaření maximální výkon.



Po spuštění se rozběhne také ventilátor a indukční vaříč může při vaření lehce bruchet. Nejedná se o poruchu.



Nebezpečí popálení

Nedotýkejte se kontaktní plochy zóny ohřevu [1, 3], na které předtím stála nádoba na vaření. Po sundání nádoby může být varná plocha zóny ohřevu [1, 3] stále velmi horká.



Chcete-li zvolit maximální úroveň výkonu, stiskněte tlačítko maximální úrovně výkonu **B** [15]. V tomto případě se rozsvítí indikátor maximální úrovně výkonu [16]. V případě potřeby (například když se pokrm začíná vařit) lze úroveň výkonu dotykovými tlačítky [12] kdykoli upravit.



Hrozí nebezpečí požáru!

- Olej a tuk se při přehřátí může vznítit. Proto buďte při ohřevu oleje a tuků opatrní. Nikdy nenechávejte rozpálený olej či tuk bez dozoru.
- **Hrozí nebezpečí výbuchu!** Vznícený olej či tuk se nikdy nepokoušejte hasit vodou. Varnou nádobu raději přikryjte dobře padnoucí poklicí či deskou. Vytáhněte vidlici ze síťové zásuvky.

5. Příprava pokrmů. Během přípravy lze úroveň výkonu upravit dotykovými tlačítky [12].
6. Po dokončení vypněte odpovídající zónu ohřevu [1 nebo 3]. Stačí klepnout na tlačítko zapnutí/vypnutí  [13] zóny ohřevu [1, 3]. Ozve se zvukový signál a na displeji [5] se zobrazí „L“ nebo „H“.



Varování týkající se poškození majetku

Ventilátor je částečně řízen teplotou, tzn. že jakmile skleněný povrch překročí určitou tepelnou hodnotu, ventilátor poběží dále, i když budou zóny ohřevu [1, 3] vypnuty. Ventilátor lze znovu zapnout, pokud se definovaná teplota znovu překročí, tzn. když se horká nádoba položí nazpět na zónu ohřevu [1, 3]. Dokud tedy budou na zóně ohřevu [1, 3] umístěny horké nádoby, neodpojujte vidlici od síťové zásuvky.



- Pokud indukční vařič vypnete a povrchová teplota zón ohřevu [1, 3] je vyšší než 60 °C, na displeji [5] se zobrazí „H“. Až teplota poklesne pod 60 °C, na displeji [5] se zobrazí „L“.
- Pokud během používání nádobu ze zóny ohřevu [1, 3] sundáte, na displeji [5] se zobrazí „E0“ a každé 2 sekundy se ozve zvukový signál. Během následujících 60 sekund pak můžete nádobu opět umístit na zónu ohřevu [1, 3] a pokračovat v přípravě bez dalšího zásahu. Pokud ne, přibližně po 60 sekundách se zvukový signál ukončí a příslušná zóna ohřevu [1, 3] se vypne. Pokud bude povrchová teplota zóny ohřevu [1, 3] vyšší než 60 °C, na displeji [5] příslušné zóny ohřevu [1, 3] se bude stále zobrazovat „H“. Až teplota poklesne pod 60 °C, na displeji [5] zóny ohřevu [1, 3] se zobrazí „L“. Ventilátor může běžet dál až jednu minutu.
- Jediný způsob, jak skrýt symboly „H“ a „L“ na displeji [5], je odpojit přístroj od elektrické sítě nebo indukční vařič znovu zapnout.
- Přibližně po 2 hodinách od poslední operace (například od změny úrovně výkonu) se spotřebič automaticky vypne a ozve se zvukový signál. Jestliže jste naprogramovali časovač, bude upřednostněn a spotřebič se automaticky vypne po uplynutí nastaveného času.

7.2 Úrovně výkonu a související elektrický výkon

V tabulce je znázorněn stručný přehled různých úrovní výkonu se spotřebou energie ve wattech.

Levá zóna ohřevu [1]		Pravá zóna ohřevu [3]	
Úroveň	Výkon (watt)	Úroveň	Výkon (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 Vypínání prostřednictvím časovače

Časovačem lze indukční vaříč naprogramovat tak, aby se zóna ohřevu po přednastavené době vypnula.

1. Chcete-li při vaření některou zónu ohřevu [1, 3] naprogramovat, stiskněte dotykové tlačítko časovače  [8] požadované zóny ohřevu [1, 3].



Varování

Nepleťte si časovač vypnutí s funkcí odpočítávání! Ta slouží pouze k odpočítávání. Po uplynutí této doby se indukční vaříč nevypne. Funkci odpočítávání lze rozpoznat podle blikajícího indikátoru časovače [7] a aktivuje se jediným stiskem dotykového tlačítka časovače  [8]. Chcete-li aktivovat funkci časovače, musíte na tři sekundy stisknout a přidržet dotykové tlačítko  [8].

2. K nastavení požadované délky vaření [v minutách] před vypnutím zóny ohřevu [1 nebo 3] použijte tlačítka + [9] a – [6].



Dobu vaření lze naprogramovat v intervalu 1 až 240 minut.

Nastavený údaj krátce zabliká, ozve se zvukový signál a na displeji [5] se zobrazí zbývajcí čas. *Kromě toho se rozsvítí indikátor časovače [7].* Během poslední minuty se zbývajcí sekundy zobrazují ve formátu „0:ss“.

Jakmile časovač dosáhne nuly, příslušná zóna ohřevu [1, 3] se automaticky vypne. Ozve se zvukový signál.



Chcete-li zónu ohřevu [1 nebo 3] ručně vypnout ještě před uplynutím nastaveného času, stiskněte tlačítko  [13].

7.4 Použití funkce odpočítávání při vaření

Pomocí funkce odpočítávání můžete kontrolovat dobu přípravy konkrétního jídla.



Varování

Odpočítávání nevypíná časovač! Slouží pouze k odpočítávání. Po uplynutí odpočtu se indukční vaříč nevypne (pokrm se může připálit nebo převařit). Funkce odpočítávání se pozná podle blikajícího indikátoru časovače [7].

1. Chcete-li při vaření u některé zóny ohřevu [1, 3] naprogramovat odpočítávání, stiskněte dotykové tlačítko časovače  [8] požadované zóny ohřevu [1, 3].
2. K nastavení požadované délky vaření [v minutách] pro odpočítávání použijte tlačítka + [9] a – [6].



Dobu vaření lze naprogramovat v intervalu 1 až 240 minut.

Nastavený údaj krátce zabliká, ozve se zvukový signál a na displeji [5] se zobrazí zbývajcí čas [odpočet]. Kromě toho bude blikat indikátor časovače [7]. Během poslední minuty se zbývajcí sekundy zobrazují ve formátu „0:ss“.

V posledních pěti sekundách odpočítávání se ozve akustický signál: čtyři krátká pípnutí následovaná jedním delším. Po uplynutí zhasne indikátor časovače [7] a indikátor na displeji [5].

7.5 Dětský zámek

Indukční vaříč má dětský zámek, takže nastavení nelze náhodně změnit.



Nebezpečí poranění

Každá zóna ohřevu má samostatný dětský zámek [1, 3]. Chcete-li zabránit, aby si děti s indukčním vaříčem hrály, musíte obě zóny ohřevu [1, 3] zablokovat. Ověřte si také, zda svítí indikátory [10] na ovládacím panelu [B] pro levou zónu ohřevu [1] a na ovládacím panelu [C] pro pravou zónu ohřevu [3]. Pokud některou zónu ohřevu zapomenete uzamknout, hrozí nebezpečí popálení, zranění nebo jiného poškození.

Postup při aktivaci dětského zámku:

1. Jednou stiskněte tlačítko dětský zámek  [11]. Zazní zvukový signál a indikátor dětského zámku [10] se rozsvítí. Dětský zámek je nyní aktivován.

Pokud se nyní pokusíte uzamčenou plotýnku zapnout, uslyšíte dlouhé pípnutí, které vás upozorní na aktivaci dětského zámku. Před dalším použitím zóny ohřevu [1 nebo 3] je nutno dětský zámek deaktivovat.

Postup při deaktivaci dětského zámku:

1. Stiskněte a asi na 3 sekundy přidržte tlačítko dětský zámek  [11]. Zazní zvukový signál a indikátor dětského zámku [10] zhasne. Dětský zámek je nyní deaktivován. Indukční plotýnku lze používat normálním způsobem.



- Dětský zámek lze aktivovat, i když je indukční vaříč vypnutý.
- Pokud aktivujete dětský zámek během zapnutí plotýnky, stále ji lze vypnout. Ale ostatní funkce budou zablokovány.

8. Údržba/čištění

Aby se zbytky pokrmů nezačaly připalovat, indukční vaříč po každém použití vyčistěte.



Nebezpečí popálení!

- *Před čištěním spotřebiče vyčkejte, dokud zóny ohřevu (1, 3) zcela nevychladnou. Jinak se můžete spálit.*



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- *Před čištěním vždy odpojte vidlici napájecího kabelu ze zásuvky. Mohlo byt dojít k zásahu elektrickým proudem.*
- *Na indukční vaříč nebo do jeho ventilačních otvorů nikdy nelijte ani nestříkejte tekutiny. Mohlo by dojít ke zkratu, který může způsobit úraz elektrickým proudem nebo popáleniny.*



Varování týkající se poškození majetku

Nepoužívejte brusné prostředky či prostředky se stahujícími účinky nebo nástroje, které by mohly poškrábat povrch. Mohlo by dojít k poškození zón ohřevu (1 a 3).

Povrch krytu a napájecí kabel [2] otřete mírně navlhčenou tkaninou.

Špínu a připálené zbytky pokrmů na povrchu zóny ohřevu [1, 3] lze vyčistit škrabkou na skleněné plotýnky a vhodným prostředkem.

9. Odstraňování problémů

Pokud váš indukční vaříč nepracuje normálně, zkuste problém nejprve vyřešit podle níže uvedených pokynů. Pokud se závadu nepodaří odstranit podle níže uvedených pokynů, kontaktujte naši servisní linku [viz kapitola „Informace o záruce“].



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Nikdy se nepokoušejte spotřebič sami opravit.

Problém	Možná příčina	Řešení
Indukční vaříč nefunguje.	Napájecí kabel [2] není připojen.	Napájecí kabel [2] zapojte do napájené elektrické zásuvky.
	Je aktivován dětský zámek.	Chcete-li dětský zámek aktivovat, stiskněte a na 3 sekundy přidržte tlačítko dětský zámek  [11].
Zóna ohřevu [1 nebo 3] se nezahřívá.	Na zóně ohřevu [1 nebo 3] není umístěno žádné nádobí.	Na zónu ohřevu [1 nebo 3] postavte nádobí.
	Nádobí není vhodné pro indukční vaříče.	Používejte pouze nádobí vhodné pro indukční vaříče.
	Zapnuli jste nesprávnou zónu ohřevu [1, 3].	Levou zónu ohřevu [1] zapněte tlačítkem  [13] na levém ovládacím panelu [B]. Pravou zónu ohřevu [3] zapněte tlačítkem  [13] na pravém ovládacím panelu [C].
Na displeji [5] se zobrazuje chybový kód E0.	Na zóně ohřevu [1 nebo 3] není umístěno žádné nádobí.	Na zónu ohřevu [1 nebo 3] postavte nádobí.
	Zapnuli jste nesprávnou zónu ohřevu [1, 3].	Zapněte správnou zónu ohřevu [1 nebo 3] nebo přemístěte nádobu na zónu ohřevu [1 nebo 3], kterou jste zapnuli.
	Nádobí není vhodné pro indukční vaříče.	Používejte pouze nádobí vhodné pro indukční vaříče.
	Průměr nádobí je příliš malý nebo nádoba nestojí ve středu zóny ohřevu [1 nebo 3].	Používejte pouze nádobí s průměrem 10 až 22 cm a umístěte ho na střed zóny ohřevu [1 nebo 3].
Na displeji [5] se zobrazuje chybový kód E6.	Chladicí ventilátor je poškozen.	Kontaktujte naši servisní linku. Viz kapitola „Informace o záruce“.
Na displeji [5] se zobrazuje chybový kód E1, E2, E3, E4, E7, E8 nebo Eb.	Jedná se o technickou závadu.	Kontaktujte naši servisní linku. Viz kapitola „Informace o záruce“.

10. Předpisy na ochranu životního prostředí a informace o likvidaci

	Spotřebiče označené tímto symbolem podléhají evropské směrnici 2012/19/EU. Veškeré elektrické a elektronické spotřebiče musí být likvidovány odděleně od domovního odpadu v oficiálních likvidačních střediscích. Chraňte životní prostředí a zdraví osob správnou likvidací spotřebiče. Bližší informace o správném způsobu likvidace získáte od místních úřadů, sběren odpadů nebo v obchodě, ve kterém jste spotřebič zakoupili.
	Symbol přeškrtnutého odpadkového koše u běžných a dobíjecích baterií znamená, že je nelze vyhodit do běžného domovního odpadu, ale musí být likvidovány odděleně. Pokud baterie obsahují toxické materiály, pod symbolem je uveden chemický symbol toxického materiálu s následujícím významem: - Pb: Baterie obsahuje olovo - Cd: Baterie obsahuje kadmium - Hg: Baterie obsahuje rtuť Ze zákona jste povinni použité baterie vrátit. Staré baterie mohou obsahovat toxické materiály, které mohou být škodlivé pro zdraví nebo životní prostředí, pokud nejsou správně skladovány nebo likvidovány. Baterie také obsahují důležité suroviny, jako je železo, zinek, mangan a nikl, které lze znovu použít. Po použití můžete baterie bezplatně vrátit k nám nebo na místním sběrném místě [např. v prodejnách nebo na místním sběrném místě]. Pamatujte si, že baterie musí být na příslušném sběrném místě pro použité baterie odevzdány ve stavu úplného vybití. V případě likvidace baterií, které nejsou zcela vybité, je třeba přijmout opatření proti vzniku zkratů.
  ES/PT	Veškerý obalový materiál likvidujte s ohledem na životní prostředí. Lepenkové obaly lze vložit do kontejnerů pro recyklaci papíru nebo odevzdat k recyklaci ve veřejných sběrnách. Veškeré fólie nebo plasty, které obal obsahuje, je třeba odevzdat k likvidaci ve veřejné sběrně.

Plaf pouze pro Francii:**„Třídění je jednoduché.“**

Výrobek, příslušenství, tištěný materiál a obal jsou recyklovatelné. Výrobek podléhá zvýšené odpovědnosti výrobce. Třídění a shromažďování probíhá odděleně.



Při likvidaci obalového materiálu mějte prosím na paměti jeho označení. Je opatřen zkratkami [a] a číslicemi [b] s následujícími významy:



1-7: plast / 20-22: papír a lepenka / 80-98: kompozitní materiály.



Výrobek splňuje požadavky platných národních směrnic Republiky Srbské.

Platí pouze pro Španělsko a Portugalsko:

Obalový materiál oddělte a podle symbolů na obalu vložte do příslušných sběrných nádob:



Symbol	Materiál	Obsaženo v následujících částech obalu tohoto výrobku
	Polyetylén s nízkou hustotou	Stahovací páska pro napájecí kabel, interní plastový sáček jako obal na vařič
	Vlnitá lepenka	Prodejní obaly
	Jiná lepenka	Kartonové vložky v prodejním balení
	Papír	List papíru

11. Prohlášení o shodě

Tento spotřebič splňuje základní i další související požadavky Směrnice 2014/30/EU o elektromagnetické kompatibilitě, Směrnice 2014/35/EU o nízkém napětí, Směrnice ErP 2009/125/ES s vyhláškou 66/2014, Dodatek I, Oddíl 2 a 2.2 a Směrnice RoHS 2011/65/EU.

Úplné znění Prohlášení o shodě pro EU a případná další prohlášení o shodě jsou k dispozici ke stažení na této adrese:

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

Kontaktní adresa podle nařízení 2023/988 o bezpečnosti výrobků: ce@targa.de

12. Informace o záruce

Záruka TARGA GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

Na přístroj obdržíte záruku 3 roky od data nákupu. V případě závad na tomto produktu můžete vůči prodávajícímu uplatnit svá zákonná práva. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční lhůta začíná datem zakoupení. Dobře si prosím uschovejte originál pokladního dokladu. Tento doklad potřebujete k prokázání nákupu. Dojde-li do tří let od data zakoupení tohoto výrobku k materiálové či výrobní vadě, pak výrobek - dle naší volby - bezplatně opravíme nebo vyměníme.

Záruční lhůta a zákonné nároky z vad

Záruční lhůta se plněním neprodlužuje. To platí i pro vyměnění a opravené součásti. Poškození a závady, které se vyskytují již při zakoupení, musí být nahlášeny ihned po vybalení. Opravy po uplynutí záruční doby jsou zpoplatněny.

Rozsah záruky

Přístroj byl pečlivě vyroben dle nej přísnějších kvalitativních směrnic a před dodáním svědomitě zkontrolován. Záruční plnění platí pro materiálové a výrobní vady. tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny normálnímu užívání a mohou být roto považovány za opotřebované součástky, nebo jsou zhotoveny pro poškození na rozbitných částech, např. spínačích, akumulátorech nebo ze skla. Záruku není možno uplatnit, je-li výrobek poškozen, neodborně používán nebo udržován. Pro řádné užívání výrobku musí být přesně dodrženy všechny pokyny uvedené v návodech. Účelům použití a postupům, které návod k použití nedoporučuje nebo před nimiž varuje, je třeba se vyhnout. Výrobek je určen pouze pro soukromé a ne pro průmyslové využití. Záruční plnění zaniká při zneužití nebo neodborném použití, použití síly při zásahu, který nebyl proveden naším autorizovaným servisem. Opravou nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční doba.

Vyřizování záručního plnění

Abychom zajistili rychlé zpracování vaší záležitosti, postupujte dle následujících pokynů:

- Před uvedením Vašeho výrobku do provozu si prosím přečtete přiloženou dokumentaci. Pokud by došlo k problému, který není tímto způsobem možno vyřešit, obraťte se prosím na naši zákaznickou linku.
- Pro veškeré požadavky z vaší strany si připravte pokladní doklad a číslo výrobku popř., je-li k dispozici, i sériové číslo jako doklad o koupi.
- Pro případ, že není možné telefonické řešení, zahájí naše zákaznická linka v závislosti na příčině chyby další servisní postup.

- Na www.lidl-service.com si můžete stáhnout tuto příručku a mnoho dalších příruček, videí k výrobkům a instalačních softwarů. Pomocí tohoto QR kódu se dostanete přímo na webovou stránku LIDL-Service (www.lidl-service.com), kde si můžete po zadání čísla zboží (IAN) otevřít svůj návod k obsluze.



Servis



Telefon: 800 143 873

E-mailový: targa@lidl.cz

IAN: 496534_2504



Výrobce:

Uvědomte si, prosím, že následující adresa není adresou servisu. Nejprve kontaktujte výše uvedené servisní místo.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
NĚMECKO

Obsah

1. Určené použitie	235
2. Obsah balenia	238
3. Ovládacie prvky a displeje	239
4. Technické parametre	240
5. Bezpečnostné pokyny	240
6. Než začnete	255
6.1 Úvod do indukčného varenia	255
6.2 Vhodný kuchynský riad	255
7. Začínáme	256
7.1 Nastavenie a pripojenie	256
7.2 Používanie	256
7.2 Úrovne výkonu a príslušný elektrický výkon	259
7.3 Vypnutie pomocou časovača	259
7.4 Používanie funkcie odpočítavania pri varení	260
7.5 Detská poistka	261
8. Údržba/čistenie	262
9. Odstraňovanie problémov	262
10. Informácie o environmentálnych nariadeniach a likvidácii	264
11. Informácie o zhode	266
12. Informácie o záruke	267

Gratulujeme!

Kúpou dvojitej indukčnej platne SilverCrest 3500 SID FI, ďalej len indukčnej platne, ste si vybrali kvalitný produkt.

Pred prvým použitím sa oboznámte s používaním indukčnej platne a pozorne si prečítajte tento návod na obsluhu. Dodržujte bezpečnostné pokyny a používajte indukčnú platňu len tak, ako je uvedené v návode na obsluhu a pre dané aplikácie.

Návod na obsluhu uložte na bezpečnom mieste. Ak predáte indukčnú platňu niekomu inému, odovzdajte s ním aj všetky príslušné dokumenty.

1. Určené použitie

Indukčná platňa je výhradne určená na použitie vnútri, v suchých a izolovaných priestoroch.

Indukčná platňa nie je určená pre použitie v prostredí s vysokou teplotou alebo vlhkosťou (napr. v kúpeľniach) a musí byť zbavená prachu.

Výrobok je určený na súkromné, nie na komerčné používanie.

Indukčnú platňu 3500 SID FI je možné použiť na prípravu a varenie jedla a udržiavanie teplého jedla vo vhodných panviciach. Je prenosná a vďaka dotykovému ovládacímu panelu sa ľahko obsluhuje.

Indukčnú platňu používajte len na súkromné účely v domácnosti. Akékoľvek iné, ako vyššie uvedené použitie nezodpovedá určenému použitiu.

Nebol navrhnutý pre podnikové alebo obchodné aplikácie.

To zahŕňa aj aplikácie

- v kuchynkách pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach,
- v penziónoch,
- hosťami v hoteloch, motelloch a iných ubytovacích zariadeniach,
- v zariadeniach s ubytovaním s raňajkami.

Tento spotrebič spĺňa normy a predpisy potrebné pre Vyhlásenie o zhode s európskou certifikáciou. Akékoľvek iné zmeny spotrebiča, ako zmeny odporúčané jeho výrobcom, môžu mať za následok nedodržanie týchto noriem.

Informácie o domácich elektrických varných platniach

	Symbol	Hodnota
Kód modelu	x	3500 SID FI
Typ platne	x	Elektrická
Počet horákov a varných povrchov	x	2
Technológia ohrevu [indukčné horáky a varné povrchy, sálacie horáky a platne]	x	Indukčná
Pre kruhové varné povrchy a platne: Priemer použiteľného povrchu pre každý elektricky ohrievaný varný povrch, presný na 5 mm.	Ø	22 cm + 22 cm
Pre nekrhové varné povrchy a platne: Dĺžka a šírka použiteľného povrchu pre každý elektricky ohrievaný varný povrch a každú elektricky ohrievanú platňu, presný na 5 mm.	D Š	–
Spotreba energie pre každý varný povrch, na kg	SE pre elektrický povrch	185,5 Wh/kg + 190,1 Wh/kg
Spotreba energie platne na kg	SE pre elektrickú platňu	187,8 Wh/kg

Testovacia metóda:

Produkt bol otestovaný podľa nasledujúcich testovacích noriem:

EN 60350-2: 2018+A1: 2021, Domáce elektrické varné spotrebiče – Časť 2: Varné platne - spôsoby pre merný výkon.

[testované podľa nariadenia EÚ č. 66/2014, Príloha I, Časť 2 a 2.2]

Informácie o znížení dopadu na životné prostredie:

Indukčnú platňu používajte len s panvicami, ktoré vyhovujú indukčným platniam. Nikdy nepoužívajte indukčné prechodové platne, pretože značne znižujú energetickú účinnosť indukčnej platne [dostupná teplota v panvici vzhľadom na použitú energiu] a rušia platnosť všetkých výhod takejto platne. Je to až do tepelného prenosu medzi prechodovou platňou a základňou panvice. Znamená to, že proces trvá dlhšie a plytvá sa energiou.

Predvídateľné nesprávne použitie

Indukčná platňa nie je určená na použitie s externým časovačom alebo samostatným diaľkovým ovládacím systémom.



Nebezpečenstvo popálenín!

Neukladajte na zónu ohrevu [1, 3] iné veci [napr. príbor, riad, veká na panvice a pod.]. Môžu sa rozpáliť a spôsobiť popáleniny.

2. Obsah balenia

Vyberte indukčnú platňu z obalu. Odstráňte obalový materiál a skontrolujte, či sú všetky súčasti celé a nepoškodené. Ak zistíte, že niečo chýba, alebo je poškodené, obráťte sa na výrobcu. Pozrite si časť „Informácie o záruke“. Udržujte obal mimo dosahu detí a zlikvidujte ho správnym spôsobom.

- Indukčná platňa SilverCrest 3500 SID FI
- Stručná príručka [podrobný návod na obsluhu je k dispozícii online]

3. Ovládacie prvky a displeje

Tento návod na obsluhu má otvárací obal. Na vnútornej strane obalu je znázornená indukčná platňa s číselnými označeniami. Význam čísel je nasledovný:

- 1 Ľavá zóna ohrevu
- 2 Napájací kábel
- 3 Pravá zóna ohrevu
- 4 Krátke strany
- B Ovládací panel pre ľavú zónu ohrevu
- C Ovládací panel pre pravú zónu ohrevu
- 5 Displej
- 6 tlačidlo –, časovač/odpočítavanie zníženia
- 7 Indikátor časovača
- 8 Tlačidlo snímača pre časovač 
- 9 Tlačidlo +, časovač/odpočítavanie zvýšenia
- 10 Indikátor detskej poistky
- 11 Tlačidlo detskej poistky 
- 12 Senzorové tlačidlá a indikátory pre úrovne výkonu 1 až 9
- 13 Tlačidlo zapnutia/vypnutia 
- 14 Stavová kontrolka
- 15 Tlačidlo B, maximálna úroveň výkonu
- 16 Indikátor maximálnej úrovne výkonu

4. Technické parametre

Výrobca:	SilverCrest
Názov modelu:	3500 SID FI
Prevádzkové napätie:	220-240 VAC, 50/60 Hz
Výkon:	3500 W Ľavá zóna ohrevu [1]: 10 úrovní výkonu, 2000 W Pravá zóna ohrevu [3]: 10 úrovní výkonu, 1500 W
Displeje:	3-číslicové s červeným LED osvetlením, každý displej
Časovač:	4-hodinové odpočítavanie v 1-minútových prírastkoch
Ovládacie panely:	Tlačidlá snímačov, detská poistka pre každú z dvoch zón ohrevu [1, 3]
Dĺžka napájacieho kábla:	2,00 m
Max. priemer dna varného hrnca/panvice:	22 cm
Min. priemer dna varného hrnca/panvice:	10 cm
Trieda ochrany II	

5. Bezpečnostné pokyny

Ak spotrebič používate po prvýkrát, prečítajte si príslušné pokyny v tomto návode a rešpektujte všetky varovania, aj keď ste sa už zoznámili s používaním rôznych elektronických zariadení a domácich spotrebičov. Návod uložte na bezpečnom mieste na neskoršie použitie. Ak zariadenie predáte alebo dáte inej osobe,

odovzdajte jej používateľ aj túto používateľskú príručku. Tvorí súčasť produktu.

Vysvetlenie symbolov

V tejto používateľskej príručke a varovania používajú nasledovne. Niektoré z týchto symbolov sú upevnené na samotnom výrobku, aby upozornili používateľa na možné riziká.



Nebezpečenstvo popálenín!

Tento symbol upozorňuje na horúce povrchy.



Nedotýkajte sa!

Tento symbol upozorňuje na nebezpečenstvo pri dotýkaní sa povrchu zóny ohrevu [1, 3].



VAROVANIE!

Tento symbol upozorňuje na dôležitú informáciu z hľadiska bezpečného používania výrobku a z hľadiska zaistenia

bezpečnosti používateľa. Upozorňuje na riziká, ktoré ak sa budú ignorovať, môžu spôsobiť smrť, zranenie končatiny, iné zranenia alebo škodu na majetku.



Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Tento symbol upozorňuje na riziká, ktoré ak sa budú ignorovať, môžu spôsobiť smrť alebo zranenie končatiny elektrickým prúdom.



Nebezpečenstvo požiaru!

Tento symbol upozorňuje na to, že pri ignorovaní tohto varovania môže dôjsť k požiaru.



Tento symbol označuje ďalšie informácie o téme.



Striedavé napätie



Adresa výrobcu

Deti a postihnuté osoby

Tento chladiaci box môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj ľudia so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo ľudia s nedostatkom vedomostí a skúseností, pokiaľ sú pod dozorom alebo majú pokyny o tom, ako správne používať spotrebič a rozumejú spojeným rizikám. Tento výrobok nie je hračka. Deti bez dozoru nesmú tento produkt čistiť ani na ňom vykonávať údržbu.

Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú približovať k spotrebiču a jeho napájaciemu káblu [2].

 **VAROVANIE: riziko udusenía!**

Baliaci materiál nie je hračka. Nedovoľte deťom, aby sa hrali s plastovými obalmi. Je tu riziko udusenía.



VAROVANIE, riziko padajúcich predmetov!

Deti nesmú potiahnutím za napájací kábel [2] stiahnuť spotrebič z pracovnej dosky. Môže dôjsť k zraneniu.

Držte spotrebič mimo dosahu detí.

Všeobecné bezpečnostné pokyny



Nebezpečenstvo popálenín!

- *Neukladajte na zónu ohrevu [1, 3] iné veci (napr. príbor, riad, veká na panvice a pod.). Môžu sa rozpáliť a spôsobiť popáleniny.*
- *Nedotýkajte sa kontaktného povrchu zóny ohrevu [1, 3], na ktorom sa predtým varilo v hrnci. Po preložení hrnca môže byť zóna ohrevu [1, 3] stále veľmi horúca.*



Nebezpečenstvo požiaru!

- *Olej a tuk môžu po prehriatí spôsobiť požiar. Budte preto opatrní pri ohreve oleja a tuku. Nikdy nenechávajú horúci olej alebo tuk bez dozoru.*
- **Nebezpečenstvo výbuchu!** *Nikdy sa nepokúšajte uhasiť horiaci olej alebo tuk uhasiť vodou. Uhaste ho radšej zakrytím panvice dobre priliehajúcim vekom alebo doskou. Odpojte zástrčku napájacieho kábla zo sieťovej zásuvky.*
- **Nebezpečenstvo výbuchu!** *Neohrievajte tekutiny alebo jedlo utesnené v nádobách, ako sú konzervy.*
- *Neukladajte spotrebič na textilné povrchy, ako sú utierky.*
- *Neukladajte spotrebič na kovové povrchy. Tie sa môžu rýchlo nahriať a spôsobiť požiar.*

- *Nikdy neukladajte spotrebič pod horľavé látky, ako sú napr. záclony.*
- *Nikdy nezakrývajte otvory v spodnej časti spotrebiča.*
- *Dostatočné chladenie spotrebiča zabezpečíte dodržaním vzdialenosti min. 10 cm okolo celého zariadenia a min. 60 cm nad ním.*
- *Pred čistením spotrebiča počkajte, kým zóny ohrevu [1, 3] úplne vychladnú. Inak by ste sa mohli popáliť.*



Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- *Kryt indukčnej platne a napájací kábel [2] nesmú byť nijako poškodené. Nikdy nevymieňajte poškodený kábel [2], ale kontaktuje zákaznícky servis [pozrite si časť „Informácie o záruke“]. Ak je kryt*

*alebo napájací kábel [2] poškodený,
existuje riziko úrazu elektrickým prúdom.*

- *Nikdy neotvárajte kryt indukčnej platne, pretože vo vnútri nie sú žiadne komponenty, ktoré by potrebovali údržbu. Pri otvorení krytu existuje riziko úrazu elektrickým prúdom.*
- *Pokiaľ si všimnete dym, nezvyčajné zvuky alebo zvláštny zápach, okamžite spotrebič vypnite a vytiahnite koncovku zo sieťovej zásuvky. Ak dôjde k takejto situácii, nepoužívajte už spotrebič a nechajte ho skontrolovať odborníkom. Ak vznikne na spotrebiči požiar, nikdy nedýchajte dym. Ak sa neúmyselne nadýchnete dymu, vyhľadajte lekársku pomoc. Vdýchnutie dymu môže poškodiť vaše zdravie.*
- *Napájací kábel [2] sa nesmie poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach.*

Napájací kábel [2] neobtáčajte okolo indukčnej platne.

- *Napájací kábel [2] sa nesmie žiadnym spôsobom stlačiť.*
- *Ani pri vypnutí nie je indukčná platňa úplne odpojená od sieťovej zásuvky. Ak ju chcete úplne odpojiť od el. vedenia, vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.*
- *Pri odpájaní kábla zo zásuvky netahajte nikdy za samotný napájací kábel [2], ale za zástrčku.*
- *Pri každom probléme, ak nepoužívate spotrebič, pred čistením a počas búrok vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.*
- *Ak zbadáte viditeľné poškodenie indukčnej platne alebo napájacieho kábla [2], vypnite spotrebič, odpojte kábel zo sieťovej zásuvky a obráťte sa na zákaznícky servis [pozrite si časť*

„Informácie o záruke“].

- *Indukčnú platňu pripojte len k správne nainštalovanej a ľahko dostupnej sieťovej zásuvke, ktorej napätie zodpovedá napätiu na výkonnostnom štítku. Po pripojení spotrebiča musí byť sieťová zásuvka stále ľahko prístupná, aby bolo možné v núdzovom prípade rýchlo vytiahnuť napájací kábel.*
- *Nikdy neponárajte indukčnú platňu, napájací kábel [2] ani zástrčku do vody alebo iných kvapalín. Ak sa do výrobku dostala kvapalina, odpojte okamžite zástrčku zo siete a obráťte sa na zákaznícky servis [pozrite si časť „Informácie o záruke“].*
- *Ak sklenená tabuľa na zónach ohrevu [1, 3] praskne alebo sa nalomí, vypnite spotrebič a odpojte ho od sieťovej*

*zásuvky, aby nedošlo k úrazu el. prúdom.
Ak praskne povrch, vypnite spotrebič,
aby nedošlo k úrazu el. prúdom.*



Nebezpečenstvo z elektromagnetických polí!

Medicínske zariadenia [kardiostimulátory, načúvacie prístroje a pod.] môžu ovplyvniť alebo poškodiť elektromagnetické polia. Udržujte bezpečnú vzdialenosť podľa odporúčania výrobcu zariadenia.



Škoda spôsobená elektromagnetickými poliami!

Udržujte indukčnú platňu min. 1 m od zariadení, ktoré môžu byť ovplyvnené elektromagnetickými poliami [napr. magnetické úložné médiá, elektronické zariadenia, hodiny a pod.].



Varovanie o škode na majetku

- *Neohrievajte prázdne hrnce, pretože sa môžu rýchlo prehriať a poškodiť a môžu poškodiť aj spotrebič.*
- *Indukčná platňa nesmie byť vystavená veľkým vibráciám, pretože tie môžu rozbiť sklo zón ohrevu [1, 3].*
- *Budte opatrní, aby indukčná platňa nespadla! Hrozí riziko poranenia pri rozbití skla!*
- *Upozorňujeme na maximálne zaťaženie indukčnej platne (budte mimoriadne opatrní pri príprave polievok a dusení potravín). Hmotnosť oboch varných nádob s obsahom nesmie spolu prekročiť 10 kg.*
- *Ak sa pokúsite zoškrabať karamel z indukčnej platne, môžete ju poškodiť. Ak rozlejete na platňu jedlo obsahujúce*

cukor, odstráňte ho hneď, ešte pred ochladením. Vo všeobecnosti, ak rozlejete nejaké jedlo, mali by ste to okamžite utrieť.

- *Nepoužívajte brúsne alebo ostré čistiace prostriedky alebo nástroje, ktoré by mohli poškrabať povrch. Zóny ohrevu [1, 3] sa tým môžu poškodiť.*
- *Indukčná platňa je vybavená protišmykovými plastovými nôžkami. V prípade potreby položte niečo pod spotrebič, keďže pracovné plochy sa niekedy ošetrujú čistiacimi prostriedkami, ktoré môžu byť agresívne alebo dokonca rozpustiť plastové nôžky.*
- *Indukčnú platňu vždy prenášajte a prepravujte tak, že ju držíte oboma rukami za krátke strany [4].*



Napájací kábel

- *Ak vytahujete napájací kábel [2] zo zásuvky, uchopte kábel [2] za zástrčku.*
- *Spotrebič, časti nábytku ani iné ťažké predmety nikdy nekladte na kábel [2] a dávajte tiež pozor, aby sa kábel nezachytil.*
- *Na napájacom kábli [2] nikdy nerobte uzly a nezväzujte ho s inými káblami. Všetky káble musia byť vedené tak, aby sa na nich nikto nepotkol, ani nikomu nezavadzali.*
- *Nikdy nepoužívajte zásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble, ktoré nevyhovujú bezpečnostným predpisom vo vašej krajine a napájací kábel [2] sami neupravujte.*
- *Ak je napájací kábel [2] spotrebiča poškodený, musí ho vymeniť výrobca,*

zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

- ① *Od používateľa sa nevyžaduje žiadna činnosť na nastavenie výrobku na 50 alebo 60 Hz. Výrobok sa automaticky nastaví na 50 a 60 Hz.*

Indukčná platňa nie je určená na použitie s externým časovačom alebo samostatným diaľkovým ovládacím systémom.

6. Než začnete

Rozbalte spotrebič. Najprv skontrolujte, či sú všetky súčasti celé a nepoškodené [pozrite si časť „2. Obsah balenia“]. Ak zistíte, že ktorákoľvek položka chýba alebo je poškodená, kontaktujte našu zákaznickú linku [pozrite si časť „Informácie o záruke“]. Udržujte obal mimo dosahu detí a zlikvidujte ho správnym spôsobom.

6.1 Úvod do indukčného varenia

Varenie na indukčnej platni sa líši od varenia na bežných varných platniach. Teplo sa vytvára elektromagnetickým poľom v základni hrnca a nie tepelnými rezistormi v zóne ohrevu. Šetrí to energiu a znižuje dobu prípravy jedla. Ale potrebujete špeciálny indukčný kuchynský riad s feromagnetickou základňou.

Pri vysokom výkone sa obsah hrnca ohreje oveľa rýchlejšie a reaguje aj rýchlejšie na znižovanú teplotu. Dá sa povedať, že používanie indukčnej platne je veľmi podobné vareniu na plyne. Všeobecne platí: Čím je základňa hrnca tenšia, tým rýchlejšie systém reaguje na zmeny nastavenia výkonu.

Najlepší spôsob optimalizovania ohrievacieho výkonu (a tým aj spotreby energie) je používať čo najširší a najplochejší hrniec. To znamená, že široký a plochý hrniec je hospodárnejší a účinnejší než vysoký hrniec s menším priemerom.

6.2 Vhodný kuchynský riad

Používajte len feromagnetický kuchynský riad vhodný na indukčné platne. Taký by mal byť patrične označený pri kúpe. Kuchynský riad vyrobený z nemagnetických kovov [hliník, meď a pod.] a iných materiálov [napr. keramiky, porcelánu, skla a pod.] nie je vhodný.

Základňa kuchynského riadu musí ležať rovno na zóne ohrevu [1, 3], musí byť hladká a priemer medzi 10 až 22 cm.



Ak nemá kuchynský riad správny priemer alebo je vyrobený z nevhodného materiálu, zóna ohrevu [1, 3] sa automaticky vypne. Každé 2 sekundy zaznie bzučiak a na displeji [5] sa zobrazí chyba E0. Potom môžete počas nasledujúcich 60 sekúnd umiestniť riad späť na zónu ohrevu [1, 3] a pokračovať vo varení bez ďalšieho zásahu. Ak tak neurobíte, po približne 60 sekundách sa bzučiak vypne a zóna ohrevu [1, 3] sa vypne.

7. Začínanie

7.1 Nastavenie a pripojenie

Položte spotrebič na rovný, nešmyklavý a suchý povrch.



Nebezpečenstvo požiaru!

- *Neukladajte spotrebič na textilné povrchy, ako sú utierky.*
- *Neukladajte spotrebič na kovové povrchy. Tie sa môžu rýchlo nahriať a spôsobiť požiar.*
- *Nikdy neukladajte spotrebič pod horľavé látky, ako sú napr. záclony.*
- *Nikdy nezakrývajte otvory v spodnej časti spotrebiča. Dostatočné chladenie spotrebiča zabezpečíte dodržaním vzdialenosti min. 10 cm okolo celého zariadenia a min. 60 cm nad ním.*



Varovanie o škode na majetku

- *Indukčnú platňu vždy prenášajte a prepravujte tak, že ju držíte oboma rukami za krátke strany [4].*

7.2 Používanie

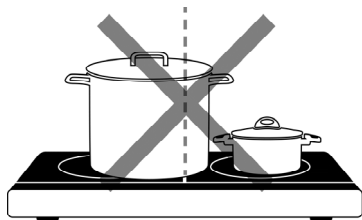
Hoci obidve zóny ohrevu [1 aj 3] vyzerajú rovnako a majú rovnaký priemer, nezabudnite, že ľavá zóna ohrevu [1] dodáva vyšší výkon a preto sa rovnaké množstvo jedla ohreje rýchlejšie alebo sa spáli ľahšie.



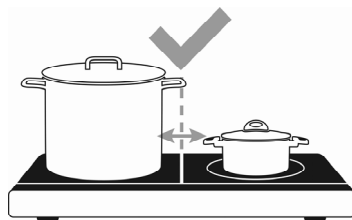
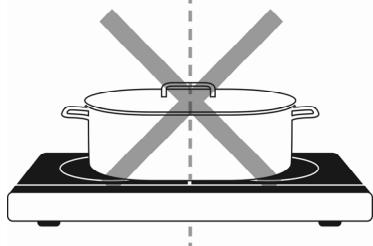
- *Ak vypnete indukčnú platňu a povrchová teplota zón ohrevu [1, 3] je vyššia než 60 °C, na displeji [5] sa zobrazí písmeno „H“. Ak teplota klesne pod 60 °C, na displeji [5] sa zobrazí „L“.*
- *Ak zoberiete riad z indukčnej platne pri používaní, na displeji [5] sa zobrazí „E0“ a každé 2 sekundy zaznie bzučiak. Bzučiak zastaví pípanie po pribl. 60 sekundách. Na displeji [5] príslušnej zóny ohrevu [1, 3] sa bude stále zobrazovať „H“, pokiaľ bude povrchová teplota zóny ohrevu [1, 3] vyššia než 60 °C. Ak teplota klesne pod 60 °C, zobrazí sa na displeji [5] zóny ohrevu [1, 3] „L“. Ventilátor môže pokračovať v prevádzke ďalšiu minútu.*
- *Jediný spôsob ako zmazať symboly „H“ a „L“ z displeja [5] je odpojiť spotrebič od sieťovej zásuvky alebo opätovne zapnúť indukčnú platňu.*

1. Pomocou napájacieho kábla [2] pripojte indukčnú platňu k sieťovej zásuvke pod prúdom. V závislosti od teploty potom zaznie bzučiak a na displeji [5] zóny ohrevu [1, 3] sa zobrazí „L“ alebo „H“.

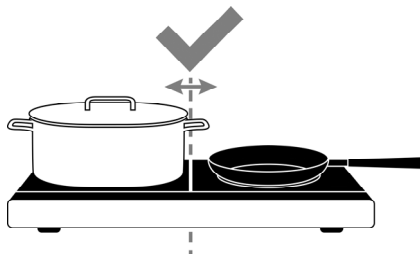
2. Položte riad na jednu zónu ohrevu [1, 3].



Položte hrniec do stredu zóny ohrevu [1, 3].



Priemer dna 10 až 22 cm



Nepoužívajte obidve zóny ohrevu [1, 3] len pre jeden hrniec.



Varovanie o škode na majetku

- *Riad musí byť výhradne určený na indukčné platne. Nepoužívajte iné panvice (napr. keramické).*
- *Upozorňujeme na maximálne zaťaženie indukčnej platne (bude mimoriadne opatrní pri príprave polievok a dusení potravín). Hmotnosť oboch varných nádob s obsahom nesmie spolu prekročiť 10 kg.*
- *Uistite sa, že spodná strana riadu aj povrch zóny ohrevu [1, 3] sú úplne suché a zbavené mastnoty. V opačnom prípade môže počas varenia vzniknúť tlak pary medzi riadom a povrchom platne, čo môže spôsobiť vibrácie a pohyb riadu. To môže spôsobiť skĺznutie a prevrátenie alebo pád riadu.*

3. Stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia  [13] požadovanej zóny ohrevu [1, 3] ju zapnete. Na displeji [5] sa zobrazí „ON“ [Zap.] a ozve sa krátke pípnutie.
4. Pomocou senzorových tlačidiel [12] nastavte požadovaný stupeň výkonu alebo sa dotknite tlačidla maximálnej úrovne výkonu **B** [15], ak chcete použiť maximálny výkon varenia.



Pri varení a zapnutej platni funguje aj ventilátor chladíča a indukčná platňa môže mierne hučať. Nejde o poruchu.



Nebezpečenstvo popálenín

Nedotýkajte sa kontaktného povrchu zóny ohrevu [1, 3], na ktorom sa predtým varilo v hrnci. Po preložení hrnca môže byť zóna ohrevu [1, 3] stále veľmi horúca.



Stlačením tlačidla maximálnej úrovne výkonu **B** [15] môžete vybrať maximálnu úroveň výkonu. V tomto prípade sa rozsvieti indikátor maximálnej úrovne výkonu [16]. V prípade potreby môžete výkon kedykoľvek upraviť [napríklad keď sa jedlo začne variť] pomocou senzorových tlačidiel úrovne výkonu [12].



Nebezpečenstvo požiaru!

- Oleja a tuk môžu po prehriatí spôsobiť požiar. Budte preto opatrní pri ohreve oleja a tuku. Nikdy nenechávajte horúci olej alebo tuk bez dozoru.
- **Nebezpečenstvo výbuchu!** Nikdy sa nepokúšajte uhasiť horiaci olej alebo tuk uhasiť vodou. Uhaste ho radšej zakrytím panvice dobre priliehajúcim vekom alebo doskou. Odpojte zástrčku napájacieho kábla zo sieťovej zásuvky.

5. Pripravte jedlo. Pri varení môžete nastaviť požadovanú úroveň výkonu pomocou senzorových tlačidiel úrovne výkonu [12].
6. Po dokončení varenia vypnite príslušnú zónu ohrevu [1 alebo 3]. Urobte to stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia  [13] zóny ohrevu [1, 3]. V závislosti od teploty potom zaznie bzučiak a na displeji [5] sa zobrazí „L“ alebo „H“.



Varovanie o škode na majetku

Ventilátor je čiastočne regulovaný teplotou, t.j. pokiaľ sklenený povrch prekročí určitú teplotu, ventilátor pokračuje v prevádzke, aj keď sa vypla zóna ohrevu [1, 3]. Ventilátor sa môže tiež zapnúť naspäť, ak sa určená teplota znova prekročí napríklad v prípade, že sa horúca panvica položí znova na zónu ohrevu [1, 3]. Neodpájajte preto výrobok zo sieťovej zásuvky, pokiaľ nebudú v zóne ohrevu [1, 3] žiadne ďalšie horúce panvice.



- Ak vypnete indukčnú platňu a povrchová teplota zón ohrevu [1, 3] je vyššia než 60 °C, na displeji [5] sa zobrazí písmeno „H“. Ak teplota klesne pod 60 °C, na displeji [5] sa zobrazí „L“.
- Ak zoberiete riad zo zóny ohrevu [1, 3] pri používaní, na displeji [5] sa zobrazí „E0“ a každé 2 sekundy zaznie bzučiak. Počas nasledujúcich 60 sekúnd môžete umiestniť riad späť na zónu ohrevu [1, 3] a pokračovať vo varení bez ďalšieho zásahu. Ak tak neurobíte, po približne 60 sekundách sa bzučiak vypne a príslušná zóna ohrevu [1, 3] sa vypne. Na displeji [5] príslušnej zóny ohrevu [1, 3] sa bude stále zobrazovať „H“, pokiaľ bude povrchová teplota zóny ohrevu [1, 3] vyššia než 60 °C. Ak teplota klesne pod 60 °C, zobrazí sa na displeji [5] zóny ohrevu [1, 3] „L“. Ventilátor môže pokračovať v prevádzke ďalšiu minútu.
- Jediný spôsob ako zmazať symboly „H“ a „L“ z displeja [5] je odpojiť spotrebič od sieťovej zásuvky alebo opätovne zapnúť indukčnú platňu.

- Po približne 2 hodinách od poslednej operácie (napr. nastavenie úrovne výkonu) sa spotrebič automaticky vypne a zaznie pípnutie. Ak ste nastavili časovač, ten má prioritu a spotrebič sa automaticky vypne po nastavenom čase.

7.2 Úrovne výkonu a príslušný elektrický výkon

Nižšie nájdete stručný prehľad rôznych úrovní výkonu so spotrebou energie vo Wattoch.

Ľavá zóna ohrevu [1]		Pravá zóna ohrevu [3]	
Úroveň	Výkon [W]	Úroveň	Výkon [W]
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 Vypnutie pomocou časovača

Časovač môžete naprogramovať, aby sa indukčná platňa po predvolenom čase automaticky vypla.

1. Pri varení stláčajte tlačidlo snímača pre časovač  [8] požadovanej zóny ohrevu [1, 3], aby ste nastavili časovač pre danú zónu ohrevu [1, 3].



Varovanie

Nezamieňajte si časovač vypnutia s funkciou odpočítavania! Druhá funkcia je len počítadlo. Po jej uplynutí sa indukčná platňa nevypne. Funkciu odpočítavania možno rozpoznať podľa blikajúceho indikátora časovača [7] a aktivuje sa jediným stlačením senzorového tlačidla časovača  [8]. Ak chcete aktivovať časovač vypnutia, musíte stlačiť a podržať senzorové tlačidlo časovača  [8] na tri sekundy.

2. Pomocou + [9] a – [6] nastavte požadovanú dobu varenia [v minútach] ešte pred vypnutím zóny ohrevu [1 alebo 3].



Dobu varenia môžete nastaviť od 1 po 240 minút.

Nastavený čas krátko bliká, zaznie bzučiak a potom sa na displeji zobrazí zostávajúci čas [5]. *Okrem toho sa rozsvieti indikátor časovača [7].* Počas poslednej minúty sa zobrazujú zostávajúce sekundy vo formáte „0:ss“.

Keď časovač dosiahne nulu, príslušná zóna ohrevu [1, 3] sa automaticky vypne. Zaznie bzučiak.



Ak chcete vypnúť zónu ohrevu [1 alebo 3] manuálne ešte pred ukončením odpočítavania, stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia  [13].

7.4 Používanie funkcie odpočítavania pri varení

Funkciu odpočítavania môžete použiť na kontrolu času varenia konkrétnych potravín.



Varovanie

Odpočítavanie nie je časovač vypnutia! Je to len počítadlo. Po jej uplynutí sa indukčná platňa nevypne [jedlo sa môže spáliť alebo prepieť]. Funkciu odpočítavania spoznáte podľa blikajúceho indikátora časovača [7].

1. Pri varení sa dotknite senzorového tlačidla časovača  [8] požadovanej zóny ohrevu [1, 3], aby ste naprogramovali odpočítavanie pre danú zónu ohrevu [1, 3].
2. Pomocou tlačidiel + [9] a – [6] nastavte požadovaný čas varenia (v minútach), počas ktorého sa má odpočítavať.



Dobu varenia môžete nastaviť od 1 po 240 minút.

Nastavený čas krátko bliká, zaznie bzučiak a potom sa na displeji [5] zobrazí zostávajúci čas [odpočítavanie]. Okrem toho bliká indikátor časovača [7]. Počas poslednej minúty sa zvyšné sekundy zobrazujú vo formáte „0:ss“.

V posledných piatich sekundách odpočítavania zaznie akustický signál: štyri krátke pípnutia, po ktorých nasleduje jedno dlhšie. Po uplynutí časovača zhasne indikátor časovača [7] a indikácia na displeji [5].

7.5 Detská poistka

Indukčná platňa má detskú poistku, aby nebolo možné náhodne zmeniť nastavenia.



Nebezpečenstvo zranenia

Každá z obidvoch zón ohrevu [1, 3] má samostatnú detskú poistku. Ak chcete zabrániť, aby sa deti hrali s indukčnou platňou, musíte zamknúť obidve zóny ohrevu [1, 3]. Uistite sa tiež, že sa rozsvietili indikátory [10] na ovládacom paneli [B] pre ľavú zónu ohrevu [1] aj na ovládacom paneli [C] pre pravú zónu ohrevu [3]. Ak zabudnete zamknúť jednu zónu ohrevu, existuje riziko popálenia, zranenia alebo iných škôd.

Zapnutie detskej poistky:

1. Raz sa dotknite tlačidla detskej poistky  [11]. Zaznie pípnutie a rozsvieti sa indikátor detskej poistky [10]. Detský zámok je teraz aktivovaný.

Ak sa teraz pokúsite zapnúť uzamknutú platňu, budete počuť dlhé pípnutie, ktoré vás informuje o aktivácii detskej poistky. Ak chcete znova použiť zónu ohrevu [1 alebo 3], musíte najprv vypnúť detskú poistku.

Vypnutie detskej poistky:

1. Dotknite sa tlačidla detskej poistky  [11] a podržte ho približne 3 sekundy. Zaznie pípnutie a zhasne indikátor detskej poistky [10]. Detská poistka je teraz znova deaktivovaná. Indukčnú platňu môžete používať ako zvyčajne.



- Detskú poistku môžete aktivovať aj vtedy, keď je platňa vypnutá.
- Ak aktivujete detskú poistku, keď je indukčná platňa zapnutá, môžete ju stále vypnúť. Ale všetky ostatné funkcie sú blokované.

8. Údržba/čistenie

Po každom použití vyčistíte indukčnú platňu, aby ste predišli spáleniu zvyškov jedla.



Nebezpečenstvo popálenín!

- *Pred čistením spotrebiča počkajte, kým zóny ohrevu [1, 3] úplne vychladnú. Inak by ste sa mohli popáliť.*



Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- *Pred čistením vždy vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky. Mohlo by dôjsť k zraneniu elektrickým prúdom.*
- *Nerozlievajte ani nestriekajte tekutiny na indukčnú platňu alebo cez vetracie otvory. Mohlo by dôjsť ku skratom, ktoré môžu viesť k úrazom el. prúdom alebo popáleninám.*



Varovanie o škode na majetku

Nepoužívajte brúsne alebo ostré čistiace prostriedky alebo nástroje, ktoré by mohli poškrabať povrch. Môžu sa tým poškodiť zóny ohrevu [1 a 3].

Jemne navlhčenou handričkou vyčistite povrchy krytu a napájací kábel [2].

Špinu a zvyšky prihoreného jedla na povrchu zón ohrevu [1, 3] môžete vyčistiť škrabkou na sklenené povrchy a vhodným čistiacim prostriedkom.

9. Odstraňovanie problémov

Ak indukčná platňa nefunguje ako zvyčajne, skúste najprv odstrániť problém podľa nižšie uvedených pokynov. Ak vám rady nižšie nedokážu pomôcť vyriešiť problém, obráťte sa na našu zákaznickú linku [pozrite si časť „Informácie o záruke“].



Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Nikdy sa nesnažte opraviť spotrebič sami.

Problém	Možná příčina	Náprava
Indukčná platňa nefunguje.	Napájací kábel [2] nie je pripojený.	Pripojte napájací kábel [2] do sieťovej zásuvky pod prúdom.
	Detská poistka je aktivovaná.	Dotknite sa tlačidla detskej poistky  [11] a podržte ho 3 sekundy, čím aktivujete detskú poistku.
Zóna ohrevu [1 alebo 3] sa nenahrieva.	Na zóne ohrevu [1 alebo 3] nie je položený žiadny kuchynský riad.	Položte riad na zónu ohrevu [1 alebo 3].
	Riad nie je vhodný na indukčné varenie.	Používajte len kuchynský riad vhodný na indukčné platne.
	Zapli ste nesprávnu zónu ohrevu [1, 3].	Ľavú zónu ohrevu [1] obsluhujte pomocou tlačidla zapnutia/vypnutia  [13] na ľavom ovládacom paneli [B]. Pravú zónu ohrevu [3] obsluhujte pomocou tlačidla zapnutia/vypnutia  [13] na pravom ovládacom paneli [C].
Na displeji [5] sa zobrazila chyba E0.	Na zóne ohrevu [1 alebo 3] nie je položený žiadny kuchynský riad.	Položte riad na zónu ohrevu [1 alebo 3].
	Zapli ste nesprávnu zónu ohrevu [1, 3].	Zapnite správnu zónu ohrevu [1 alebo 3] alebo presuňte panvicu na zapnutú zónu ohrevu [1 alebo 3].
	Riad nie je vhodný na indukčné varenie.	Používajte len kuchynský riad vhodný na indukčné platne.
	Priemer kuchynského riadu je príliš malý alebo kuchynský riad nestojí v strede zóny ohrevu [1 alebo 3].	Používajte len kuchynský riad s priemerom dna medzi 10 až 22 cm a umiestnite ho v strede zóny ohrevu [1 alebo 3].
Na displeji [5] sa zobrazila chyba E6.	Chladiaci ventilátor je chybný.	Obráťte sa na našu zákaznícku linku. Pozrite si časť „Informácie o záruke“.

Problém	Možná příčina	Náprava
Na displeji [5] sa zobrazila chyba E1, E2, E3, E4, E7, E8 alebo Eb.	Vyskytol sa technický problém.	Obráťte sa na našu zákaznícku linku. Pozrite si časť „Informácie o záruke“.

10. Informácie o environmentálnych nariadeniach a likvidácii

	Spotrebiče označené týmto symbolom podliehajú európskej smernici 2012/19/EU. Všetky elektrické a elektronické zariadenia je potrebné likvidovať oddelene od domáceho odpadu, na oficiálnych zberných miestach. Zabráňte znečisteniu životného prostredia a ohrozeniu vášho zdravia správnou likvidáciou zariadenia. Podrobnejšie informácie o správnom spôsobe likvidácie získate, keď sa obrátite na miestnu administratívu, na organizácie zaoberajúce sa likvidáciou alebo na predajcu, od ktorého ste zariadenie zakúpili.
	Symbol preškrtnutého odpadkového koša na bežných a nabíjateľných batériách znamená, že ich nemožno vyhodiť do bežného domového odpadu, ale musia sa likvidovať oddelene. Ak batérie obsahujú toxické materiály, pod symbolom je uvedený chemický symbol toxického materiálu s nasledujúcim významom: - Pb: Batéria obsahuje olovo - Cd: Batéria obsahuje kadmium - Hg: Batéria obsahuje ortuť Podľa zákona ste povinní vrátiť použité batérie. Staré batérie môžu obsahovať toxické materiály, ktoré môžu byť škodlivé pre zdravie alebo životné prostredie, ak nie sú správne skladované alebo likvidované. Batérie obsahujú aj dôležité suroviny, ako sú železo, zinok, mangán a nikel, ktoré sa môžu opätovne použiť. Po použití môžete batérie bezplatne odovzdať nám alebo na miestnom zbernom mieste (napr. v maloobchodných predajniach alebo na miestnom zbernom mieste). Batérie musia byť zlikvidované v stave úplného vybitia, v jednom zo zberných miest pre použité batérie. V prípade likvidácie batérií, ktoré nie sú úplne vybité, je potrebné prijať opatrenia na predchádzanie skratom.

  ES/PT	Všetky obalové materiály zlikvidujte s ohľadom na životné prostredie. Obalové kartóny je možné vyhodiť do odpadových kontajnerov na recykláciu papiera alebo odovzdať na recykláciu na verejných zberných miestach. Akékoľvek fólie alebo plasty obsiahnuté v obale by sa mali kvôli likvidácii vrátiť na verejné zberné miesta.
<u>Platí len pre Francúzsko:</u>    Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil ! „Jednoduché triedenie“ Výrobok, príslušenstvo, tlačený materiál a obaly sú recyklovateľné. Podliehajú zvýšenej zodpovednosti výrobcu a triedia sa a zbierajú oddelene.	
 	Pri likvidácii obalového materiálu si na ňom všimnite označenia. Na štítku sú označené skratky [a] a čísla [b], a ich význam je nasledovný: 1 – 7: plast/20 – 22: papier a kartón/80 – 98: kompozitné materiály.
	Produkt spĺňa požiadavky príslušných národných smerníc Srbskej republiky.

Týka sa len Španielska a Portugalska:

Obalový materiál oddelte a vyhodte ho do príslušných zberných nádob v súlade so symbolmi na obale:



Symbol	Materiál	Obsiahnutý v nasledujúcich obalových prvkoch tohto produktu
	Polyetylén s nízkou hustotou	Káblková páska pre napájací kábel, vnútorné plastové vrečko ako obal na platňu
	Vlnitá lepenka	Predajné balenie
	Iný kartón	Kartónové vložky v predajných obaloch
	Papier	List papiera

11. Informácie o zhode

Tento spotrebič je v súlade so základnými aj inými súvisiacimi požiadavkami Smernice 2014/30/EÚ o elektromagnetickej kompatibilite, Smernice 2014/35/EÚ o nízkom napätí, Smernice ErP 2009/125/EÚ s implementačným nariadením 66/2014, Príloha I, Časť 2 a 2.2 a Smernice RoHS 2011/65/EÚ.

Úplné vyhlásenie o zhode EÚ a všetky ostatné vyhlásenia o zhode (ak sú k dispozícii) si môžete stiahnuť z tohto odkazu:

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

Kontaktná adresa v súlade s nariadením o bezpečnosti výrobkov 2023/988: ce@targa.de

12. Informácie o záruke

Záruka spoločnosti TARGA GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

Na tento prístroj máte trojročnú záruku od dátumu nákupu. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte voči jeho predajcovi zákonné práva. Tieto zákonné práva nie sú obmedzené našou zárukou, ktorá je uvedená ďalej.

Záručné podmienky

Záručná doba začína dňom kúpy. Dobré si uschovajte originál pokladničného bloku. Tento doklad je potrebný ako potvrdenie o kúpe. Ak sa v priebehu troch rokov od kúpy tohto výrobku prejaví materiálová alebo výrobná chyba, tento výrobok vám podľa našej úvahy bezplatne buď vymeníme alebo opravíme.

Záručná doba a zákonné nároky z titulu chyby

Záruka sa nepredlžuje o dobu trvania záručných opráv. To platí aj na vymenené alebo opravené diely. Prípadné už pri kúpe zistené chyby a nedostatky musíte ohlásiť ihneď po vybalení výrobku. Opravy, ktoré spadajú do obdobia po skončení záruky, si musíte zaplatiť.

Rozsah záruky

Prístroj bol podľa prísnych kvalitatívnych predpisov starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne vyskúšaný. Záruka platí na materiálové a výrobné chyby. Táto záruka neplatí na také súčasti výrobku, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, takže sa na ne hľadí ako na opotrebené diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú spínače, akumulátory alebo diely zo skla. Táto záruka stráca platnosť, ak bol výrobok poškodený, nesprávne používaný alebo udržiavaný. Pre správne používanie tohto výrobku treba presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na používanie. Bezpodmienečne sa treba vyhnúť takému účelu používania a takej manipulácii, pred akými sú v návode na používanie uvedené výstrahy. Výrobok je určený len na súkromné používanie a nie na podnikateľské účely. Záruka stráca platnosť pri zaobchádzaní nezodpovedajúcemu účelu a pri neprimeranom zaobchádzaní, pri použití násillia a pri zásahoch, ktoré neurobil náš autorizovaný servis. Opravou ani výmenou výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Postup pri uplatňovaní záruky

Ak chcete zabezpečiť rýchle vybavenie vašej požiadavky, riadte sa týmito pokynmi:

- Pred uvedením výrobku do prevádzky si pozorne prečítajte priloženú dokumentáciu. Ak by sa vyskytol problém, ktorý sa takýmto spôsobom nedá vyriešiť, obráťte sa na našu zákaznicku linku.
- Pri každej požiadavke majte poruke účtenku a číslo výrobku príp. jeho výrobné číslo ako doklad o kúpe.

- V prípade, že telefonické vyriešenie nie je možné, v závislosti od príčiny chyby zákaznický servis zariadi ďalšie služby.
- Na stránkach www.lidl-service.com si môžete prevziať túto a mnoho ďalších príručiek, videosúborov o výrobkoch a inštalačný softvér. Pomocou tohto QR kódu sa dostanete priamo na stránku servisu spoločnosti LIDL (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla výrobku [IAN] si môžete otvoriť svoj návod na použitie.



Servis



Telefón: 0850 232001

E-mailový: targa@lidl.sk

IAN: 496534_2504



Výrobca

Majte na pamäti, že táto adresa nie je adresou servisu. Najprv sa obráťte na vyššie uvedenú opravovňu.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NEMECKO

Índice

1. Uso destinado	270
2. Contenido del paquete.....	274
3. Mandos e Indicadores	275
4. Datos técnicos	276
5. Instrucciones de seguridad	276
6. Antes de empezar	293
6.1 Introducción al cocinado por inducción	293
6.2 Utensilios de cocina apropiados.....	293
7. Primeros pasos.....	294
7.1 Instalar y conectar	294
7.2 Uso	294
7.2 Niveles de potencia y potencia eléctrica asociada	297
7.3 Apagar con el temporizador	298
7.4 Empleo de la función de cuenta atrás durante la cocción.....	299
7.5 Bloqueo para menores	300
8. Mantenimiento/limpieza	301
9. Resolución de problemas	301
10. Normativa medioambiental e información sobre el desecho	303
11. Notas sobre la conformidad	305
12. Información sobre la garantía	306

¡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 recícelo 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 placa de inducción 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].*

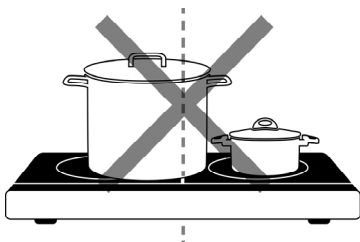
7.2 Uso

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.

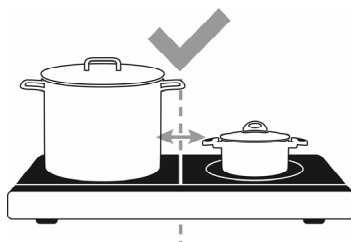


- *Si apaga la placa de inducción y la temperatura de la superficie de las zonas térmicas [1, 3] es superior a 60 °C, en la pantalla [5] se muestra "H". Si la temperatura es inferior a 60 °C, en la pantalla [5] se muestra "L".*
- *Si retira la olla o sartén de la placa de inducción mientras esté encendida, 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.*

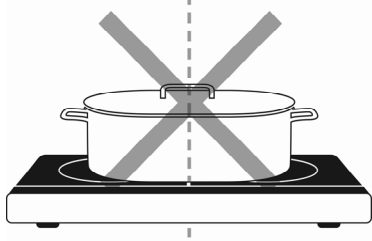
1. Conecte el cable de alimentación [2] de la placa de inducción a una toma eléctrica. Se escucha una señal acústica y en la pantalla [5] de la zona térmica [1, 3] se indica "L" o "H" en función de la temperatura.
2. Coloque una olla o sartén en una de las superficies térmicas [1, 3].



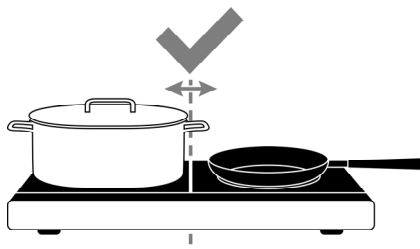
Coloque el utensilio de cocina centrado en la superficie térmica [1 o 3].



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 zumbear 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

Indhold

1. Tilsigtet anvendelse.....	310
2. Pakkens indhold	313
3. Betjeningselementer og displays	314
4. Tekniske specifikationer.....	315
5. Sikkerhedsanvisninger	315
6. Før du går i gang	330
6.1 Introduktion til induktionsmadlavning.....	330
6.2 Velegnet kogegrej.....	330
7. Kom godt i gang	331
7.1 Opsætning og tilslutning.....	331
7.2 Betjening.....	331
7.2 Effektniveauer og tilknyttet strømforsyning	334
7.3 Slukning ved hjælp af timeren	334
7.4 Brug af nedtællingsfunktionen under madlavning	335
7.5 Børnesikring	336
8. Vedligeholdelse/rengøring.....	337
9. Fejlfinding	337
10. Miljøregler og oplysninger om bortskaffelse	339
11. Bemærkninger om overensstemmelse.....	341
12. Garantioplysninger	342

Tillykke!

Ved at købe SilverCrest 3500 SID FI dobbelt induktionskogeplade, der herefter benævnes som induktionskogepladen, har du valgt et kvalitetsprodukt.

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

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

1. Tilsigtet anvendelse



Induktionskogepladen må kun anvendes indendørs i tørre, aflukkede lokaler.

Denne induktionskogeplade er ikke konstrueret til brug i miljøer, hvor temperaturerne er høje, eller hvor luftfugtigheden er høj (fx badeværelser), og skal beskyttes mod støv.

Produktet er designet til privat brug, ikke til kommerciel brug.

3500 SID FI induktionskogepladen kan anvendes til tilberedning og opvarmning af mad og til at holde den varm i egnede gryder og pander. Den er transportabel og nem at betjene takket være det berøringsfølsomme kontrolpanel.

Brug kun induktionskogepladen til private formål i hjemmet. Al brug ud over den ovennævnte svarer ikke til den tilsigtede brug.

Den er ikke beregnet til virksomheds- eller erhvervsmæssige anvendelser.

Dette omfatter også anvendelser

- i personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdspladser,
- i ferieboliger,
- af gæster på hoteller, moteller og andre beboelsesfaciliteter,
- i bed and breakfast-etablisser.

Dette apparat overholder alle relevante normer og standarder i henhold til CE-overensstemmelse. Modificering af apparatet, ud over ændringer som anbefales af producenten, kan medføre, at disse standarder ikke længere overholdes.

Oplysninger om elektriske kogeplader til privat brug

	Symbol	Værdi
Modelkode	x	3500 SID FI
Kogepladetype	x	Elektrisk
Antal blus og kogeplader	x	2
Varmeteknologi (induktionsblus og -kogeplader, elblus, kogeplader)	x	Induktion
Cirkulære kogeplader og kogeplader: Diameter på anvendeligt område for hver elektrisk kogeplade med 5 mm nøjagtighed.	Ø	22 cm + 22 cm
Til ikke-cirkulære kogeplader og kogeplader: Længde og bredde af brugbar overflade for hver elektrisk opvarmet kogeoverflade og hver elektrisk opvarmet kogeplade, nøjagtighed på 5 mm.	L B	–
Energiforbrug for hver kogeplade, pr. kg	EC elektrisk madlavning	185,5 Wh/kg + 190,1 Wh/kg
Kogepladens strømforbrug pr. kg	EC elektrisk kogeplade	187,8 Wh/kg

Prøvningsmetode:

Produktet er blevet testet i overensstemmelse med følgende teststandarder:

EN 60350-2: 2018+A1: 2021, Elektriske husholdningsapparater til madlavning – Del 2: Kogeplader – Metoder til måling af ydeevne.

[testet i overensstemmelse med [EU] forordning nr. 66/2014, tillæg I, punkt 2 og 2.2]

Oplysninger om begrænsning af miljøpåvirkning:

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

Forudseelig misbrug

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



Risiko for forbrændinger!

Stil ikke andre genstande [fx bestik, køkkenredskaber, grydelåg osv.] på varmezonen [1, 3]. Disse kan blive meget varme og forårsage forbrændinger.

2. Pakkens indhold

Tag induktionskogepladen ud af emballagen. Fjern emballagen, og kontroller, at alle komponenter er hele og ubeskadigede. Hvis der mangler noget, eller noget er beskadiget, skal du kontakte producenten. Se "Garantioplysninger". Lad ikke børn komme i nærheden af emballagen, og smid den ud med det samme.

- SilverCrest 3500 SID FI induktionskogeplade
- Hurtigguide [den detaljerede betjeningsvejledning findes online]

3. Betjeningselementer og displays

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

- 1 Venstre varmezone
- 2 Strømledning
- 3 Højre varmezone
- 4 Korte sider
- B Betjeningspanel til venstre varmezone
- C Betjeningspanel til højre varmezone
- 5 Display
- 6 – knap, reducer timer/nedtælling
- 7 Timerindikator
- 8 Sensorknap for timer 
- 9 + knap, øg timer/nedtælling
- 10 Børnesikringsindikator
- 11 Børnesikringsknap 
- 12 Sensorknapper og indikatorer for effektniveau 1 til 9
- 13 Tænd-/Sluk-knap 
- 14 Statusindikatorer
- 15 B-knap, maksimalt effektniveau
- 16 Indikator for maksimalt effektniveau

4. Tekniske specifikationer

Producent:	SilverCrest
Modelnavn:	3500 SID FI
Driftsspænding:	220-240 V vekselstrøm, 50/60 Hz
Effekt:	3500 W Venstre varmezone [1]: 10 effektniveauer, 2000 W Højre varmezone [3]: 10 effektniveauer, 1500 W
Display:	3 cifre med rød LED-belysning på hvert display
Timer:	4 timers nedtælling i trin á 1 minut
Betjeningspaneler:	Sensorknapper, børnesikring for hver af de to varmezoner [1, 3]
Strømkablets længde:	2,00 m
Maks. bunddiameter af gryde/pande:	22 cm
Min. bunddiameter på gryde/pande:	10 cm
Beskyttelsesklasse II	

5. Sikkerhedsanvisninger

Før du tager dette apparat i brug første gang, bedes du læse nedenstående anvisninger og overholde alle advarsler, også selvom du i forvejen er fortrolig med at håndtere elektroniske enheder og husholdningsapparater. Opbevar denne betjeningsvejledning på et sikkert sted til fremtidig brug. Hvis du sælger eller videregive

denne enhed til andre, er det meget vigtigt, at denne brugervejledning vedlægges. Den udgør en del af produktet.

Symbolforklaring

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



Risiko for forbrændinger!

Dette symbol advarer om varme overflader.



Må ikke berøres!

Denne advarsel advarer mod at røre ved varmezonens overflade [1, 3].



ADVARSEL!

Dette symbol angiver vigtige oplysninger for sikker brug af produktet og for brugerens sikkerhed. Det advarer mod risici, der kan medføre fare for liv og lemmer,

kvæstelser eller materielle skader, hvis de ikke undgås.



Risiko for elektrisk stød!

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



Brandfare!

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



Dette symbol henviser til yderligere oplysninger om emnet.



Vekselspænding



Producentens adresse

Børn og handicappede personer

Denne enhed kan anvendes af børn på 8 år eller derover, eller af personer med nedsat fysisk, sansemæssig eller psykisk kapacitet eller personer, der mangler viden eller erfaring, så

længe de er under opsyn eller har modtaget anvisninger i korrekt brug af udstyret, og de forstår de tilknyttede risici. Denne enhed er ikke legetøj. Dette produkt må ikke rengøres eller vedligeholdes af børn uden opsyn.

Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet og strømledningen [2].



ADVARSEL, kvælningfare!

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



ADVARSEL, fare for nedfaldende genstande!

Sørg for, at børn ikke kan trække enheden ned fra bordet i strømledningen [2]. Der er fare for kvæstelser.

Opbevar apparatet utilgængeligt for børn.

Generelle sikkerhedsinstruktioner



Risiko for forbrændinger!

- *Stil ikke andre genstande (fx bestik, køkkenredskaber, grydelåg osv.) på varmezonerne [1, 3]. Disse kan blive meget varme og forårsage forbrændinger.*
- *Rør ikke ved varmezonerne [1, 3], som en gryde eller pande tidligere har stået på. Varmezonen [1, 3] kan stadig være meget varm, selv efter gryden eller panden er fjernet.*



Brandfare!

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

Kvæl i stedet ilden ved at dække gryden eller panden med et passende låg eller en plade. Tag stikket ud af stikkontakten.

- ***Eksplodingsfare!** Opvarm ikke væsker eller andre former for fødevarer i forseglede beholdere, såsom dåser.*
- *Stil ikke enheden på tekstiloverflader som fx en dug.*
- *Stil ikke enheden på metaloverflader. De kan hurtigt blive varme og medføre brand.*
- *Stil aldrig enheden under brændbare genstande som fx gardiner.*
- *Åbningerne i bunden af produktet må aldrig tildækkes.*
- *Hold mindst 10 cm frirum hele vejen rundt om enheden og mindst 60 cm over den for at sikre tilstrækkelig køling.*

- *Vent, indtil varmezonerne [1, 3] er helt afkølede, før du rengør apparatet. Ellers kan du blive forbrændt.*



Risiko for elektrisk stød!

- *Induktionskogepladens kabinet og strømledningen [2] må ikke være beskadiget på nogen måde. Udskift aldrig en beskadiget strømledning [2]. Kontakt i stedet vores hotline (se "Garantioplysninger"). Hvis strømledningen [2] er beskadiget, er der risiko for elektrisk stød.*
- *Åbn aldrig kabinettet til induktionskogepladen, da der ikke er nogen komponenter indeni, som kræver vedligeholdelse. Hvis huset er åbnet, er der fare for elektrisk stød.*
- *Hvis der bemærkes røg, usædvanlig lyde eller underlige dufte, skal apparatet straks*

slukkes, og stikket skal tages ud af stikkontakten. Hvis dette sker, skal du stoppe med at bruge enheden og få den kontrolleret af en ekspert. Du må ikke indånde røg fra en mulig brand i apparatet. Hvis du ved et uheld indånder røg, skal du søge læge. Indånding af røg kan være skadeligt for helbredet.

- *Sørg for, at strømledningen [2] ikke kan blive beskadiget af skarpe kanter eller varme steder. Vikl ikke strømkablet [2] omkring induktionskogepladen.*
- *Sørg for, at strømledningen [2] ikke kan blive klempt eller mast.*
- *Selvom induktionskogepladen er slukket, er den ikke fuldstændig afbrudt fra stikkontakten. Den er først helt frakoblet fra strømmen, når stikket er taget ud af kontakten i væggen.*

- *Træk altid i stikket og ikke i selve ledningen [2], når du afbryder strømforsyningen.*
- *Fjern altid stikket fra stikkontakten, hvis du oplever problemer, hvis du ikke bruger enheden, før rengøring og i tordenvejr.*
- *Hvis du bemærker synlige skader på induktionskogepladen eller strømledningen [2], skal du slukke for enheden, tage stikket ud af stikkontakten og kontakte kundeservice [se "Garantioplysninger"].*
- *Induktionskogepladen må kun sluttes til en korrekt installeret, lettilgængelig stikkontakt med en netspænding, der svarer til angivelsen på mærkepladen. Når apparatet er tilsluttet, skal stikkontakten stadig være lettilgængelig, så du kan tage stikket ud hurtigt i en nødsituation.*

- *Induktionskogepladen, strømledningen [2] eller stikket må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Hvis der er kommet væske ind i produktet, skal stikket straks tages ud af kontakten, og kundeservice skal kontaktes (se "Garantioplysninger").*
- *Hvis glaspladen på varmezonerne [1, 3] er revnet eller itu, skal du slukke for apparatet og trække stikkontakten ud af stikkontakten for at undgå fare for elektrisk stød.*
Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for at undgå fare for elektrisk stød.



Fare fra elektromagnetiske felter!

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

Overhold sikkerhedsafstanden, der anbefales af enhedens producent.



Skader forårsaget af elektromagnetiske felter!

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



Advarsel om materiel skade

- *Opvarm ikke tomme gryder eller pander, da de hurtigt kan blive overophedede og beskadige både gryden/panden og enheden.*
- *Sørg for, at induktionskogepladen ikke udsættes for voldsomme vibrationer, da det kan medføre, at varmezonernes [1, 3] glas går i stykker.*

- *Pas på ikke at tabe induktionskogepladen! Der er fare for at komme til skade, hvis glasset går i stykker!*
- *Bemærk induktionskogepladens maksimale bæreevne (vær særlig forsigtig, når du tilbereder supper eller gryderetter). Den samlede vægt af både gryden og indholdet må ikke overstige 10 kg.*
- *Du kan beskadige induktionskogepladen ved at forsøge at skrabe storknet sukker af den. Hvis du spilder madvarer, der indeholder sukker, skal du fjerne det med det samme, inden det køler ned. Generelt skal alle spildte madvarer fjernes med det samme.*
- *Brug ikke slibende eller udtørrende rengøringsmidler, eller redskaber, der kan ridse overfladen. Dette kan forårsage skader på varmezonerne [1, 3].*

- *Induktionskogepladen har skridsikre plasticfødder. Læg om nødvendigt noget under enheden, da arbejdsflader nogen gange er behandlet med rengøringsmidler, som kan angribe eller opløse plasticfødderne.*
- *Bær og transporter altid induktionskoglepladen ved at holde den i de korte sider [4] med begge hænder.*



Strømledning

- *Hold altid strømledningen [2] ved stikket og aldrig i selve kablet [2], når det trækkes ud af kontakten.*
- *Placer aldrig enheden, møbler eller andre tunge genstande ovenpå kablet [2] og sørg for at det ikke bliver klemmt.*
- *Slå aldrig knuder på strømledningen [2], og den må ikke bindes sammen med andre ledninger. Placer alle ledninger, så*

ingen kan snuble over dem, og så de ikke er i vejen for nogen.

- *Brug aldrig adapterstik eller forlængerledninger, som ikke overholder de gældende, nationale sikkerhedsforskrifter, og udfør aldrig selv ændringer af strømkablet [2].*
 - *Hvis ledningen [2] til dette apparat bliver beskadiget, skal det udskiftes af producenten, dennes kundeserviceafdeling eller en tilsvarende kvalificeret person, så mulige faremomenter undgås.*
- ① *Det kræver ingen handling fra brugerens side at indstille produktet til 50 eller 60 Hz. Produktet justeres automatisk til 50 og 60 Hz.*

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

6. Før du går i gang

Pak apparatet ud. Kontroller først, at alle delene er komplette og ubeskadigede (se "2. Pakkens indhold"). Hvis noget af indholdet mangler eller er defekt, skal du ringe til vores hotline (se "Garantioplysninger"). Lad ikke børn komme i nærheden af emballagen, og smid den ud med det samme.

6.1 Introduktion til induktionsmadlavning

Madlavning med induktionskogeplade fungerer anderledes end almindelige kogeplader. Varmen genereres ved hjælp af et elektromagnetisk felt i bunden af gryden eller panden, og ikke ved hjælp af varmelegemer i kogepladen. Dette sparer energi og reducerer tilberedningstiden. Men du har brug for særligt induktionskompatibelt køkkenudstyr med en ferromagnetisk base.

Ved høj effekt opvarmes gryden meget hurtigere, og den reagerer også meget hurtigere, når temperaturen skrues ned. Man kan sige, at brug af en induktionskogeplade minder meget om at bruge gasblus. Som en tommelfingerregel: Jo tyndere bunden af gryden er, desto hurtigere reagerer systemet på ændringer i strømindstillingen.

Den bedste måde at optimere varmeproduktionen (og dermed elforbruget) på er at bruge en pande, der er så bred og flad som muligt. Det betyder, at en bred, flad gryde er mere økonomisk og effektiv end en høj gryde med en mindre diameter.

6.2 Velegnet kogegej

Brug kun ferromagnetisk kogegej, der er egnet til induktionskogeplader. De skal være mærket tilsvarende, når du køber dem. Kogegej fremstillet af ikke-magnetiske metaller (aluminium, kobber osv.) og andre materialer (fx keramik, porcelæn, glas osv.) er ikke egnet.

Bunden af kogegejret skal kunne stå fladt på varmezonen [1, 3], være glat og have en diameter på mellem 10 og 22 cm.



Varmezonen [1, 3] slukker automatisk, hvis gryden eller panden ikke har den rigtige diameter eller er lavet af uegnet materiale. Der lyder et bip hvert 2. sekund, og fejlen E0 vises på displayet [5]. Du kan derefter sætte kogegejret tilbage på varmezonen [1, 3] inden for de næste 60 sekunder og fortsætte madlavningen uden yderligere indgreb. Ellers stopper bipperen efter cirka 60 sekunder, og varmezonen [1, 3] deaktiveres.

7. Kom godt i gang

7.1 Opsætning og tilslutning

Placer apparatet på en jævn, skridsikker og tør overflade.



Brandfare!

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



Advarsel om materiel skade

- *Bær og transporter altid induktionskogepladen ved at holde den i de korte sider [4] med begge hænder.*

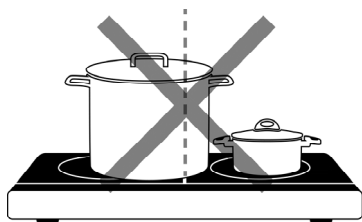
7.2 Betjening

Selvom de to varmezoner [1 og 3] ser ens ud og har samme diameter, skal du huske, at den venstre varmezone [1] giver højere effekt, og derfor vil den samme mængde mad varmes op hurtigere, eller maden kan brænde lettere på.

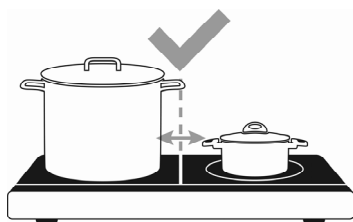


- *Hvis du slukker for induktionskogepladen, og varmezonernes [1, 3] overfladetemperatur er over 60 °C, vises "H" på displayet [5]. Hvis temperaturen falder til under 60 °C, viser displayet [5] "L".*
- *Hvis du fjerner kogegrejet fra induktionskogepladen, mens den er i brug, viser displayet [5] "E0", og der lyder en bipper hvert 2. sekund. Bipperen holder op med at lyde efter ca. 60 sekunder. Displayet [5] for den pågældende varmezone [1, 3] fortsætter med at vise "H", så længe varmezonens [1, 3] overfladetemperatur er højere end 60 °C. Hvis temperaturen falder til under 60 °C, viser displayet [5] for varmezonen [1, 3] "L". Køleblæseren kan fortsætte med at køre i op til et minut.*
- *Den eneste måde at skjule symbolerne "H" og "L" fra displayet [5] er ved at koble produktet fra netspændingen eller ved at tænde for induktionskogepladen igen.*

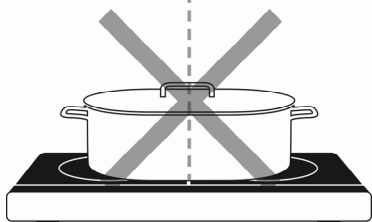
1. Tilslut induktionskogepladen til en strømførende stikkontakt ved hjælp af strømledningen [2]. Der lyder derefter en bipper, og displayet [5] for varmezonen [1, 3] viser "L" eller "H" afhængigt af temperaturen.
2. Placer en gryde eller pande på en af varmezonerne [1, 3].



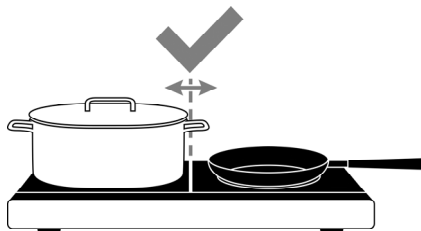
Placer kogegrejet centrert på varmezonen [1, 3].



Bunddiameter 10 til 22 cm



Brug ikke begge varmezoner [1, 3] til kun ét stykke kogegrej.



Advarsel om materiel skade

- Kogegrejet skal udtrykkeligt være egnet til induktionskogeplader. Brug ikke andre gryder eller pander (fx af keramik).
- Bemærk induktionskogepladens maksimale bæreevne (vær særlig forsigtig, når du tilbereder supper eller gryderetter). Den samlede vægt af både gryden og indholdet må ikke overstige 10 kg.
- Sørg for, at både undersiden af kogegrejet og overfladen på varmezonen [1, 3] er fuldstændig tørre og fri for fedt. Ellers kan der dannes damptryk mellem kogegrejet og kogepladen under tilberedningen, hvilket kan få kogegrejet til at vibrere og bevæge sig. Det kan medføre en risiko for, at kogegrejet glider og vælter eller falder ned.

- Tryk på tænd/sluk-knappen  [13] for den ønskede varmezone [1, 3] for at tænde den. Displayet [5] viser "ON", og der høres et kort bip.
- Brug sensorknapperne [12] til at indstille det ønskede effektniveau, eller tryk på knappen for maksimalt effektniveau **B** [15] for at bruge maksimal tilberedningseffekt.



Når den kører, kører køleblæseren også, og induktionskogepladen kan brumme en smule under madlavning. Dette er ikke en fejl.



Risiko for forbrændinger!

Rør ikke ved en varmezone [1, 3], som en gryde eller pande tidligere har stået på.

Varmezonen [1, 3] kan stadig være meget varm, selv efter gryden eller panden er fjernet.

Du kan trykke på knappen for maksimalt effektniveau **B** [15] for at vælge det maksimale effektniveau. I så fald lyser indikatoren for maksimalt effektniveau [16]. Hvis det er nødvendigt, kan du til enhver tid justere effekten (f.eks. når maden begynder at koge) ved at bruge sensorknapperne for effektniveau [12].



Brandfare!

- Olie og fedt kan antændes, hvis det bliver overophedet. Vær derfor forsigtig ved opvarmning af olie eller fedt. Lad aldrig varm olie eller fedt stå uden opsyn.
- **Eksplodingsfare!** Forsøg aldrig at slukke brændende olie eller fedt med vand. Kvæl i stedet ilden ved at dække gryden eller panden med et passende låg eller en plade. Tag stikket ud af stikkontakten.

5. Tilbered din mad. Når du laver mad, kan du justere effektniveauet som ønsket ved brug af sensorknapperne for effektniveau [12].
6. Når du er færdig, skal du slukke for den tilsvarende varmezone [1 eller 3]. Gør dette ved at trykke på tænd/sluk-knappen  [13] for varmezonen [1, 3]. Der lyder et bip, og displayet [5] viser "L" eller "H" afhængigt af temperaturen.



Advarsel om materiel skade

Køleblæseren er delvist temperaturstyret, dvs. så længe glasoverfladen overstiger en bestemt temperatur, fortsætter køleblæseren med at køre, selv om varmezonen [1, 3] er slukket. Køleblæseren kan også tændes igen, hvis den definerede temperatur overskrides igen, f.eks. Hvis en varm gryde eller pande stilles tilbage på varmezonen [1, 3]. Du skal derfor lade være med at koble produktet fra stikkontakten, før der ikke er flere varme gryder eller pander på varmezonerne [1, 3].



- Hvis du slukker for induktionskogepladen, og varmezonerne [1, 3] overfladetemperatur er over 60 °C, vises "H" på displayet [5]. Hvis temperaturen falder til under 60 °C, viser displayet [5] "L".
- Hvis du fjerner kogegrejet fra varmezonen [1, 3], mens den er i brug, viser displayet [5] "EO", og der lyder en bipper hvert 2. sekund. Du kan sætte kogegrejet tilbage på varmezonen [1, 3] inden for de næste 60 sekunder og fortsætte madlavningen uden yderligere indgreb. Ellers stopper bipperen efter cirka 60 sekunder, og den pågældende varmezone [1, 3] deaktiveres. Displayet [5] for den pågældende varmezone [1, 3] fortsætter med at vise "H", så længe varmezonen [1, 3] overfladetemperatur er højere end 60 °C. Hvis temperaturen falder til under 60 °C, viser displayet [5] for varmezonen [1, 3] "L". Køleblæseren kan fortsætte med at køre i op til et minut.

- Den eneste måde at skjule symbolerne "H" og "L" fra displayet [5] er ved at koble produktet fra netspændingen eller ved at tænde for induktionskogepladen igen.
- Ca. 2 timer efter den seneste betjening (for eksempel justering af effektniveauet) slukker apparatet automatisk, og der lyder et bip. Hvis du har programmeret timeren, prioriteres timeren, og apparatet slukkes automatisk efter den indstillede tid.

7.2 Effektniveauer og tilknyttet strømforsyning

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

Venstre varmezone [1]		Højre varmezone [3]	
Niveau	Strøm [watt]	Niveau	Strøm [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 Slukning ved hjælp af timeren

Du kan programmere timeren til at slukke induktionskogepladen automatisk efter en forudindstillet tid.

1. Hold sensorknappen for timeren  [8] for den ønskede varmezone [1, 3] nede, mens du laver mad, for at programmere timeren for denne varmezone [1, 3].



Advarsel

Undgå at forveksle slukningstimeren med nedtællingsfunktionen! Sidstnævnte er kun en tæller. Induktionskogepladen slukkes ikke, efter den er løbet ud. Nedtællingsfunktionen kan genkendes på den blinkende timerindikator [7] og aktiveres med et enkelt tryk på

timerens sensorknap  [8]. For at aktivere slukningstimeren, skal du trykke på timerens sensorknap  [8] og holde den nede i tre sekunder.

2. Brug knapperne + [9] og – [6] til at indstille den ønskede tilberedningstid [i minutter], før varmezonen [1 eller 3] skal slukke.



Du kan programmere tilberedningstiden fra 1 til 240 minutter.

Den indstillede tid blinker kortvarigt, der lyder et bip, og derefter vises den resterende tid på displayet [5]. *Derudover lyser timerindikatoren [7].* I løbet af det sidste minut vises de resterende sekunder i formatet "0:ss".

Når timeren når nul, slukker den pågældende varmezone [1, 3] automatisk. Der lyder en bipper.



For at slukke varmezonen [1, 3] manuelt, før tiden er gået, skal du trykke på tænd/sluk-knappen  [13].

7.4 Brug af nedtællingsfunktionen under madlavning

Du kan bruge nedtællingsfunktionen til at styre tilberedningstiden for bestemte madvarer.



Advarsel

Nedtællingen er ikke en slukningstimer! Det er kun en tæller. Når den er udløbet, slukker induktionskogepladen ikke (din mad kan brænde på eller blive overkogt).

Nedtællingsfunktionen kan genkendes på den blinkende timerindikator [7].

1. Tryk på sensorknappen for timeren  [8] for den ønskede varmezone [1, 3], mens du laver mad, for at programmere nedtællingen for denne varmezone [1, 3].
2. Brug knapperne + [9] og – [6] til at indstille den ønskede tilberedningstid [i minutter], som skal tælle ned.



Du kan programmere tilberedningstiden fra 1 til 240 minutter.

Den indstillede tid blinker kortvarigt, der lyder et bip, og derefter vises den resterende tid [nedtælling] på displayet [5]. Derudover blinker timerindikatoren [7]. I løbet af det sidste minut vises de resterende sekunder i formatet "0:ss".

I de sidste fem sekunder af nedtællingen lyder der et akustisk signal: fire korte bip efterfulgt af et længere. Når timeren er udløbet, slukkes timerindikatoren [7] og displayindikatoren [5].

7.5 Børnesikring

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



Risiko for personskade

Hver af de to varmezoner [1, 3] har en separat børnesikring. Hvis du ønsker at forhindre børn i at pille ved induktionskogepladen, skal du låse begge varmezoner [1, 3]. Sørg også for, at indikatorerne [10] lyser både på kontrolpanelet [B] for venstre varmezone [1] og kontrolpanelet [C] for højre varmezone [3]. Hvis du glemmer at låse en af varmezonerne, er der fare for forbrændinger, skader eller andre skader.

Sådan aktiveres børnesikringen:

1. Tryk én gang på børnesikringsknappen  [11]. Der lyder et bip, og indikatoren for børnesikring [10] lyser. Nu er børnesikringen aktiveret.

Hvis du nu forsøger at tænde den låste kogeplade, hører du et langt bip, der informerer om, at børnesikringen er aktiveret. Du skal deaktivere børnesikringen, før du kan bruge varmezonen [1 eller 3] igen.

Sådan deaktiveres børnesikringen:

1. Tryk og hold børnesikringsknappen  [11] inde i cirka 3 sekunder. Der lyder et bip, og indikatoren for børnesikring [10] slukkes. Nu er børnesikringen deaktiveret igen. Du kan bruge induktionskogepladen som normalt.



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

8. Vedligeholdelse/rengøring

Rengør induktionskogepladen efter hver brug for at undgå fastbrændte madrester.



Risiko for forbrændinger!

- *Vent, indtil varmezonerne [1, 3] er helt afkølede, før du rengør apparatet. Ellers kan du blive forbrændt.*



Risiko for elektrisk stød!

- *Fjern altid strømstikket fra stikkontakten før rengøring. Ellers kan du risikere elektrisk stød.*
- *Hæld eller sprøjt ikke væske på induktionskogepladen eller igennem ventilationsåbningerne. Dette kan medføre kortslutninger, som kan medføre elektrisk stød eller forbrændinger.*



Advarsel om materiel skade

Brug ikke slibende eller udtørrende rengøringsmidler, eller redskaber, der kan ridse overfladen. Dette kan forårsage skader på varmezonerne [1 og 3].

Rengøring husets overflader og strømledningen [2] med en let fugtig klud.

Smuds og brændte madrester på varmezonen overflade [1, 3] kan rengøres ved hjælp af en skraber til kogeplader og et passende rengøringsmiddel.

9. Fejlfinding

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



Risiko for elektrisk stød!

Forsøg aldrig selv at reparere apparatet.

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
Induktionskogepladen virker ikke.	Strømledningen [2] er ikke tilsluttet.	Slut strømledningens [2] stik til en tændt stikkontakt.
	Børnesikringen er aktiveret.	Tryk og hold børnesikringsknappen  [11] nede i 3 sekunder for at deaktivere børnesikringen.
Varmezonen [1 eller 3] bliver ikke varm.	Der er intet kogeobjekt på varmezonen [1 eller 3].	Placer en gryde eller pande på varmezonen [1 eller 3].
	Kogeobjektet egner sig ikke til induktionskogeplader.	Brug kun kogeplade, der er egnet til induktionskogeplader.
	Du har tændt for den forkerte varmezone [1, 3].	Betjen den venstre varmezone [1] ved hjælp af tænd/sluk-knappen  [13] på det venstre kontrolpanel [B]. Betjen den højre varmezone [3] ved hjælp af tænd/sluk-knappen  [13] på det højre kontrolpanel [C].
Fejlen E0 vises på displayet [5].	Der er intet kogeobjekt på varmezonen [1 eller 3].	Placer en gryde eller pande på varmezonen [1 eller 3].
	Du har tændt for den forkerte varmezone [1, 3].	Tænd for den korrekte varmezone [1 eller 3] eller flyt gryden til den varmezone [1 eller 3], du har tændt for.
	Kogeobjektet egner sig ikke til induktionskogeplader.	Brug kun kogeplade, der er egnet til induktionskogeplader.
	Kogeobjektets diameter er for lille, eller det er ikke placeret centralt på varmezonen [1 eller 3].	Brug kun kogeobjekt med en bunddiameter på mellem 10 og 22 cm, og placer det på varmezonen centrum [1 eller 3].
Fejlen E6 vises på displayet [5].	Køleblæseren er defekt.	Kontakt vores hotline. Se "Garantioplysninger".
Fejlen E1, E2, E3, E4, E7, E8 eller E9 vises på displayet [5].	Der er et teknisk problem.	Kontakt vores hotline. Se "Garantioplysninger".

10. Miljøregler og oplysninger om bortskaffelse

	Apparater mærket med dette symbol, er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Alle elektriske og elektroniske apparater skal bortskaffes særskilt fra husholdningsaffald på officielle genbrugspladser. Skån miljøet, og undgå fare for dit eget helbred ved at bortskaffe dette apparat på korrekt vis. Kontakt de lokale myndigheder, genbrugsstationer eller den forretning, hvor du købte apparatet, for nærmere oplysninger om korrekt bortskaffelse.
	Symbolet af den overstregede affaldscontainer på almindelige og genopladelige batterier indikerer, at de ikke må bortskaffes som almindeligt husholdningsaffald, men skal bortskaffes separat. Hvis batterier indeholder giftige materialer, vises symbolet for det giftige materiale nedenunder symbolet og har følgende betydninger: - Pb: Batteriet indeholder bly - Cd: Batteriet indeholder cadmium - Hg: Batteriet indeholder kviksølv Du er ifølge loven forpligtet til at returnere brugte batterier. Gamle batterier kan indeholde giftige materialer, der kan skade helbredet eller miljøet, hvis de ikke opbevares eller bortskaffes korrekt. Batterier indeholder også vigtige råmaterialer som jern, zink, mangan og nikkel, som kan genanvendes. Efter brug kan du returnere batterierne til os eller til et lokalt indsamlingssted (f.eks. i detailbutikker eller et lokalt indsamlingssted) uden betaling. Bemærk, at batterierne skal bortskaffes i fuldt afladet stand på indsamlingssteder til aflevering af brugte batterier. Hvis der bortskaffes batterier, som ikke er fuldt afladene, skal der tages forholdsregler for at forhindre kortslutning.
  ES/PT	Bortskaf al emballage på miljørigtig vis. Papemballage kan afleveres i papircontaineren eller på offentlige afleveringssteder til genvinding. Film og plastic, der findes i emballagen, skal afleveres på den lokale genbrugsstation til bortskaffelse.

Kun relevant for Frankrig:**"Nem sortering"**

Produktet, tilbehøret, det trykte materiale og emballagen kan genbruges. De er underlagt avanceret producentansvar og sorteres og indsamles separat.

	Bemærk mærkningerne på emballagematerialet, når det bortskaffes. Det er mærket med forkortelser [a] og tal [b], hvis betydning er som følger:
	1-7: plastik / 20-22: papir og pap / 80-98: kompositmateriale.
	Produktet opfylder kravene i de gældende nationale direktiver for Den Serbiske Republik.

Kun relevant for Spanien og Portugal:

Sortér venligst emballagematerialet og smid det i de relevante indsamlingscontainere i overensstemmelse med symbolerne på emballagen:



Symbol	Materiale	Indeholdt i følgende emballagedele til dette produkt
	Polyethylen med lav densitet	Kabelbinder til strømledningen, indvendig plasticpose som emballage til kogeplade
	Bølgepap	Salgsemballage
	Andet pap	Kartonindlæg i salgsemballagen
	Papir	Papirark

11. Bemærkninger om overensstemmelse

Dette apparat er afprøvet og godkendt for overholdelse af de grundlæggende og øvrige relevante krav i EMC-direktiv 2014/30/EU, Lavspændingsdirektiv 2014/35/EU, ErP-direktiv 2009/125/EC samt Gennemførelsesforordning 66/2014, Bilag I, punkt 2 og 2.2 samt RoHS-direktiv 2011/65/EU.

Den komplette EU-overensstemmelseserklæring og enhver anden overensstemmelseserklæring (hvor det er relevant) kan downloades via dette link:

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

Kontaktadresse i henhold til 2023/988 produktsikkerhedsforordning: ce@targa.de

12. Garantioplysninger

TARGA GmbH - Garanti

Kære kunde,

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

Garantibetingelser

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

Garantiperiode og juridiske mangelskrav

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

Garantiens omfang

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

Afvikling i tilfælde af garantisager

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

- Læs venligst den vedlagte dokumentation omhyggeligt, før du tager dit produkt i brug. Hvis der skulle opstå et problem, der ikke kan afhjælpes på denne måde, bedes du kontakte vores hotline.
- Sørg venligst for, at du altid har din kassebon og artikelnummeret, eller i givet fald serienummeret, parat som købsbevis, når du kontakter os.

- I tilfælde af, at problemet ikke kan afhjælpes via telefonen, foranlediger vi yderligere service via vores hotline, afhængigt af årsagen til fejlen.
- På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre brugsanvisninger, produktvideoer og installationssoftware. Med denne QR-kode lander du direkte på LIDLs serviceside (www.lidl-service.com) og kan efter angivelse af artikelnummeret (IAN) åbne den relevante brugsanvisning.



Service

DK Telefon: 32 710005
E-mail: targa@lidl.dk

IAN: 496534_2504



Producent

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
TYSKLAND

Indice

1. Utilizzo previsto.....	345
2. Contenuto della confezione.....	348
3. Comandi e illustrazioni.....	349
4. Specifiche tecniche	350
5. Istruzioni di sicurezza	350
6. Prima di iniziare.....	366
6.1 Introduzione alla cucina con dispositivi a induzione.....	366
6.2 Pentole adatte.....	366
7. Introduzione.....	367
7.1 Impostazione e collegamento	367
7.2 Utilizzo.....	367
7.2 Livelli di potenza e corrente elettrica associata.....	370
7.3 Spegnimento con il timer.....	371
7.4 Utilizzo della funzione di conto alla rovescia durante la cottura.....	371
7.5 Blocco bambini.....	372
8. Manutenzione/pulizia.....	373
9. Risoluzione dei problemi	373
10. Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento.....	375
11. Note di conformità	377
12. Informazioni sulla garanzia	378

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].*

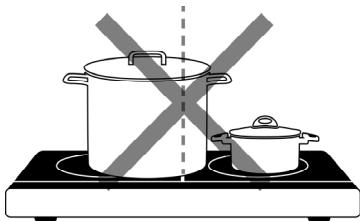
7.2 Utilizzo

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.

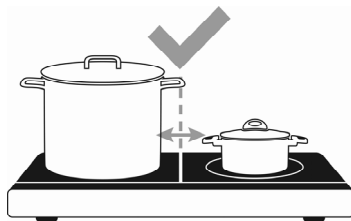


- *Se, quando si spegne la piastra a induzione, la temperatura delle aree di cottura [1, 3] dovesse risultare superiore a 60 °C, sul display [5] apparirà "H". Se la temperatura scende sotto i 60°C, sul display [5] appare "L".*
- *Rimuovendo la pentola dalla piastra a induzione durante l'uso, sul display [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.*

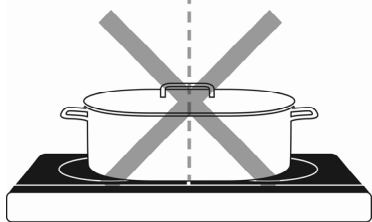
1. Collegare la piastra a induzione a una presa di alimentazione di rete tramite il cavo di alimentazione [2]. Si udrà un segnale acustico e sul display [5] dell'area di cottura [1, 3] apparirà "L" o "H", in base alla temperatura.
2. Posizionare una pentola su una delle aree di cottura [1, 3].



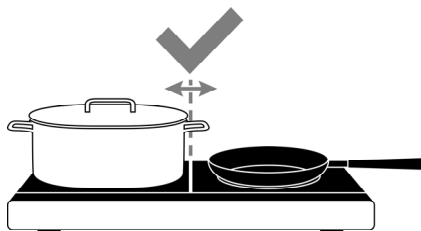
Posizionare la pentola al centro dell'area di cottura [1, 3].



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 o 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

Tartalom

1. Rendeltetészerű használat	382
2. A csomag tartalma	385
3. Kezelőszervek és kijelzők	386
4. Műszaki adatok	387
5. Biztonsági útmutatások	387
6. Mielőtt használatba venné	403
6.1 Bevezetés az indukciós főzésbe	403
6.2 A megfelelő főzőedények	403
7. Első lépések	404
7.1 Beállítás és csatlakozás	404
7.2 Használat	404
7.2 Teljesítményszintek és a hozzájuk tartozó teljesítmény	407
7.3 Kikapcsolás az időzítő segítségével	408
7.4 A visszaszámláló funkció használata főzés közben	408
7.5 Gyerekzár	409
8. Karbantartás / tisztítás	410
9. Hibaelhárítás	410
10. Környezetvédelmi előírások és hulladékkénti elhelyezési információ	412
11. Megfelelőségi adatok	414
12. Garanciális információk	415

Gratulálunk!

A SilverCrest 3500 SID FI dupla indukciós főzőlap, a továbbiakban főzőlap, megvásárlásával egy minőségi termékhez jutott hozzá.

Az első használat előtt ismerkedjen meg a készülék működésével, és alaposan olvassa el a használati utasítást. Ügyeljen a biztonsági előírások betartására, és kizárólag a használati utasításban leírt módon és célokra használja a készüléket.

Tartsa a Kezelési útmutatót biztos helyen. Ha továbbadja a készüléket, akkor kérjük, hogy adja át a termékkel együtt a kapcsolódó dokumentumokat is.

1. Rendeltetésszerű használat



E készüléket kifejezetten beltéri használatra szolgál, száraz, szigetelt helyen.

Nem magas hőmérsékletű vagy páratartalmú környezetben [például fürdőszobában] való használatra tervezték a készüléket, melyet óvni kell a portól.

A termék személyes használatra való, nem kereskedelmi felhasználásra készült.

Megfelelő edényekben ételek készítésére és melegen tartására használható a 3500 SID FI indukciós főzőlap. A készülék hordozható, és az érintéses kezelőpanelnek köszönhetően egyszerűen használható.

Kizárólag magán célra, otthoni használatra szolgál az indukciós főzőlap. A fentiektől eltérő bármilyen más használat nem tekinthető rendeltetésszerű használatnak.

Nem szolgál sem vállalati, sem kereskedelmi alkalmazásra.

Ez magában foglalja a következő alkalmazásokat is

- üzletek, irodák és egyéb munkahelyek személyzeti konyháiban,
- falusi vendégházakban,
- szállodák, motelek vagy más szálláshelyek vendégei által,
- reggelit adó szálláshelyeken.

A készülék megfelel valamennyi CE megfelelőségi és egyéb szabványnak. A gépnek a gyártó által javasoltakon túli bármilyen módosítása a fenti szabványoknak való megfelelés megszűnését okozhatja.

Információ a háztartási főzőlapokról

	Jel	Érték
Modell kód	x	3500 SID FI
Főzőlap típusa	x	Elektromos
Az égők és főzőfelületek száma	x	2
A fűtőtechnológia [indukciós égők és főzőfelületek, sugárzó égők, főzőlapok]	x	Indukciós
A kör alakú főzőfelületekhez és főzőlapokhoz: Minden elektromosan melegített főzőfelület használható átmérő területe 5 mm-es pontossággú.	Ø	22 cm + 22 cm
A nem kör alakú főzőfelületekhez és főzőlapokhoz: Minden elektromosan melegített főzőfelület és elektromosan melegített főzőlap használható szélessége és hosszúsága 5 mm-es pontossággú.	H Sz	–
Az egyes főzőfelületek energiafelhasználása, kilónként	EC elektromos főzés	185,5 Wh/kg + 190,1 Wh/kg
A főzőlap kg-ra számított teljesítményfelvétele	EC elektromos főzőlap	187,8 Wh/kg

Tesztelési módszer:

A következő tesztelési szabványok szerint történt a termék tesztelése:

EN 60350-2: 2018+A1: 2021, Háztartási elektromos főzőkészülékek - 2. rész: Főzőfelületek - A működési jellemzők mérési módszerei.

[Az [EU] 66/2014 biztonsági rendelet, I. függelék, 2 és 2.2 rész szerint mérve]

Információ a környezeti behatás csökkentésére:

A készüléket kizárólag az indukcióhoz megfelelő edényekkel használja. Sohase használjon „indukció adapter alátéteket”, mert ezek az adapter alátétek jelentősen lecsökkentik az indukciós főzőlap energiahatékonyosságát [az edényben elérhető hőmérséklet a felhasznált energia mennyiségével függ össze] és ez az ilyen főzőlapok minden előnyét érvényteleníti. Ez az adapter alátét és az edény alja közötti hőátadásra csökken. Ez annyit jelent, hogy a folyamat több időt vesz igénybe és energiapazarlás.

Előrelátható nem rendeltetésszerű használat

Nem arra tervezték az indukciós főzőlapot, hogy egy külső időzítővel vagy egy távirányító rendszerrel használják.



Égésveszély!

Ne tegyen más tárgyakat [pl. evőeszközöket, edényeket, fedőket, stb.] a főzőzónákra [1, 3]. Nagyon felforrósodhatnak és égési sérüléseket okozhatnak.

2. A csomag tartalma

Vegye ki a indukciós főzőlapot a csomagolásból. Távolítsa el a csomagolóanyagokat, és ellenőrizze, hogy minden alkatrészt sértetlenül kézhez kapott-e. Ha bármely alkatrész hiányzik, vagy sérült, akkor kérjük, hogy lépjen kapcsolatba a gyártóval. Lásd a „Garanciális információk”. A csomagolóanyagot tartsa távol gyermekektől és az előírásoknak megfelelően végezze a hulladékkénti elhelyezését.

- SilverCrest 3500 SID FI indukciós főzőlap
- Gyors útmutató [interneten keresztül érhetőek el a részletes kezelési utasítások]

3. Kezelőszervek és kijelzők

A Kezelési útmutató fedőlapja kihajtható. A borító belső oldalán az indukciós főzőlap számozott ábrája látható. A számok a következőket jelentik:

- 1 Bal oldali fűtőzóna
- 2 Hálózati kábel
- 3 Jobb oldali fűtőzóna
- 4 Rövid oldalak
- B Bal oldali főzési zóna kezelőpanelje
- C Jobb oldali főzési zóna kezelőpanelje
- 5 Kijelző
- 6 – gomb, időzítési/visszaszámlálási érték csökkentése
- 7 Időzítő jelzőfénye
- 8 Időzítő  érzékelő gomb
- 9 + gomb, időzítési/visszaszámlálási érték növelése
- 10 Gyerekzár jelzőfénye
- 11 Gyerekzár gomb 
- 12 Érzékelő gombok és jelzőfények az 1-9. teljesítményszinthez
- 13 Be-/ki kapcsoló gomb 
- 14 Állapot jelzőfény
- 15 B gomb, maximális teljesítményszint
- 16 A maximális teljesítményszint jelzőfénye

4. Műszaki adatok

Gyártó:	SilverCrest
Modell neve:	3500 SID FI
Üzemi feszültség:	220-240 V váltakozó feszültség, 50/60 Hz
Teljesítmény:	3500 W Bal oldali fűtőzóna [1]: 10 teljesítményszint, 2000 W Jobb oldali fűtőzóna [3]: 10 teljesítményszint, 1500 W
Kijelzők:	Kijelzőnként 3 piros LED-del világító számjegy
Időzítő:	4 órás visszaszámlálás 1 perces lépésekben
Kezelőpanelek:	Érzékelő gombok, gyermekzár az egyes fűtőzónákhoz [1, 3]
Hálózati kábel hossza:	2,00 m
A főzőedény [fazék/serpenyő] maximális fenéktátmérője:	22 cm
A fazék/serpenyő min. fenéktátmérője:	10 cm
II-es érintésvédelmi osztály	

5. Biztonsági útmutatások

A készülék első használata előtt olvassa el a Kezelési útmutatóban található összes megjegyzést és figyelmeztetést, még akkor is, ha ismeri az elektronikus eszközök és háztartási készülékek kezelését. E Kezelési útmutatót tartsa biztonságos helyen későbbi utánavizelés céljából. Ha az eszközt eladja vagy továbbadja, lényeges,

hogy átadja ezt a Kezelési útmutatót is. Az a termékhez tartozik.

A szimbólumok magyarázata

A Kezelési útmutatóban az alábbi módon szerepelnek a figyelmeztetések. A szimbólumok közül némelyik magán a terméken is szerepel, hogy figyelmeztesse a felhasználót a lehetséges kockázatokra.



Égésveszély!

E szimbólum figyelmeztet a forró felületekre.



Ne érintse meg!

Attól óv e figyelmeztetés, nehogy a főzőzónához [1, 3] érjen.



FIGYELMEZTETÉS!

E szimbólum a termék biztonságos használatára és a felhasználó biztonságára vonatkozó fontos információt jelöl. Olyan veszélyekre figyelmeztet, melyek

figyelman kívül hagyása életveszélyt, végtagsérülést, egyéb sérüléseket vagy anyagi kárt okozhat.



Áramütésveszély!

E szimbólum olyan veszélyekre figyelmeztet, melyek figyelman kívül hagyása, áramütés miatti életveszélyt vagy végtagsérülést okozhat.



Tűzveszély!

E szimbólum figyelmeztet annak veszélyére, hogy tűz üthet ki, ha a figyelmeztetést figyelman kívül hagyja.



E szimbólum a témakörre vonatkozó fontos információt jelöl.



Váltakozó feszültség



Gyártó címe

Gyermekek és csökkent munkaképességű személyek

Ezen eszközt 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalatlan személyek is használhatják, felügyelet alatt, vagy ha az eszköz megfelelő használatáról tájékoztatást kaptak, és megértették az ezzel kapcsolatos kockázatot. Nem játékszer e termék. A terméket felügyelet nélkül nem tisztíthatják és nem tarthatják karban gyermekek.

A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani a készüléktől és a hálózati kábeltől [2].

 **VIGYÁZAT, fulladásveszély!**

A csomagolóanyag nem játék. Ne engedje a gyermekeket a műanyagzacskókkal játszani. Fennáll a fulladás veszélye.



VIGYÁZAT, Lehulló tárgyak veszélye!

Ügyeljen arra, hogy a gyermekek ne tudják a munkafelületről a hálózati kábelnél [2] fogva lerántani a készüléket. Fennáll a sérülés veszélye.

Tartsa a készüléket gyermekektől távol.

Általános biztonsági utasítások



Égésveszély!

- *Ne tegyen más tárgyakat [pl. evőeszközöket, edényeket, fedőket, stb.] a főzőzónákra [1, 3]. Nagyon felforrósodhatnak és égési sérüléseket okozhatnak.*
- *Ne érintse meg a főzőzónákat [1, 3] ha azokon előzőleg egy főzőedény volt. Miután a főzőedényt eltávolította, a főzési zóna [1, 3] főzőfelülete még mindig nagyon forró lehet.*



Tűzveszély!

- *Az olaj és a zsír túlhevítés esetén kigyulladhat. Ezért legyen óvatos, ha olajat vagy zsírt hevít. Sohase hagyja a forró olajat vagy zsírt felügyelet nélkül.*
- **Robbanásveszély!** *Sohase kísérelje meg az égő olajat vagy zsírt vízzel eloltani. Ehelyett úgy oltsa el azt úgy, hogy befedi az edényt egy arra jól illeszkedő fedővel vagy tányérral. Húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból.*
- **Robbanásveszély!** *Ne melegítsen folyadékokat vagy ételeket zárt tárolóeszközökben, mint konzervek.*
- *Ne tegye a készüléket olyan textil felületre, mint pl. az asztalterítő.*
- *Ne tegye a készüléket fémfelületekre. Ezek könnyen felmelegedhetnek és tüzet okozhatnak.*

- *Sohase tegye a készüléket gyúlékony anyagok alá, mint függöny.*
- *A készülék alján található nyílásokat tilos elfedni.*
- *A készülék körül, tartson legalább 10 cm távolságot, és felette pedig min. 60 cm-t, a megfelelő főzés garantálása érdekében.*
- *Tisztítás előtt, várjon, amíg a főzőzónák [1, 3] teljesen lehűlnek. Ellenkező esetben megégetheti magát.*



Áramütésveszély!

- *Vigyázzon, hogy az indukciós főzőlap háza és a hálózati kábel [2] ne hogy megsérüljön. A sérült hálózati kábelt [2] sohasem cserélje ki, hanem lépjen kapcsolatba a forródróton keresztül az ügyfélszolgálatlal [lásd „Garanciális*

információk”). Ha a ház vagy a hálózati kábel [2] sérült, fennáll az áramütés veszélye.

- *Sohase bontsa meg az indukciós főzőlap házát, mert abban nincsenek javítandó alkatrészek. A ház megbontásakor fennáll az áramütés veszélye.*
- *Ha füstöt, szokatlan zajt vagy szagot észlel, azonnal kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozódugót az aljzatból. Ebben az esetben ne használja tovább a gépet és vizsgálta meg egy szakértővel. A készülék esetleges kigyulladás esetén ne lélegezze be a füstöt. Ha mégis belélegzi a füstöt, forduljon orvoshoz. A füst belélegzése károsíthatja az egészségét.*
- *Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelben [2] éles szélek vagy forró felületek ne*

tehessenek kárt. Ne csavarja a hálózati kábelt [2] a készülék köré.

- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel [2] ne törjön meg vagy nyomódjon össze.*
- Még kikapcsolt állapotban sincs az indukciós főzőlap teljesen leválasztva a csatlakozóaljzat hálózati feszültségéről. A hálózati feszültségről való teljes leválasztás érdekében húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját a fali csatlakozóaljzatból.*
- A hálózati kábel csatlakozásának bontásakor mindig a csatlakozódugónál és ne a hálózati kábelnél [2] fogva húzza ki a csatlakozódugót.*
- Mindig bontsa a hálózati kábel csatlakozását, bármely probléma esetén, ha nem használja az eszközt, tisztítás előtt, vagy viharok alkalmával.*

- *Ha látható sérülést vesz észre az indukciós főzőlapon vagy a hálózati kábelben [2], akkor kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból, és lépjen kapcsolatba a forródróton keresztül az ügyfélszolgálattal [lásd a „Garanciális információk”].*
- *Csak egy olyan megfelelően telepített, könnyen megközelíthető hálózati csatlakozóaljzatba dugja az indukciós főzőlap hálózati kábelének a csatlakozódugóját, amelynek a feszültsége megegyezik a típustáblán feltüntetett értékkel. A készülék csatlakoztatását követően a hálózati csatlakozóaljzatnak könnyen elérhetőnek kell lennie, hogy a csatlakozódugót*

vészhelyzet esetén gyorsan kihúzhassa a hálózati csatlakozóaljzatból.

- *Sohase merítse az indukciós főzőlapot, a hálózati kábelt [2] vagy a hálózati kábel csatlakozódugóját vízbe vagy más folyadékba. Ha folyadék kerül a termékbe, akkor azonnal húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját a hálózati csatlakozóaljzatból, és forduljon az ügyfélszolgálathoz [lásd „Garanciális információk”].*
- *Ha repedt vagy törött a főzőzónák [1, 3] üveglapja, akkor kapcsolja ki a készüléket és bontsa a hálózati kábel csatlakozását az áramütés veszélyének kiküszöbölésére. Ha repedt a felület, akkor kapcsolja ki a készüléket az áramütés veszélyének kiküszöbölésére.*



Elektromágneses mezőből származó veszély!

Az orvosi eszközöket (szívritmus-szabályozók, hallókészülékek, stb.) befolyásolhatják és károsíthatják az elektromágneses mezők. Tartsa be a készülék gyártója által javasolt biztonsági távolságot.



Az elektromágneses mezők okozta veszélyek!

Tartsa az indukciós főzőlapot legalább 1 m-es távolságra azoktól az eszközöktől, melyekre annak elektromágnesen mezeje hatással lehet [pl. mágneses adathordozók, elektromos eszközök, órák, stb.).



Az anyagi kárra vonatkozó figyelmeztetés

- *Ne melegítse a főzőedényeket üresen, mert azok gyorsan túlmelegíthetik az*

edényt és a készüléket is.

- *Ügyeljen arra, hogy ne tegye ki túlzott vibrációnak a készüléket, mivel ez a főzőzónák [1, 3] üvegének a törését okozhatja.*
- *Vigyázzon arra, hogy ne ejtse le az indukciós főzőlapot! Ha eltörik az üveg, akkor sérülésveszély áll fenn!*
- *Ne feledkezzen meg a készülék maximális teherbírásáról (legyen különösen körültekintő levesek és pörkölték készítésénél). A főzőedény súlya és annak tartalma együtt nem haladhatja meg a 10 kg-t.*
- *Az indukciós főzőlap károsodását okozhatja azzal, ha megpróbálja arról lekaparni a ráégett karamellt. Ha cukortartalmú étel folyt ki, azt annak kihűlése után azonnal távolítsa el.*

Általánosságban, bármilyen kifröccsent ételt azonnal el kell távolítani.

- *Ne használjon súroló vagy maró tisztítószeret vagy olyan eszközöket, melyek megkarcolhatják annak felületét. Ez a főzőzónák [1, 3] károsodását okozhatja.*
- *Az indukciós főzőlapnak csúszásmentes műanyag talpa van. Szükség esetén, helyezzen valamit a készülék alá, mivel a munkafelületeket néha olyan mosószerrel kezelik, melyek megtámadhatják vagy akár fel is oldhatják a műanyag lábakat.*
- *Mindig két kézzel, a rövid oldalainál [4] fogva vigye és szállítsa az indukciós főzőlapot.*



Hálózati kábel

- *Mindig a csatlakozódugónál fogva bontsa a hálózati kábel [2] csatlakozását és sohase húzza a hálózati kábelnél [2].*
- *Sohase tegye a készüléket, bútordarabokat vagy nehéz tárgyakat a hálózati kábelre [2] és gondoskodjon arról, hogy a kábel ne szoruljon be.*
- *Sohase kössön csomót a hálózati kábelre [2] és ne kösse azt más kábelekkel. Valamennyi kábelt úgy kell vezetnie, hogy senkise léphessen azokra, vagy ne botolhasson el bennük.*
- *Sohase használjon az országában érvényes biztonsági rendelkezéseknek nem megfelelő adapterdugókat vagy hosszabbítókábeleket, továbbá maga ne módosítsa a hálózati kábelt [2].*

- *Ha a hálózati kábel [2] sérült, a veszélyek elkerülése érdekében a gyártóval, annak ügyfélszolgálatával vagy hasonlóan képzett személlyel cseréltesse ki.*

① *A felhasználónak nincs teendője a termék 50 vagy 60 Hz-es választását illetően. Automatikusan történik a termék 50 vagy 60 Hz-es hálózati frekvenciának megfelelő beállítása.*

Nem arra tervezték az indukciós főzőlapot, hogy egy külső időzítővel vagy egy távirányító rendszerrel használják.

6. Mielőtt használatba venné

Csomagolja ki a gépet. Először ellenőrizze, hogy minden alkatrész teljes és sértetlen-e [lásd „2. Csomag tartalma”]. Ha bármilyen elem hiányzik, vagy megsérült, hívja fel forródrótunkon keresztül az ügyfélszolgálatot [lásd a „Garanciális információk”]. A csomagolóanyagot tartsa távol gyermekektől és az előírásoknak megfelelően végezze a hulladékkénti elhelyezését.

6.1 Bevezetés az indukciós főzésbe

Az indukciós főzőlapon való főzés másként működik, mint a hagyományos főzőlapokon. A hőt az elektromágneses mező generálja a főzőedény alján, és nem pedig a fűtési zónában található fűtőellenállások. Ez energiát takarít meg, és lecsökkenti a főzési időt. De ehhez szüksége van speciális indukciós-kompatibilis, ferromágneses aljú főzőedényekre.

Magas teljesítménnyel, a főzőedény tartalma sokkal gyorsabban melegszik fel, és az sokkal gyorsabban reagál a hőmérséklet lejjebb kapcsolására. Mondhatjuk, hogy az indukciós főzőlapon való főzés nagyon hasonlít a gázon való főzéshez. Általános szabályként: Minél vékonyabb az edény alja, annál gyorsabban reagál a rendszer a teljesítmény beállításának a változtatására.

A hőleadás [így teljesítményfelvétel] optimalizálásának legjobb módja, ha olyan széles és lapos edényt használ, amilyen lehetséges. Ez azt jelenti, hogy egy széles lapos edény használata gazdaságosabb és hatékonyabb, mint egy magas és kisebb átmérőjű.

6.2 A megfelelő főzőedények

Csak az indukciós főzőlaphoz megfelelő ferromágneses főzőedényeket használjon. Ezeknek vásárláskor megfelelően fel kell lenniük címkézve. A nem mágneses fémekből [alumínium, réz, stb.] és más anyagokból [pl. kerámia, porcelán, üveg, stb.] készült edények nem megfelelőek.

A főzőedény aljának képesnek kell lennie simán az fűtési zónán állni [1, 3], simának és 10 - 22 cm közötti átmérőjűnek kell lennie.



Ha a főzőedény nem a megfelelő átmérőjű vagy nem megfelelő anyagból készült, a fűtési zóna [1, 3] automatikusan kikapcsol. 2 másodpercenként egy sípoló hang hallatszik, és egy E0 hibakód jelenik meg a kijelzőn [5]. Ezután a következő 60 másodpercen belül visszahelyezheti a főzőedényt a fűtési zónára [1, 3], és további beavatkozás nélkül folytathatja a főzést. Ha nem, akkor körülbelül 60 másodperc elteltével megszűnik a sípolás és kikapcsolnak a főzőzónák [1, 3].

7. Első lépések

7.1 Beállítás és csatlakozás

Tegye a készüléket egy egyenes, nem csúszós, száraz felületre.



Tűzvesztély!

- *Ne tegye a készüléket olyan textil felületre, mint pl. az asztalterítő.*
- *Ne tegye a készüléket fémfelületekre. Ezek könnyen felmelegedhetnek és tüzet okozhatnak.*
- *Sohase tegye a készüléket gyúlékony anyagok alá, mint függöny.*
- *A készülék alján található nyílásokat tilos elfedni. A készülék körül, tartson legalább 10 cm távolságot, és felette pedig min. 60 cm-t, a megfelelő főzés garantálása érdekében.*



Az anyagi kárra vonatkozó figyelmeztetés

- *Mindig két kézzel, a rövid oldalainál [4] fogva vigye és szállítsa az indukciós főzőlapot.*

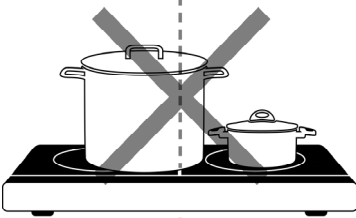
7.2 Használat

Bár egyformának látszik a főzési zóna [1 és 3] és azonos az átmérőjük, ne feledje, hogy a bal oldali főzési zóna [1] nagyobb teljesítményű és ezért ugyanolyan tömegű étel gyorsabban melegszik vagy könnyebben ég le az étel.

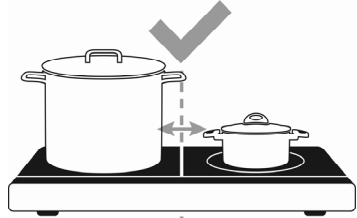


- *Ha a készüléket kikapcsolja és a főzőzónák [1, 3] felületi hőmérsékletei magasabb mint 60 °C, akkor „H” kijelzés jelenik meg a kijelzőn [5]. Ha a hőmérséklet 60 °C alá esik, „L” látszik a kijelzőn [5].*
- *Ha használat közben távolítja el az edényt az indukciós főzőlapról, akkor „E0” hibakód jelenik meg a kijelzőn [5] és 2 másodpercenként egy sípoló hang hallatszik. Kb. 60 másodperce elteltével megszűnik a sípolás. A megfelelő főzési zóna [1, 3] kijelzőjén [5] folyamatosan „H” kijelzés látható, amíg a főzési zóna [1, 3] felületi hőmérséklete 60 °C felett van. Ha a hőmérséklet 60 °C alá esik, akkor „L” kijelzés látható a főzési zóna [1, 3] kijelzőn [5]. Maximum egy percre még működik a ventilátor.*
- *A „H” és „L” szimbólumok csak a termék hálózati feszültségforrásról való leválasztásával vagy az indukciós főzőlap ismételt bekapcsolásával tüntethetők el a kijelzőről [5].*

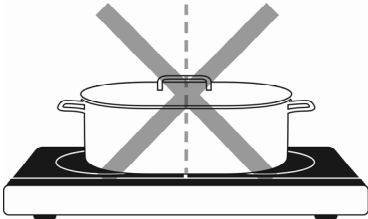
1. Csatlakoztassa a hálózati kábel [2] segítségével egy feszültség alatt álló hálózati csatlakozóalathoz az indukciós főzőlapot. A csipogó ezután megszólal és a főzési zóna [1, 3] kijelzőjén [5] a hőmérséklettől függően egy „H” vagy egy „L” kijelzés látszik.
2. Tegyen egy edényt a főzési zóna közepére [1, 3].



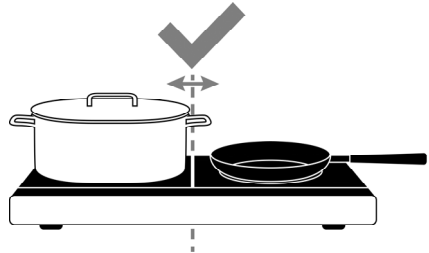
Tegye az edényt a főzési zóna közepére [1, 3].



10 és 22 cm közötti fenéktátmérő



Ne használja mindkét főzési zónát [1, 3] csak egyetlen edényhez.



Az anyagi kárra vonatkozó figyelmeztetés

- Az edénynek kifejezetten indukciós főzőlaphoz valónak kell lennie. Ne használjon másféle edényeket [pl. kerámia].
- Ne feledkezzen meg a készülék maximális teherbírásáról [legyen különösen körültekintő levesek és pörköltök készítésénél]. A főzőedény súlya és annak tartalma együtt nem haladhatja meg a 10 kg-t.
- Ellenőrizze, hogy teljesen száraz és zsírmentes-e az edény alja és a főzési zóna [1, 3] felülete. Ellenkező esetben főzés közben gőznyomás alakulhat ki az edények és a főzőlap között, ami az edények rezgését és elmozdulását okozhatja. Ez a főzőedények elcsúszásának, felborulásának vagy leesésének kockázatát okozhatja.

3. A bekapcsoláshoz érintse meg a kívánt főzési zóna [1, 3] be-/ki gombját  [13]. A kijelzőn [5] „ON” kijelzés jelenik meg és rövid sípjelzés hallható.
4. Az érzékelőgombok [12] segítségével állítsa be a kívánt teljesítményszintet, vagy a maximális főzési teljesítmény használatához érintse meg a maximális teljesítményszint **B** gombot [15].



Amikor működik, a hűtőventilátor is működik, és az indukciós főzőlap halkan zümmöghet főzés közben. Ez nem jelent hibás működést.



Égésveszély

Ne érintse meg a főzőzónát [1, 3] érintkező felületét ha azon előzőleg egy főzőedény volt. Miután a főzőedényt eltávolította, a főzési zóna [1, 3] főzőfelülete még mindig nagyon forró lehet.



*A maximális teljesítményszint kiválasztására megnyomhatja a maximális teljesítményszint gombot **B** [15]. Ekkor világítani kezd a maximális teljesítményszint jelzőfénye [16]. Szükség esetén bármikor beállíthatja a teljesítményszintet (például, amikor forrni kezd az étel) a teljesítményszint érzékelő gombokkal [12].*



Tűzveszély

- Az olaj és a zsír túlhevítés esetén kigyulladhat. Ezért legyen óvatos, ha olajat vagy zsírt hevít. Sohase hagyja a forró olajat vagy zsírt felügyelet nélkül.*
- Robbanásveszély!** Sohase kísérelje meg az égő olajat vagy zsírt vízzel eloltani. Ehelyett úgy oltsa el azt úgy, hogy befedi az edényt egy arra jól illeszkedő fedővel vagy tányérral. Húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból.*

- Készítse el az ételt. Főzéskor a teljesítményszint érzékelő gombokkal [12] állíthatja be a kívánt teljesítményszintet.
- Miután befejezte, kapcsolja ki a megfelelő főzőzónát [1 vagy 3]. Ehhez érintse meg a főzési zóna [1, 3] be/ki gombját  [13]. A csipogó ezután megszólal és a kijelzőn [5] a hőmérséklettől függően egy „H” vagy egy „L” látszik.



Az anyagi kárra vonatkozó figyelmeztetés

Részleges hőmérséklet-szabályozással van ellátva a ventilátor, azaz amíg az üveglap felületének hőmérséklete meghalad egy bizonyos értéket, addig működik a ventilátor, annak ellenére, hogy ki van kapcsolva a fűtési zóna [1, 3]. A ventilátor is visszakapcsolódik, ha a hőmérséklet túllépi a kívánt hőmérsékletet, pl. ha egy serpenyőt visszatesz a főzési zónára [1, 3]. Ezért addig ne bontsa a termék hálózati csatlakozását, amíg serpenyő van vagy lesz a főzési zónákon [1, 3].



- Ha a készüléket kikapcsolja és a főzőzónák [1, 3] felületi hőmérsékletei magasabb mint 60 °C, akkor „H” kijelzés jelenik meg a kijelzőn [5]. Ha a hőmérséklet 60 °C alá esik, „L” látszik a kijelzőn [5].*
- Ha használat közben távolítja el az edényt a főzési zónáról [1, 3], akkor „E0” hibakód jelenik meg a kijelzőn [5] és 2 másodpercenként egy sípoló hang hallatszik. A következő 60 másodpercen belül visszahelyezheti a főzőedényt a fűtési zónára [1, 3], és további beavatkozás nélkül folytathatja a főzést. Ha nem, akkor körülbelül 60 másodperc elteltével megszűnik a sípolás és kikapcsol a megfelelő főzési zóna*

[1, 3]. A megfelelő főzési zóna [1, 3] kijelzőjén [5] folyamatosan „H” kijelzés látható, amíg a főzési zóna [1, 3] felületi hőmérséklete 60 °C felett van. Ha a hőmérséklet 60 °C alá esik, akkor „L” kijelzés látható a főzési zóna [1, 3] kijelzőn [5]. Maximum egy percig még működik a ventilátor.

- A „H” és „L” szimbólumok csak a termék hálózati feszültségforrásról való leválasztásával vagy az indukciós főzőlap ismételt bekapcsolásával tüntethetők el a kijelzőről [5].
- Az utolsó műveletet [pl. a teljesítményszint beállítása] követően körülbelül 2 óra elteltével automatikusan kikapcsolódik a készülék és egy sípjelzés hallható. Ha programozta az időzítőt, akkor az időzítőnek elsőbbsége van, és csak a beállított idő letelte után kapcsolódik ki automatikusan a készülék.

7.2 Teljesítményszintek és a hozzájuk tartozó teljesítmény

Alább a különböző teljesítményszintek rövid áttekintése található a hozzájuk tartozó teljesítményfelvételek W-ban kifejezett értékével.

Bal oldali főzési zóna [1]		Jobb oldali főzési zóna [3]	
Szint	Teljesítmény [W]	Szint	Teljesítmény [W]
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 Kikapcsolás az időzítő segítségével

Beprogramozhatja az időzítőt az indukciós főzőlap egy beállított idő utáni automatikus kikapcsolására.

1. Főzéskor a kívánt főzési zóna [1, 3] időzítő érzékelő gombját  [8] kell megnyomva tartani az illető főzési zóna [1, 3] időzítőjének a programozásához.



Figyelem

Ne tévessze össze a kikapcsolási időzítőt a visszaszámláló funkcióval! Az utóbbi ugyanis csupán egy számláló. Az idő letelt után ugyanis nem kapcsolódik ki az indukciós főzőlap. A visszaszámláló funkció a villogó időzítő jelzőfényről [7] ismerhető fel, és az időzítő érzékelő gombjának egyetlen érintésével aktiválható  [8]. A kikapcsolási időzítő aktiválásához az időzítő érzékelő gombot  [8] kell három másodpercig megnyomva tartania.

2. A + [9] és - [6] gombot használja a kívánt elkészítési idő [percben] való beállításához, amennyit a főzési zóna [1, 3] kikapcsolása előtt várni akar.



1 és 240 perc között programozható az elkészítési idő.

A beállított idő kijelzése rövid ideig villog, sípjelzés hallható, majd a kijelzőn [5] a hátralévő idő kijelzése látható. Ezen kívül világítani kezd az időzítő jelzőfénye [7]. Az utolsó perc alatt a hátralévő másodpercek „0:mm” formátumban jelennek meg.

Amikor a visszaszámlálás eléri a nullát, a főzési zóna [1, 3] automatikusan kikapcsol. Egy sípjelzés hallható.



Az idő lejártá előtti a főzési zóna [1, 3] kézi kikapcsoláshoz nyomja meg a be/ki gombot  [13].

7.4 A visszaszámláló funkció használata főzés közben

A visszaszámlálás funkciót használhatja megadott étel főzési idejének a szabályozására.



Figyelem

A visszaszámlálás funkció nem egy kikapcsolási időzítő! Ez csupán egy számláló. Ha ez letelik, az indukciós főzőlap nem kapcsol ki [az ételek megéghetnek vagy túlsülhetnek]. A villogó időzítő jelzőfényről [7] ismerhető fel a visszaszámlálás funkció működése.

1. Főzéskor a kívánt főzési zóna [1, 3] időzítő érzékelő gombját  [8] kell megérintenie az illető főzési zóna [1, 3] visszaszámlálásának a programozásához.
2. A + [9] és - [6] gombot használja a kívánt elkészítési idő [percben] visszaszámlálással való beállításához.



1 és 240 perc között programozható az elkészítési idő.

A beállított idő kijelzése rövid ideig villog, sípjelzés hallható, majd a kijelzőn [5] a hátralévő idő [visszaszámlálás] kijelzése látható. Ezen kívül villog az időzítő jelzőfénye [7]. Az utolsó perc alatt a hátralévő másodpercek „0:mm” formátumban jelennek meg.

A visszaszámlálás utolsó öt másodpercében hangjelzés hangzik el: négy rövid hangjelzés, amelyet egy hosszabb követ. Az idő letelte után kialszik az időzítő jelzőfénye [7] és a kijelző [5] kijelzése.

7.5 Gyerekzár

Az indukciós főzőlapon van egy gyerekzár, hogy a beállításokat ne lehessen véletlenül megváltoztatni.



Sérülésveszély

Saját gyermekzárral rendelkezik a két főzési zóna [1, 3]. Ha meg akarja akadályozni, hogy gyermekek babrálják az indukciós főzőlapot, akkor zárolnia kell mind a használatot, mind pedig a főzési zónákat [1, 3]. Továbbá ellenőrizze, világítanak-e a bal oldali főzési zóna [1] kezelőpaneljén [B], jobb oldali főzési zóna [3] kezelőpaneljén [C] a jelzőfények [10]. Ha elfelejti zárolni a főzési zónákat, akkor égési sérülések, egyéb sérülések vagy más károk kockázat a áll fenn.

A gyerekzár működésének engedélyezése:

1. Egyszer érintse meg a gyerekzár gombot  [11]. Egy sípjelzés hallható, és világítani kezd a gyerekzár gomb [10] feletti jelzőfény. A gyerekzár aktiválva van.

Ha most megpróbálja bekapcsolni a lezárt főzőlapot, egy hosszú hangjelzés fogja jelezni, hogy a gyermekzár aktiválva van. Először fel kell oldania a gyerekzár zárolását, mielőtt ismét használhatja a főzési zónákat [1 vagy 3].

A gyerekzár működésének letiltása:

1. Kb. 3 másodpercig tartsa megnyomva gyerekzár gombot  [11]. Egy sípjelzés hallható, és kialszik a gyerekzár gomb [10] feletti jelzőfény. Ismét inaktíválva van a gyerekzár. Szokásos módon használhatja az indukciós főzőlapot.



- Akkor is aktiválhatja a gyerekzárát, amikor a főzőlap ki van kapcsolva.
- Ha az indukciós főzőlap bekapcsolt állapotában aktiválja a gyerekzárát, attól az még kikapcsolható. De, az összes többi funkció zárolva van.

8. Karbantartás / tisztítás

Annak érdekében, hogy elkerülje az ételmaradékok leégését, tisztítsa meg az indukciós főzőlapot minden használat után.



Égésveszély

- *Tisztítás előtt, várjon, amíg a főzőzónák [1, 3] teljesen lehűlnek. Ellenkező esetben megégetheti magát.*



Áramütésveszély

- *Mindig húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból tisztítás előtt. Ez áramütést okozhat.*
- *Ne öntsön vagy fújjon folyadékot a készülékre vagy a szellőzőnyílásokon keresztül. Ez zárlatot okozhat, ami áramütéshez vagy égési sérülésekhez vezethet.*



Az anyagi kárra vonatkozó figyelmeztetés

Ne használjon súroló vagy maró tisztítószeret vagy olyan eszközöket, melyek megkarcolhatják annak felületét. Ez károsíthatja a főzőzónákat [1 és 3].

Tisztítsa meg a felületeket és a hálózati kábelt [2] egy enyhén megnedvesített kendővel.

A főzési zónák [1, 3] felületéről a szennyeződés és az odaégett ételmaradék egy üveg főzőlapok tisztítására való kaparóval és egy megfelelő mosószer használatával tisztítható meg.

9. Hibaelhárítás

Ha az indukciós főzőlap nem működik megfelelően, akkor először kövesse az alábbi utasításokat, és próbálja megoldani a problémát. Ha a tanácsok nem segítenek a hiba kijavításában, hívja fel forródrótunkat [lásd a „Garanciális tájékoztatás”].



Áramütésveszély

Sohase próbálja meg saját maga megjavítani a készüléket.

Probléma	Lehetséges okok	Megoldás
Nem működik az indukciós főzőlap.	Nincs csatlakoztatva a hálózati kábel [2] csatlakozódugója.	Csatlakoztassa a hálózati kábel [2] csatlakozódugóját egy feszültség alatt álló hálózati csatlakozóaljzatba.
	A gyerekzár aktiválva van.	3 másodpercig tartsa megnyomva a gyerekzár gombot  [11] a gyerekzár aktiválásához.
Nem melegszik a főzési zónák [1 vagy 3].	Nincs edény a főzési zónán [1 vagy 3].	Tegyen egy edényt a főzési zónára [1 vagy 3].
	Nem felel meg az edény az indukciós főzéshez.	Csak az indukciós főzőlapokhoz megfelelő főzőedényeket használjon.
	Helytelen főzési zónát [1, 3] kapcsolt be.	Működtesse a bal oldali főzőzónát [1] a bal oldali kezelőpanel [B] be/ki kapcsolójának  [13] működtetésével. Működtesse a jobb oldali főzőzónát [3] a jobb oldali kezelőpanel [C] be/ki kapcsolójának  [13] működtetésével.
E0 hiba jelenik meg a kijelzőn [5].	Nincs edény a főzési zónán [1 vagy 3].	Tegyen egy edényt a főzési zónára [1 vagy 3].
	Helytelen főzési zónát [1, 3] kapcsolt be.	Kapcsolja be a megfelelő főzőzónát [1 vagy 3] vagy tegye az edényt a bekapcsolt főzőzónára [1 vagy 3].
	Nem felel meg az edény az indukciós főzéshez.	Csak az indukciós főzőlapokhoz megfelelő főzőedényeket használjon.
	A főzőedény átmérője túl kicsi vagy az nem áll középen a főzési zónában [1 vagy 3].	Kizárólag 10 és 22 cm fenékatmérő közötti méretű főzőedényeket használjon és azt helyezze a főzési zóna [1 vagy 3] közepére.
E6 hiba jelenik meg a kijelzőn [5].	Hibás a hűtőventilátor.	Hívja forródrótunkat. Lásd a „Garanciális információk”.

Probléma	Lehetséges okok	Megoldás
E1, E2, E3, E4, E7, E8 vagy Eb kijelzés jelenik meg a kijelzőn [5].	Műszaki probléma fordult elő.	Hívja forródrótunkat. Lásd a „Garanciális információk”.

10. Környezetvédelmi előírások és hulladékkénti elhelyezési információ

	Az ilyen jellel ellátott készülékek a 2012/19/EU sz. európai irányelv hatálya alá esnek. Minden elektromos és elektronikai készüléket a háztartási hulladéktól elkülönítve kell hulladékként egy hivatalos hulladékgyűjtő központok elhelyezni. A környezet, illetve saját egészsége károsításának elkerülése érdekében megfelelő módon helyezze el hulladékként a készüléket. A megfelelő hulladékkénti elhelyezéssel kapcsolatos további tájékoztatásért forduljon az önkormányzathoz, a környezetvédelmi szervekhez vagy azzal az üzlettel, melyben a készüléket vásárolta.
	Azt jelzi az elemeken és akkumulátorokon található áthúzott kuka szimbólum, hogy az nem dobható háztartási szemétbe, hanem szelektíven kell hulladékként elhelyezni. Ha mérgező anyagokat tartalmaznak az elemek, illetve akkumulátorok, akkor a mérgező anyag következő jelentésű vegyjele látható a szimbólum alatt: - Pb: Ólmot tartalmaz az elem, illetve akkumulátor. - Cd: Kadmiumot tartalmaz az elem, illetve akkumulátor. - Hg: Higanyt tartalmaz az elem, illetve akkumulátor. Törvényileg kötelezett a használt elemek, illetve akkumulátorok leadására. Megfelelő tárolás vagy hulladékkénti elhelyezés hiányában, kijutva az egészséget és a környezetet károsító mérgező anyagokat tartalmazhatnak a régi elemek, illetve akkumulátorok. Olyan fontos, újrahasznosítható nyersanyagokat is tartalmaznak az elemek, illetve akkumulátorok, mint a vas, cink, mangán és nikkel. Használat után ingyenesen visszaadhatja az elemeket, illetve akkumulátorokat nekünk vagy leadhatja egy helyi gyűjtőhelyen [pl. kiskereskedelmi üzletben vagy gyűjtőhelyen]. Ne feledje, hogy az elemeket, illetve akkumulátorokat teljesen lemerült állapotban kell hulladékként elhelyezni a megfelelő használt elem, illetve akkumulátor gyűjtőpontokon. A nem teljesen lemerült elemek hulladékba helyezése esetén legyen óvatos, hogy megakadályozza zárlat létrejöttét.

  ES/PT	A használt csomagolást környezetbarát módon helyezze el hulladékként. A karton csomagolóanyagokat vigye el egy szelektív hulladékgyűjtőbe vagy nyilvános gyűjtőhelyre újrahasznosítás céljából. A csomagban található bármilyen műanyagot vagy műanyagot a nyilvános gyűjtőhelyen kell hulladékba helyezni.
Csak Franciaországra érvényes:   Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil ! „Egyszerűsített szétválogatás” Újrahasznosítható a termék, a tartozékok, a nyomtatott anyag és a csomagolás. Fokozott a rájuk vonatkozó gyártó felelősségvállalás, továbbá szét kell válogatni és szelektíven kell gyűjteni azokat.	
 	A hulladékkénti elhelyezésekor figyeljen a csomagolóanyagon található jelzésekre, rövidítések [a] és számok [b] találhatóak bennük, amelyek jelentése: 1– 7: műanyag / 20– 22: papír és karton / 80– 98: kompozit anyagok.
	A termék megfelel a Szerb Köztársaság vonatkozó nemzeti irányelvei követelményeinek.

Csak Spanyolországra és Portugáliára érvényes:

Kérjük, válassza szét a csomagolóanyagot, és a csomagoláson található szimbólumoknak megfelelően dobja a megfelelő konténerbe:



Jel	Anyag	E termék csomagolóanyagai között található
	Kis sűrűségű polietilén	Hálózati kábel kábelkötegelő, a főzőlap csomagolására szolgáló belső műanyag zacskó
	Hullámkarton doboz	Értékesítési csomagolás
	Egyéb kartonpapír	Kartonbetétek az értékesítési csomagolásban
	Papír	Papírlap

11. Megfeleléségi adatok

E készülék megfelel az Elektromágneses összeférhetőségre vonatkozó 2014/30/EU, a Kisfeszültségű villamos termékekre vonatkozó 2014/35/EU, az Energiával kapcsolatos termékekre vonatkozó 2009/125/EU, a Háztartási sütők, tűzhelyek és páraelszívók környezettudatos tervezésére vonatkozó követelmények tekintetében történő végrehajtásáról szóló 66/2014 rendelet, I. függelék, 2 és 2.2 rész, illetve a Veszélyes anyagok használatának korlátozásáról szóló 2011/65/EU irányelv alapvető és egyéb követelményeinek.

A teljes EU-megfeleléségi nyilatkozat és [ha van] minden egyéb megfeleléségi nyilatkozat letölthető erről a következő hivatkozásról:

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

Kapcsolattartási cím a 2023/988 termékbiztonsági rendelet szerint: ce@targa.de

12. Garanciális információk

A TARGA GmbH által nyújtott garancia

Kedves vásárló!

E készülék garanciája 3 év a vásárlás időpontjától számítva. A termék hibái esetén a vásárlóval szemben törvényes jogokkal rendelkezik. E törvényes jogokat a következőkben leírt garancia nem korlátozza.

A garancia feltételei

A garancia időtartamát a vásárlás pillanatától számítjuk. Jól őrizze meg az eredeti kasszaszalagot. Ez a vásárlás bizonylatául szolgál. Amennyiben a vásárlás pillanatától számított három éven belül a terméken anyag- vagy gyártási hiba jelentkezik, a terméket a saját választásunk alapján költségmentesen megjavítjuk vagy kicseréljük.

A garancia időtartama és törvény által előírt szavatossági igények

A garancia időtartamához nem adódik hozzá a szavatosság időtartama. Ez a javított és kicserélt alkatrészekre is vonatkozik. Az esetleges, már a vásárláskor jelen levő hibákat és hiányosságokat közvetlenül a kicsomagolás után jelteni kell. A garancia lejártá után esedékes javítások a költségek viselésére kötelezik a vásárlót.

A garancia terjedelme

A készülék szigorú biztonsági irányelvek szerint, nagy gonddal készültek és a kiszállítás előtt tüzetes vizsgálatnak voltak alávetve. A garancia anyagi és gyártási hibákra terjed ki. A garancia nem vonatkozik normális kopásnak kitett alkatrészekre, amelyeket emiatt gyorsan kopó alkatrészeknek lehet tekinteni, valamint a törékeny alkatrészek sérüléseire, mint pl. kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek. A garancia érvényét veszíti, amennyiben a termék meg van sérülve, szakszerűtlenül volt használva vagy karbantartva. A termék szakszerű kezeléséhez pontosan be kell tartani a kezelési utasításban felsorolt utasításokat. Feltétlenül el kell kerülni az olyan célokra való felhasználást vagy kezelést, amelyekről a kezelési utasítás eltanácsol vagy amelyekre éppenséggel figyelmeztet. Ez a készülék kizárólag privát, nem ipari felhasználásra készült. Visszaélésszerű vagy szakszerűtlen kezelés, nem engedélyezett szerviz-képviselő által végzett erőszakos beavatkozás esetén a garancia érvényét veszíti. A termék javításával vagy cseréjével nem kezdődik újra a garancia érvényessége.

Eljárás garanciális követelés esetén

Az esete gyors feldolgozása érdekében tartsa be a következő utasításokat:

- A termék üzembe helyezése előtt alaposan olvassa át a mellékelt dokumentációt. Amennyiben olyan probléma jelentkezik, amelyet így nem lehet megoldani, forduljon a forródrót szolgálatunkhoz.
- Bármilyen kérés esetén a vásárlás bizonyítására tartsa készenlétben a kasszaszalagot és cikkszámot, vagy ha van ilyen a sorozatszámot.
- Amennyiben a telefonos megoldás nem lehetséges, a forródrót szolgáltatásunk a hiba okától függően egy szervizmegoldást kezdeményez.
- Ezt és számos további kézikönyvet, termékvideót és telepítőszoftvert letölthet a www.lidl-service.com webhelyről. Ez a QR-kód közvetlenül a LIDL szolgáltatási webhelyére vezet [www.lidl-service.com], ahol megnyithatja a kezelési útmutatót a cikkszám [IAN] megadásával.



**Szerviz**

Telefon: 06800 21225

E-Mail: targa@lidl.hu**IAN: 496534_2504****Gyártó**

Figyelem, a következő cím nem szervizcím! Először a fent megadott szervizzel vegye fel a kapcsolatot.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NÉMETORSZÁG

